

CARTE RESTAURANT



SUIVEZ-NOUS  [@PLAGEBONAVENTURE](https://www.instagram.com/plagebonaventure)

NOS ENTRÉES À PARTAGER

GUACAMOLE AU PILON, PAIN CRISTAL	20
BABA GANOUSH, HOUMOUS, TAKTOUKA, CAVIAR D'AUBERGINES FUMÉES	18
PÊCHE, PASTÈQUE, FETA, GRENADES	16
CROUSTI PISTACHE, PARMIGIANO REGGIANO	22
LES 6 HUÎTRES DE BOUZIGUES N°3	16
LA BELLE ASSIETTE DE LA MER (6 HUÎTRES, BULOTS AÏOLI, CREVETTES, 1/2 TOURTEAU, PALOURDES)	69
PINSA, TOMATE, PARMIGIANO REGGIANO	20
ST-JACQUES GRATINÉES, CRÈME DE PISTACHE, PARMIGIANO REGGIANO	22
BURRATA, EAU DE TOMATE, PETITS POIS FRAIS, FRAISES	20
GYOZAS POULET ET LÉGUMES DE SAISON	18
ŒUFS BIO MIMOSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM)	18
PATA NEGRA BELLOTA 100% IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE	32
COEUR DE BURRATA TRUFFÉ, FOCACCIA	24



NOS PLATS

TIGRE QUI PLEURE, SAUCE THAÏ, CORIANDRE, POMMES RÔTIÉS	38
LOUP À LA PLANCHA, LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS	41
CIGALES DE MER GRILLÉES, PÂTES À L'AIL, TOMATES FRAÎCHES	42
T-BONE DE GALICE	69
PAPPARDELLE À LA VODKA, PARMIGIANO REGGIANO	28
PIZZA À LA TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM)	48
SHAWARMA DE POULET CUIT À LA BROCHE	32
GRATINADE DE ST-JACQUES / MOULES	34
TAJINE VÉGÉTARIEN, HARISSA	29
TAJINE D'AGNEAU, CANELLE, ABRICOTS, TFAYA	32
SEICHES À LA PLANCHE, RETOUR DE GARRIGUE, RIZ BASMATI	30
TARTARE DE THON MARINÉ, GUACAMOLE, POUSSÉS D'ÉPINARD, OIGNONS CRISPY	34

NOS PLATS À PARTAGER

TOMAWAK GRILLÉ 1.2KG, BÉARNAISE, ROUGETTES, POMMES RÔTIÉS, OS A MOELLE	110
--	-----

ACCOMPAGNEMENTS :

POMMES RÔTIES AU PARMIGIANO REGGIANO - 10	
POUSSES D'ÉPINARD, PARMIGIANO REGGIANO - 10	
EDAMAME GROS SEL - 6	
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ (AESTIVUM) - 6	
PAIN HALLA - 8	

POUR LES ENFANTS (AU CHOIX)

15

PENNE BEURRE	
OU	
PENNE TOMATE PARMESAN	
OU	
FISH & CHIPS	

NOS DESSERTS

NOTRE FAMEUX « ROMANTICO »	16
MOUSSE CHOCOLAT FACON GRAND-MÈRE, CRAQUELIN	14
MADELEINES DE COMMERCY, CHOCOLAT CHAUD	15
BABA AU RHUM, CHANTILLY	18
FRAISES DE PAYS, AVEC OU SANS CHANTILLY	14
SAINT-MARCELLIN	14
DÉTOX FRUITS (FRUIT DE LA PASSION, FRAMBOISES, FRAISES, GRENADE, MANGUE, MENTHE)	14
CITRON GIVRÉ DE LA MAISON FRUTTINI	16

NOS DESSERTS À PARTAGER

PLATEAU DE FRUITS (FRUIT DE LA PASSION, FRAMBOISES, FRAISES, GRENADES, MANGUE, PASTÈQUE, ANANAS, MENTHE)	26
TIRAMISU COMME EN ITALIE	26
POT DE GLACE À LA FRAISE	24
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	26
TARTE AUX FRAISES, CHANTILLY	26
ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES, AMANDES GRILLÉES	24
SNICKERS GLACÉ	24
GELATO MANTECATO	30



NOS POTS DE GLACE

6€

SORBET FRAISE

SORBET CHOCOLAT NOIR

SORBET CITRON BASILIC

VANILLE BOURBON

CAFÉ INFUSION À FROID

SORBET COCO / CONFITURE MANGUE ANANAS

CARAMEL

DOLCEZZA

YAOURT / CONFITURE FRUITS ROUGES

MENTHE / CHOCOLAT



CARTE DES BOISSONS



SUIVEZ-NOUS  [@PLAGEBONAVENTURE](https://www.instagram.com/plagebonaventure)



COCKTAILS



APÉRITIFS



SOFTS



SPIRITUEUX



VINS



**BOISSONS
CHAUDES**



COCKTAILS SIGNATURES

L'AMER À BOIRE - 15€

**JUNE PÊCHE, GIN TANQUERAY, LIQUEUR
D'ABRICOT ROUSSILLON, JUS DE CITRON PRESSÉ,
THREE CENTS TONIC**

SOLEIL COCO - 16€

**RHUM BACARDI CARTA ORO, EAU DE COCO, PURÉE
D'ANANAS, YUZU CARDAMOME, SIROP D'ORGEAT,
YAOURT GREC**

PROVENCE - 17€

**VODKA GREY GOOSE, LIQUEUR CIALA, JUS DE
CITRON PRESSÉ, SIROP DE SUCRE, FIG LEAF SODA**

PIC STAR LOUP - 16€

**VODKA RENAISSANCE VANILLE, PURÉE DE
PASSION, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON
PRESSÉ, CRÈME CITRON, ST-GERMAIN**

CAMARGUE - 17€

**TEQUILA DON JULIO BLANCO, JUS DE CITRON
PRESSÉ, SIROP MAISON DE JASMIN ET PASTÈQUE,
THREE CENTS PAMPLEMOUSSE**



COCKTAILS SIGNATURES APÉRITIFS

13€

OCCITANE

**NOILLY PRAT AMBRÉ, SIROP DE THYM, GRAINES
DE CORIANDRE, GRAINS DE CAFÉ,
ZESTE D'ORANGE**

♥ CIALA SPRITZ

**CIALA LIQUEUR AUX FLEURS DE PROVENCE,
PROSECCO, PERRIER**

DOUCEUR D'ÉTÉ

CHAMPAGNE, ALOE SI, SIROP D'AGAVE

♥ COCKTAILS SIGNATURES CRÉÉS PAR AZUR COCKTAIL



COCKTAILS APÉRITIFS SANS ALCOOL

TAPAYO - 11€

**EAU DE COCO, PURÉE D'ANANAS YUZU
CARDAMOME, SIROP D'ORGEAT,
YAOURT GREC NATURE**

SIROCCO - 12€

**GIN TANQUERAY 0, FEUILLE DE BASILIC, SIROP DE
LAVANDE, JUS DE CITRON PRESSÉ, FIG LEAF SODA**

FLAMANT - 12€

**ALMAVE (TEQUILA 0°),
THREE CENTS PAMPLEMOUSSE, SIROP PASTÈQUE
ET JASMIN, JUS DE CITRON PRESSÉ,
FEUILLES DE MENTHE**



GIN TO

TANQUERAY TEN 14€

THREE CENTS TONIC, CITRON, THYM

THE GARDENER - 12€

THREE CENTS TONIC, ORANGE, ROMARIN

GARRIGUE LA THÉRIAQUE - 15€

THREE CENTS TONIC, KUMQUAT, LAVANDE

HENDRICK'S - 12€

THREE CENTS TONIC, CONCOMBRE,

BOUTONS DE ROSE

HENDRICK'S ANOTHER - 14€

THREE CENTS TONIC,

FEUILLES DE MENTHE, ANANAS

GIN TO SANS ALCPOOL

TANQUERAY 0° 10€

THREE CENTS TONIC, CITRON, THYM



COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES & TWIST

12€

ST-GERMAIN SPRITZ

APEROL SPRITZ

MOJITO CLASSIQUE (PASSION, FRAISE, FRAMBOISE +2€)

MULE (MOSCOW, LONDON, JAMAICAN)

CAÏPIRINHA

CAÏPIROSKA

PALOMA (TEQUILA PATRÓN, MEZCAL CASAMIGOS)

MARGARITA

PIÑA COLADA

BASIL SMASH

PORN STAR

SOUR (VODKA, GIN, RHUM, WHISKY)

OLD FASHION (RHUM, BOURBON)

TI PUNCH

EXPRESSO MARTINI

NEGRONI

BELLINI

BLOODY MARY +2€



COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL

10€

GREEN DETOX

JUS DE POMME, CONCOMBRE, MENTHE, GINGEMBRE

VIRGIN MOJITO

PASSION, FRAISE, FRAMBOISE

VIRGIN PIÑA COLADA



APÉRITIFS

MARTINI BLANC	7€
NOILLY PRAT ROUGE / AMBRÉ / ORIGINAL	7€
KIR CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / CERISE	7€
RICARD	4€
PASTIS ARTISANAL DES CREISSAUDS	5€

BIÈRES

33CL

HEINEKEN 0.0	5€
GALLIA BLONDE	8€
GALLIA BLANCHE	8€
GALLIA IPA	8€
DESPERADOS	8€



SOFTS 7€

♥ **COMPOSEZ VOTRE JUS FRAIS MAISON
SELON VOTRE HUMEUR :**

**ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE / TOMATE / POMME
/ ANANAS**

CITRONNADE MAISON

THÉ GLACÉ MAISON (PÊCHE PASSION / MENTHE)

CAFÉ GLACÉ (SANS SIROP)

CAFÉ FRAPPÉ (SIROP D'ORGEAT)

EAUX MINÉRALES 8€

NUMEN PLATE 1L

NUME PÉTILLANTE 75CL

SAN PELLEGRINO 75CL

SODAS 5€

PEPSI, PEPSI ZÉRO 33CL

PERRIER 33CL

ICE TEA 25CL

ORANGINA 25CL

HEXIS 25CL

THREE CENTS 20CL

LIMONADE / TONIC / GINGER BEER / PAMPLEMOUSSE



RHUMS

BOCATHÉVA 15 ANS 45° (VENEZUELA) CHOCOLAT NOIR, NOIX, MÉLASSE, FIGUE	14€
SANTA TERESA 1796 40° (VENEZUELA) BOISÉ, FRUITS EXOTIQUES, COMPLEXE	16€
ANNE BONNY 40° (CARAÏBES) ÉPICÉ AUX NOTES DE VANILLE ET CAFÉ	12€
DIPLOMATICO 12 ANS 40° (VENEZUELA)W VANILLE, CARAMEL, MIEL DE CANNE À SUCRE	14€
SECHA DE LA SILVA 40° (GUATEMALA) CACAO, CAFÉ, CANNE À SUCRE	11€
ZACAPA SOLERA GRAN RESERVA 40° (GUATEMALA) MIEL, CARAMEL, CAFÉ, VANILLE	17€
RHUM AGRICOLE BLANC DILLON 55° (MARTINIQUE) BANANE, MIEL, CERISE	12€

WHISKYS

NIKKA FROM THE BARREL 51,4° (JAPON) 12€

FRUITS MÛRS, BOISÉ, VANILLÉ, ÉPICÉ

FOUR ROSE 40° BOURBON (ÉTATS-UNIS) 11€

ÉPICÉ, FLORAL, FRUITÉ

LAGAVULIN 16 ANS 43° (ÉCOSSE) 18€

FUMÉ, BOISÉ, TOURBÉ

OBAN 14 ANS 43° (ÉCOSSE) 15€

FRUITÉ, BOISÉ, ÉPICÉ

MONKEY SHOULDER 40° (ÉCOSSE) 11€

FRUITÉ, ÉPICÉ

TEQUILAS / MEZCAL

TEQUILA DON JULIO BLANCO 24€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA DON JULIO REPOSADO 28€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA DON PATRÓN SILVER 24€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA PATRÓN ANEJO 28€

RITUEL 4 SHOOTERS, CITRON OU ORANGE, CANNELLE

TEQUILA DON JULIO 1942 70CL 400€

TEQUILA PATRON EL CIELO 70CL 420€

CLASE AZUL 70CL 450€

MEZCAL THE LOST EXPLORER 4CL 15€



LIQUEURS / DIGESTIFS

AMARETTO QUAGLIA 28° AMANDE, NOYAUX, ROND	10€
LA MENTHEUSE 17,9°	10€
LIMONCELLO EXTRA 18°	10€
LIQUEUR DE CAFÉ 25°	10€
LIQUEUR FIVE FARMS 17° CRÈME DE WHISKY	11€
♥ CIALA 17,5° LIQUEUR AUX FLEURS DE PROVENCE	10€
GOAT SAVE THE KING 20° LIQUEUR AU LAIT DE CHÈVRE	10€
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40°	11€
COGNAC EXCELLENCE RÉMY MARTIN XO 40°	23€
ARMAGNAC CLÉ DES DUCS 40°	11€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS LA CIGOGNE 45° SEC, FRUITÉ	11€



CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 10 CL 12€

MAYOT-LAGOGUEY PREMIER CRU

PISCINE CHAMPAGNE 15 CL 15€

GOSSET BRUT 70 CL 95€

GOSSET BRUT 150L 190€

GOSSET 70 CL BLANC DE BLANC 160€

GOSSET 70 CL ROSÉ 150€

GOSSET 150 CL BLANC DE BLANC 380€

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 75 CL 90€

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 150 CL 180€

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 75 CL 130€

BLANC DE BLANC

HENRIOT BRUT SOUVERAIN 150 CL 260€

BLANC DE BLANC

DOM PÉRIGNON 75 CL 420€

DOM PÉRIGNON P2 75 CL 650€

DOM PÉRIGNON 150 CL 690€

CRISTAL ROEDERER 75 CL 480€

CRISTAL ROEDERER 150 CL 1100€

♥ PHILIPPONNAT

PHILIPPONNAT 120€

ROYALE RÉSERVE « NON DOSE » 75 CL SANS SUCRE

PHILIPPONNAT BLANC DE BLANC 75 CL 170€

PHILIPPONNAT « CLOS DES GOISSES » 75 CL 390€



VINS BLANCS

	VERRE	BTL
LA BONAVENTURE IGP GARD - PICHET VIOGNIER, GRENACHE		22€
NATURALYS GÉRARD BERTRAND IGP PAYS D'OC - 100% CHARDONNAY Fruité et onctueux, agrumes, vif	6€	32€
DOMAINE DE CANET IPG PAYS D'OC 100% VIOGNIER Nez généreux, floral, une opulence équilibrée en bouche. Notes de pêche et brugnon	5€	25€
LE JOYAU DE JOY IGP CÔTES DE GASCOGNE - 100% GROS MANSENG Vin blanc moelleux, fruits, sucrosité, fraîcheur	6€	30€
CHÂTEAU LA NÉGLY BRISE MARINE COTEAUX DU LANGUEDOC-LA-CLAPE GRENACHE BLANC, CLAIRETTE, BOURBOULENC, MARSANNE, ROLLE, PICPOUL Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, bouche complexe et ronde	8€	42€



VINS BLANCS

VERRE BTL

LA CROIX GRATIOT **29€**

LE SYNDICAL - AOP Picpoul de Pinet

Fraîcheur des agrumes et l'aromatique des fleurs blanches avec une belle tonicité et une belle longueur

LA CHABLISIENNE **9€ 49€**

DOMAINE « LA FINAGE »

IGP CHABLIS - 100% Chardonnay

Un bel équilibre et une jolie fraîcheur. Frais, floral et opulent

MAS DES ARMES **39€**

« LES HEURES BLANCHES »

IGP PAYS DE L'HÉRAULT CITÉ D'ANIANE

SAUVIGNON, VERMENTINO, CHENIN, VIOGNIER,

MUSCAT ET ROUSSANNE

Le nez est expressif, frais et exotique (ananas et citron vert), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante

CHÂTEAU DE CAZENEUVE **10€ 54€**

« BLANC » - Aop Languedoc

ROUSSANNE, GRENACHE, VIOGNIER, ROLLE

Le nez dévoile un côté boisé grillé sur fond d'amande et de fruits blancs. En bouche, ses arômes de fruit (poire fondante, pêche juteuse, litchi), lui confèrent une grande fraîcheur



VINS BLANCS

BTL

CASSAGNE ET VITAILLES

56€

« COMBARELS » - IGP PAYS D'OC

CHARDONNAY, VIOGNIER, COLOMBARD

Belle robe jaune citron lumineuse.

Nez frais et fruité, en bouche, vin blanc sec, rafraichissant, raffiné et tendu

FAMILLE DORNIER - MAR

30€

IGP CÔTES CATALANES

GRENACHE, MACCABEU

Vif et fruité

CHÂTEAU PUECH HAUT

64€

« TÊTE DE BÉLIER »

CÔTEAUX DU LANGUEDOC

ROUSSANNE, MARSANNE, GRENACHE BLANC, VIOGNIER

Vin gourmand, équilibré, sur des notes à la fois fraîches en attaque (agrumes) et plus rondes en finale (miel)

DOMAINE DE CIGALUS GÉRARD BERTRAND

78€

IGP PAYS D'OC

CHARDONNAY, VIOGNIER, SAUVIGNON

Robe jaune dorée, brillante, nez intense et complexe, belle longueur en bouche



VINS ROUGES

♥ N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE
CARTE DES VINS PRESTIGES

	VERRE	BTL
CHÂTEAU DE LASCOURS « NOBILIS » IGP PIC SAINT – LOUP SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE	5.5€	26€
CLOS DES CENTENAIRES IGP PAYS D'OC SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN Bouche aux notes de fraise, cerise et de poivre blanc avec des tanins souples et une belle longueur	6€	29€
CHÂTEAU LA NÉGLY « LA CÔTE » - AOP LA CLAPE SYRAH, CARIGNAN, GRENACHE, MOURVÈDRE Le nez associe des arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse, de grillé. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée	7€	40€
CHÂTEAU DE CAZENEUVE ROC DES MÂTES - AOP PIC SAINT LOUP SYRAH, MOURVÈDRE Le nez de belles notes de garrigues, en bouche puissance et finale sur la réglisse et poivre noir		72€



VINS ROUGES

	VERRE	BTL
LA SAUVAGEONNE GÉRARD BERTRAND	11€	55€
IGP TERRASSES DU LARZAC		
CARIGNAN, MOURVÈDRE, SYRAH, GRENACHE		
Nez de garrigues et épicé.		
Notes subtiles de fruits noirs et pain d'épices		
CHÂTEAU LA CROIX MARTELLE		36€
« SIRUS » - IGP MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE		
CINSAULT, SYRAH, GRENACHE NOIR		
Garrigues et épices. Un vin d'une étonnante finesse, fraîcheur et croquant		
DOMAINE FRANCOIS VILLARD	11€	69€
« POIVRE ET SOL » AOP SAINT JOSEPH		
100% SYRAH		
Le nez est sur la violette, le poivre, dans la vraie typicité d'une syrah septentrionale. L'élevage est bien intégré, on retrouve des notes fumées de fruits rouges et noirs		
CHÂTEAU PUECH HAUT		64€
« TÊTE DE BÉLIER » IGP COTEAUX DU LANGUEDOC		
SYRAH, GRENACHE, MOUVÈDRE		
Vin de garde, équilibré et puissant. Notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu		



VINS ROSÉS

	VERRE	BTL
LA BONAVENTURE PICHET - IGP SABLE DE CAMARGUE BIO	5€	22€
20 C.BODIN GRIS DE GRIS - IGP SABLE DE CAMARGUE GRENACHE GRIS, GRENACHE BLANC ET CARIGNAN. Rosé clair, la bouche volumineuse, élégante et rafraîchissante portée sur le fruit	6€	26€
MAS DES ARMES IGP PAYS DE L'HÉRAULT CITÉ D'ANIANE MOURVÈDRE, SYRAH, GRENACHE GRIS La robe est mauve et cristalline, le nez est dominé par les arômes intenses de fraise des bois et de groseille		32€
CHÂTEAU MINUTY CUVES PRESTIGE - AOP CÔTE DE PROVENCE GRENACHE, CINSAULT, ROLLE Belle minéralité, jolies notes iodées et citronnées		42€
CHÂTEAU MINUTY CUVES PRESTIGE - MAGNUM 150 CL AOP CÔTE DE PROVENCE GRENACHE, CINSAULT, ROLLE Belle minéralité, jolies notes iodées et citronnées		78€
CHÂTEAU PEYRASSOL AOP CÔTE DE PROVENCE LES TEMPLIERS CINSAULT, GRENACHE, SYRAH, VERMENTINO Notes d'agrumes, écorce de citron		38€



VINS ROSÉS

	VERRE	BTL
CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI	9€	39€
IGP PAYS D'OC GRENACHE ET CINSAULT		

Rosé gourmand et frais. Notes florales fraîches, de petits fruits acidulés et d'épices

CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI - MAGNUM 150CL		74€
IGP PAYS D'OC GRENACHE ET CINSAULT		

Rosé gourmand et frais. Notes florales fraîches et des petits fruits acidulés et d'épices

 **N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE
CARTE DES VINS PRESTIGES**



BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ BIO (MEXIQUE)
DÉCAFÉINÉ / ALLONGÉ
3 €**

**CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO,
CHOCOLAT CHAUD
5 €**

**KUSMI TEA BIO
5 €**