

+ BAMBOO

BEACH PLAGE • BAR RESTAURANT



LES COCKTAILS

LE VERRE
11,00€

VASQUE*
de 3 litres
80,00€

À BASE DE CACHAÇA

Caïpirina : *Cachaça, citron vert, sucre roux*

À BASE DE TÉQUILA

Margarita : *Téquila, Cointreau, citron pressé, sucre de canne*

*Tequila Sunrise : *Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine*

À BASE DE WHISKY

*Tivoirien : *Whisky, sirop de caramel, jus de pomme*

À BASE DE VODKA

*Sex on the Beach : *Vodka, jus d'ananas et de cranberry, sirop pêche*

*Cosmopolitan : *Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry*

À BASE DE GIN

*Gin Fizz : *Gin, sucre de canne, citron pressé, eau pétillante*

À BASE DE RHUM

*Cuba Libre : *Rhum brun et blanc, coca, jus de citron, sucre de canne*

*Piña Colada : *Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco*

Mai Tai : *Rhum brun et blanc, Cointreau,
jus de citron vert, orgeat, sucre de canne*

Ti Punch : *Rhum blanc 45°, citron vert, sucre roux*

*Mojito : *Rhum Bacardi, citron vert, sucre roux,
feuilles de menthe, limonade*

*Mojito fruits frais : **Fraise ou Multifruits** _____ 12,00€
Rhum, jus de citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, limonade

COCKTAIL MÉLANGE D'ALCOOLS

Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse _____ 11,00€

Saint-Germain Spritz Liqueur de St Germain, Prosecco, eau pétillante _____ 15,00€

L'italien Limoncello, Prosecco, jus de citron, sucre de canne _____ 12,00€

Américano Maison Martini rouge et blanc, Campari, Gin _____ 12,00€

Long Island _____ 13,00€

Rhum, Téquila, Vodka, Gin, coca, sucre de canne, jus de citron

Mojito champagne ou redbull _____ 12,00€

Irish Coffee Whisky, sucre de canne, café, chantilly _____ 12,00€

Gin To Concombre _____ 12,00€

Gin Bombay Sapphire, concombre, tonic, jus de citron

Amaretto Sour Amaretto, Cointreau, jus de citron, sucre de canne _____ 12,00€

Porn Star _____ 13,00€

Vodka, sirop de vanille, jus de passion, jus de citron

Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron _____ 13,00€

London Mule Gin, ginger beer, jus de citron _____ 13,00€

Espresso Martini Vodka 42 Below, café, liqueur de café _____ 13,00€

Caribbean Mule Bacardi cuatro, ginger beer, jus de citron _____ 13,00€

Grey Goose Le French Mule _____ 15,00€

Grey Goose, ginger beer, jus de citron, angostura

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€

Prix nets en euros

COCKTAILS SANS ALCOOL

À BASE DE JUS DE FRUITS _____ 9,00€

+

Virgin Mojito

Feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

Piñata

Jus fruits exotiques, jus de mangue, jus d'ananas, jus de citron

Ginger Peach

Sirop de gingembre, jus d'orange, cranberry, Perrier, sirop de pêche

À BASE DE FRUITS FRAIS _____ 10,00€

Fizz

Concombre, jus de citron, miel, basilic, Perrier

Fraîcheur

Citron pressé, orange pressée, Perrier, sirop de fraise

Passfrais

Pastèque, fraise, jus de fraise, basilic

+

Virgin Mojito multifruits ou fraise

Fruit frais, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, limonade

Martini Virgin Spritz _____ 10,00€

Martini Vibrante, tonic

LES SMOOTHIES

+

À BASE DE FRUITS MIXÉS

Fraise, ananas, kiwi, pastèque, melon

+ glace pilée + sucre de canne

Smoothie 1 fruit frais au choix _____ 9,00€

Double Smoothie 2 fruits frais au choix _____ 10,00€

+

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€

Prix nets en euros

BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard, Casanis 2cl	3,50€
Verre de vin 12cl	4,00€
<i>VDP Hérault blanc ou Clotte Fontane rosé ou rouge</i>	
Muscat, Porto, Kir	4,50€
Verre de vin supérieur 12cl	5,00€
<i>Vin au choix sauf Pic Saint-Loup et Château Gassier</i>	
Rosé limé 12cl	5,00€
Martini rouge ou blanc	5,00€
Suze, Campari	5,00€
Sangria Maison Rouge	5,00€
Sangria Maison Blanche	5,00€
Coupe de Prosecco 12cl	7,00€
Coupe de champagne Nicolas	
Feuillate, Kir Royal 12cl	9,50€

ALCOOLS

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Malibu, Rhum	
Baby 2cl	4,50€
Verre 4cl	8,00€
Vodka Redbull	9,00€
Jack Daniel's, Jack Miel,	
Gin Bombay Sapphire 4cl	10,00€

BIÈRES PRESSION

Heineken 25cl	4,00€
Affligem 25cl	4,60€
Occicaña 25cl	4,60€
Sérieux Heineken 50cl	7,00€
Sérieux Affligem 50cl	7,60€
Sérieux Occicaña 50cl	7,60€
Supp. Picon	1,00€

BIÈRES BOUTEILLE

Bière Artisanale au riz de	
Camargue blonde ou ambré	7,00€
Desperados	6,50€
Bière blanche	6,50€
La Graulenne IPA	8,00€
Bière sans alcool Heineken 0.0	5,00€

SOFTS

Sirop à l'eau Routin	3,00€
<i>Menthe, menthe bleue, citron, pac, grenadine, fraise, framboise, orgeat, pêche, caramel</i>	
Limonade	3,50€
Diabolo	3,80€
Sodas 33cl	4,00€
<i>Coca, Coca Zéro, Orangina, Fanta orange, Ice Tea, Cherry Coke, Oasis Tropical, Schweppes, Schweppes Agrum', Perrier</i>	
Jus de fruits Granini 	4,00€
<i>Bio sans sucre ajouté : orange, pomme, ananas, tomate, multifruits </i>	
<i>Non bio : abricot, fraise</i>	
Café frappé	4,50€
<i>Café froid, sirop caramel</i>	
Jus de fruit pressé	5,00€
<i>Orange ou citron</i>	
Redbull	5,50€
1/2 litre Eau plate	4,50€
1/2 litre Eau gazeuse	4,50€
1 litre Eau plate	6,50€
1 litre Eau gazeuse	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné 	2,30€
Double café 	4,00€
Chocolat chaud	3,00€
Café crème	3,00€
Thé 	3,90€
<i>Thé vert au jasmin, thé noir Earl Grey Yin Zhen, thé noir fruits rouges, thé à la menthe</i>	
Infusion verveine menthe	3,90€
Camomille	3,90€
Grand chocolat	4,50€
Grand crème	4,50€
Cappuccino café, chantilly	5,00€
Chococcino chocolat, chantilly	5,00€


Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€

Prix nets en euros


CARTE DES VINS

VINS ROUGES 75CL

AOP Costières de Nîmes, Ni Toi Nîmois _____ 25,00€
Un des seuls vins rouges qui peut être servi en apéritif, frais et aromatique

+ AOP Pic Saint-Loup, Domaine des Rocs Santo-Lupo, Bio  _____ 29,00€
Belle robe rouge, nez sur le fruit (cassis, framboise), notes légères d'épices

VINS ROSÉS 75CL

Domaine du Pive, Gris de Grande Camargue, Bio  _____ 23,00€
Très pâle, expressif, arômes de fruits, vin gourmand et d'été

Domaine du Petit Chaumont, Bio  _____ 23,00€
Nez floral, vin fruité

AOP Languedoc La Clotte Fontane _____ 24,00€
Cuvée Louise 2017, un très joli rosé, à la robe claire, frais, fruité et léger

"Le Rosé Bio" Paul Mas, Vin de France  _____ 24,00€
Grenache gris, noir, pinot gris, caladoc, carsault


+ AOC Côtes de Provence, Château Gassier _____ 29,00€
Ce vin à la robe pastel évoque un bouquet de printemps, sa bouche acidulée et souple laisse les papilles en émoi, parfait pour la cuisine méditerranéenne

Magnum 150cl Clotte Fontane _____ 47,00€

VINS BLANCS 75CL

AOP "Les Pins de Camille", Picpoul de Pinet _____ 22,00€
Arômes agrumes, fleurs blanches

Viognier, Paul Mas Vin de France _____ 24,00€
Ample et frais, onctueux et désaltérant

+ L'Inédit, Bio  _____ 23,00€
Vin moelleux, couleur pâle, bel équilibre entre le moelleux et la fraîcheur

Chardonnay, IGP Pays d'Oc, La Farelle _____ 24,00€
Un nez très intense de fruits et de fleurs, complété par la douceur de la vanille

PICHETS

Vin de Pays de l'Hérault blanc ou Clotte Fontane en rosé ou rouge

Pichet de 25cl _____ 8,00€

Pichet de 50cl _____ 14,00€

Pichet 1 litre _____ 20,00€

Pichet de Sangria rouge ou blanche 1 litre _____ 25,00€

+

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€
Prix nets en euros

NOS SALADES REPAS

Bowl végétarien ①⑩ _____	17,00€
<i>Carotte râpée, avocat, concombre, choux rouge, pois chiche, quinoa</i>	
Salade César ①④⑧⑩ _____	17,00€
<i>Aiguillettes de poulet panées, œuf, parmesan, croûtons, sauce César Maison</i>	
Salade de chèvre ① ②⑦⑧ _____	17,00€
<i>Chèvre en feuille de brick, amandes effilées, lardons, raisins secs, Pélaridon</i>	
Tomate Burrata ①⑤⑩⑪ _____	18,00€
<i>Tomate d'origine France</i>	
Salade Bamboo Beach ③⑤⑦⑩ _____	18,00€
<i>Cœur de palmier, pousses de soja, quenelle de tartare de Saint-Jacques, crevettes, ananas, raisins secs, avocat</i>	

NOS ENTRÉES

Piments de Padron ①⑤⑩ _____	13,00€
Moules roquefort ⑧⑭ _____	12,00€
Couteaux en persillade ⑤ _____	13,00€
La douzaine d'escargots de mer en aioli ③④ _____	12,50€
<i>Escargots pointus Murex, pêche locale - Selon arrivage</i>	
Moules gratinées à la persillade Maison ⑧⑭ ① _____	14,00€
Friture de joëls ①⑤ _____	14,00€
Rondelles de calamar frit Maison ①⑤ _____	14,00€
Carpaccio de poulpe Maison "pêche locale" ⑭ _____	14,00€
6 Huîtres gratinées en aioli safrané Maison ③④ _____	15,00€
6 Huîtres de Bouzigues n°3 ③ _____	13,00€
12 Huîtres de Bouzigues n°3 ⑤ _____	20,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

NOS POISSONS

Fish and Chips ①⑤	20,00€
Seiches ⑤	22,00€
Calamars ⑤	22,00€
Tentacule de poulpe ④	24,00€
Poisson sauvage <i>selon arrivage</i> ⑤	25,00€
Thon rouge de Méditerranée <i>selon arrivage</i> ⑤	29,00€
Parillada de poissons <i>selon arrivage</i> ⑤	1 pers. 37,00€ 2 pers. 70,00€
Sole _____	12,00€ / 100g

NOS VIANDES

Carpaccio, frites ③ _____	20,00€
Suprême de poulet jaune fermier sauce forestière ③ _____ <i>Origine France, environ 220/240g</i>	21,00€
Grillade du boucher <i>selon arrivage environ 200g</i> _____	21,50€
Tartare de bœuf Aubrac coupé au couteau, frites ④ _____	23,50€
Entrecôte de bœuf beurre persillé à l'ail <i>environ 300g</i> ③ _____	25,00€
Souris d'agneau _____	28,00€
Côte de bœuf <i>environ 500g</i> _____	34,00€
Supplément sauce roquefort ou poivre ③ ou aioli _____	2,00€
Supplément assiette de frites _____	5,00€

En raison des exigences de fraîcheur,
certains produits peuvent manquer à la carte.

MENU ENFANT 12€ *Jusqu'à 10 ans*

Steak haché façon bouchère
OU Aiguillettes de poulet pané ①⑫
+ Frites OU Riz
+ Une boule de glace ②④⑧
au choix : vanille ou fraise ou chocolat ou café

+2€
la figurine

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€
Prix nets en euros

NOS DESSERTS

Assiette de fromages ⑧ _____	9,00€
<i>Pélardon, roquefort, comté</i>	
Milkshake ②④⑧ _____	8,00€
<i>Vanille, fraise, chocolat ou café</i>	
Café gourmand  bibal ①②④⑦⑧ ou Déca gourmand _____	9,00€
Thé gourmand  ①②④⑦⑧ ou Double café _____	10,00€
Coupe de fraises, sucre et chantilly ⑧ _____	9,00€
Assortiment de fruits frais de saison :	
chocolat chaud ⑧ OU boule de glace au choix _____	10,00€

NOS CRÊPES

Sucre ①④⑧ _____	3,70€
Confiture fraise ou abricot ①④⑧ _____	4,00€
Nutella ①②④⑧ _____	4,00€
Chocolat Maison ①④⑧ _____	4,00€
Crème de marron ①④⑧ _____	4,00€
Caramel beurre salé ①④⑧ _____	4,00€
Banane / Nutella ①②④⑧ _____	5,50€
Fraise / Nutella ①②④⑧ _____	5,50€
Chocolat ou Nutella + coco ①②④⑧ _____	5,50€
Chantilly ①④⑧ _____	5,50€
Nounours chocolat guimauve ①④⑧ _____	5,50€
Grand-Marnier ①④⑧ _____	6,50€
Supplément boule de glace _____	2,50€
Supplément chantilly ⑧ _____	2,50€
Supplément coco _____	1,50€

Chèques, Tickets resto, chèques vacances **NON ACCEPTÉS** - CB à partir de 15€

Prix nets en euros

NOS GLACES ET SORBETS

Parfums crèmes glacées : 248

Café, chocolat, fraise, vanille, noisette, rhum-raisins, pistache, menthe-chocolat, caramel beurre salé, yaourt, coco

Parfums sorbets : 248

Citron, ananas, banane, mangue, framboise, passion

Coupe 2 boules au choix ____ 5,00€ Coupe 3 boules au choix ____ 7,00€
Supplément chantilly _____ 2,50€

Dame Blanche ou Noire 28 _____ 9,00€
Glace vanille ou chocolat, coulis de chocolat Maison, chantilly

Marronaise 28 _____ 9,00€
Glace vanille, crème de marron, chantilly

Café Liégeois 28 _____ 9,00€
Glace vanille, glace café, café froid, chantilly

Chocolat Liégeois 28 _____ 9,00€
Glace vanille, glace chocolat, coulis chocolat Maison, chantilly

Bounty 28 _____ 9,00€
Sorbet coco, coulis chocolat Maison, coco râpée, chantilly

Caramel 248 _____ 9,00€
Glace caramel beurre salé, morceaux de meringue, coulis caramel, chantilly

Coupe M&M'S 28 _____ 9,00€
Glace vanille, biscuit M&M'S, coulis chocolat Maison, chantilly

La Laitière 28 _____ 10,50€
Glace yaourt, biscuit spéculoos, coulis caramel, chantilly

Banana Split 28 _____ 10,50€
Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, coulis chocolat Maison, chantilly

Sunday Fraise 28 _____ 10,50€
Glace fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

Ananas Melba 28 _____ 10,50€
Sorbet ananas, ananas fruit, coulis fruits rouges, chantilly

Chocobana 28 _____ 10,50€
Glace chocolat et sorbet banane, banane fruit, coulis de chocolat Maison, chantilly

Coupe des Îles 28 _____ 10,50€
Glaces passion, ananas et mangue, banane fruit, coulis de fruits rouges, chantilly

Colonel _____ 11,00€
Sorbet citron, Vodka

After Get 28 _____ 11,00€
Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly

L'entre Nous (pour 2 personnes) 28 _____ 19,00€
6 boules de glace au choix, fruits frais au choix, coulis chocolat Maison, chantilly

Chèques, Tickets resto, chèques vacances NON ACCEPTÉS - CB à partir de 15€
Prix nets en euros

NOS DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Bailey's, Manzana, Limoncello 4cl _____	8,00€
Calvados, Armagnac, Cognac, Bacardi 4 ans 4cl _____	9,00€
Poire William's, Amaretto 4cl _____	9,00€
Don Papa, Diplomatico _____	10,00€
Rhum Estéban amélioré _____	12,00€
Rhum Santa Térésa Vénézuéla _____	14,00€

BOUTEILLES ALCOOL

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Get 70cl _____	80,00€
Ricard, Pastis 51 1 litre _____	80,00€
Rhum ambré 70cl _____	90,00€
Jack Daniel's, Jack Miel 70cl _____	95,00€
Grey Goose 70cl _____	100,00€

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte, brut, 75cl _____	80,00€
Ruinart, Blanc de blanc, 75cl _____	120,00€
Coupe de champagne Nicolas Feuillatte 12cl _____	9,50€
Kir Royal 12cl _____	9,50€

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | |
|---|--|
| ❶ Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, karmut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | ❷ Soja et produits à base de soja |
| ❸ Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits | ❸ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) |
| ❹ Crustacés et produits à base de crustacés | ❹ Céleri et produits à base de céleri |
| ❺ Œufs et produits à base d'œufs | ❺ Moutarde et produit à base de moutarde |
| ❻ Poissons et produits à base de poissons | ❻ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| ❼ Arachides et produits à base d'arachides | ❼ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10mg/l (exprimé en SO2) |
| | ❼ Lupin et produits à base de lupin |
| | ❼ Mollusques et produits à base de mollusques |

Chèques, Tickets resto, chèques vacances **NON ACCEPTÉS** - CB à partir de 15€
Prix nets en euros