



restaurant
HOSSEGOR



BENTO DU MOMENT 18€
[UNIQUEMENT LE MIDI]
comprenant 5 éléments dont son mini-dessert

A PARTAGER

Houmous Chou-fleur 9€
(avec son pain pita +2€)

Tortilla Vietnamienne 18€
(crabe, vermicelle, champignon noir), salade et herbes fraîches

Aubergine confites 14€
condiments Thaï et brisures d'halloumi

Bouillon Tom Kha 13€
poêlée de champignons à l'asiatique et herbes fraîches

Cru de poisson du moment - prix selon arrivage

Crispy Chicken Burger 16€
"Poulet frit à la coréenne, salade de choux aux herbes, mayo sirop d'érables et gochujang, bun maison" (servi sans frites)

Crevettes Panko 15€
et herbes aromatiques sauce mangue épicée

ACCOMPAGNEMENTS

Riz coco/curcuma et feuille de Kaffir 4€
Salade de roquette à l'huile de sésame et kadaïf frit 4€
Frites maison 4€



À LA BRAISE

(sans garniture)

Pavé de Poisson - prix selon arrivage
sauce de crustacés, agrumes/gingembre et kaffir

Brochettes d'agneau aux épices 19€
sauce coco/curry jaune, pita maison

Crevettes Black Tiger à la braise 18,50€
beurre blanc infusé aux feuilles de kaffir et zeste de citron vert

Noix d'entrecote 24€
viande maturée / sauce Chimichurri et gingembre confit (300gr)

POUR 2 ET PLUS

(servis avec frites et salade)

Poisson entier de la Criée - selon arrivage
cuisiné à la braise, condiments Thai et herbes fraîches

Côte de cochon Basque 55€
en basse température, laqué aux épices et condiments vietnamiens

Côte de boeuf (1kg200) 85€
avec condiments façon «tigre qui pleure»

LES DESSERTS

Riz au lait de coco 9€
caramel passion et noix de pécan caramélisé

Burnt cheesecake 8€

Tous nos plats contiennent des allergènes, veuillez nous le signaler.
Tarif ttc service compris.



LES VINS

[ROUGES]

Château Loumelat AOC Bordeaux 22€/5€

Mucho Mas Espagne, de Felix Solis 28€/6€

Domaine Mon Rêve "Bio" Languedoc, AOP Terrasse du Larzac 37€

Domaine de Fenouillet AOP Faugères 30€

[BLANCS]

Frangin Frangine par Laffitte Teston AOC Côtes de Gascogne 24€/5€

Le petit Connétable Sauvignon Blanc IGP Val de Loire 35€

Quelques Gouttes suffisent du domaine Nomboly Traydou AOP Jurançon sec 34€

Moment présent du domaine Nomboly Traydou AOP Jurançon doux 28€/6€

[ROSÉS]

Château de Valcombe "Bio" AOP Costières de Nîmes 28€

[PÉTILLANT & CHAMPAGNE]

Prosecco Ricardonna 28€

Champagne M.Marcoult tradition 70€

Tarif ttc service compris.



ALCOOL

[BIÈRE PRESSION]

Blonde, IPA,
La Locale Eguzki
Demi 4€ Demi 5,5€
Pinte 8€ Pinte 10€

[COCKTAIL]

Gin To 10€
Gin To Hendricks 12€
Spritz 9€
Mojito 10€
Caipirinha 10€
Moscow Mule 10€

[SPIRITUEUX]

Ricard 3€
Suze 6€
Lillet 6€
Get 27 7€
Diplomatico 12€
Armagnac 10€

Tarif ttc service compris.



SANS ALCOOL

[SOFT]

Coca-Cola, Coca-Cola Light 33 cl 4€
Limonade Artisanale, Brasserie de la Sequerre 33 cl 5€
Ice Tea artisanal, Brasserie de la Sequerre 33 cl 5€
Jus Pomme "Bio" 25 cl 4€
Jus Orange "Bio" 25 cl 4€
Tonic water 25 cl 4,50€
Ginger Beer 25 cl 5€
Sirop à l'eau 2,50€

[LES EAUX]

Océan 52 Plate 33 cl 3,50€
Océan 52 Pétillante 33 cl 3,50€
Océan 52 Citron 33 cl 4€
San Pellegrino 1 litre 5€
Vittel 1 litre 5€

[LES BOISSONS CHAUDES]

Expresso ou allongé "Sunday Collab" 1,90€
double "Sunday Collab" 3,50€
Noisette 2€
Capuccino 4€
Chocolat Chaud 4€
Thé/Infusions "Sunday Collab" 3,50/4€

Tarif ttc service compris.