




DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



Hiver

**NOS 3 ENGAGEMENTS
AVEC NOTRE ÉQUIPE**

-  80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours.
-  Les produits sont servis simplement, cuisinés avec amour par notre brigade.
-  Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa. Nous connaissons l'origine de tous nos produits.

#lavieseren
@villaserenhossegor





Nos producteurs & fournisseurs partenaires

La ferme de Bidache, Castéra-Verduzan, *Porc noir de Gascogne*

Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, *Fromages*

Port de pêche de Capbreton, *Poissons frais*

Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*

Le Helder, Anglet, *Charcuteries*

L'eau vive, Soorts-Hossegor, *Épicerie*

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, *Pains*

Bio Pays Landais, Saint-Geours-de-Marenne, *Fruits et légumes*

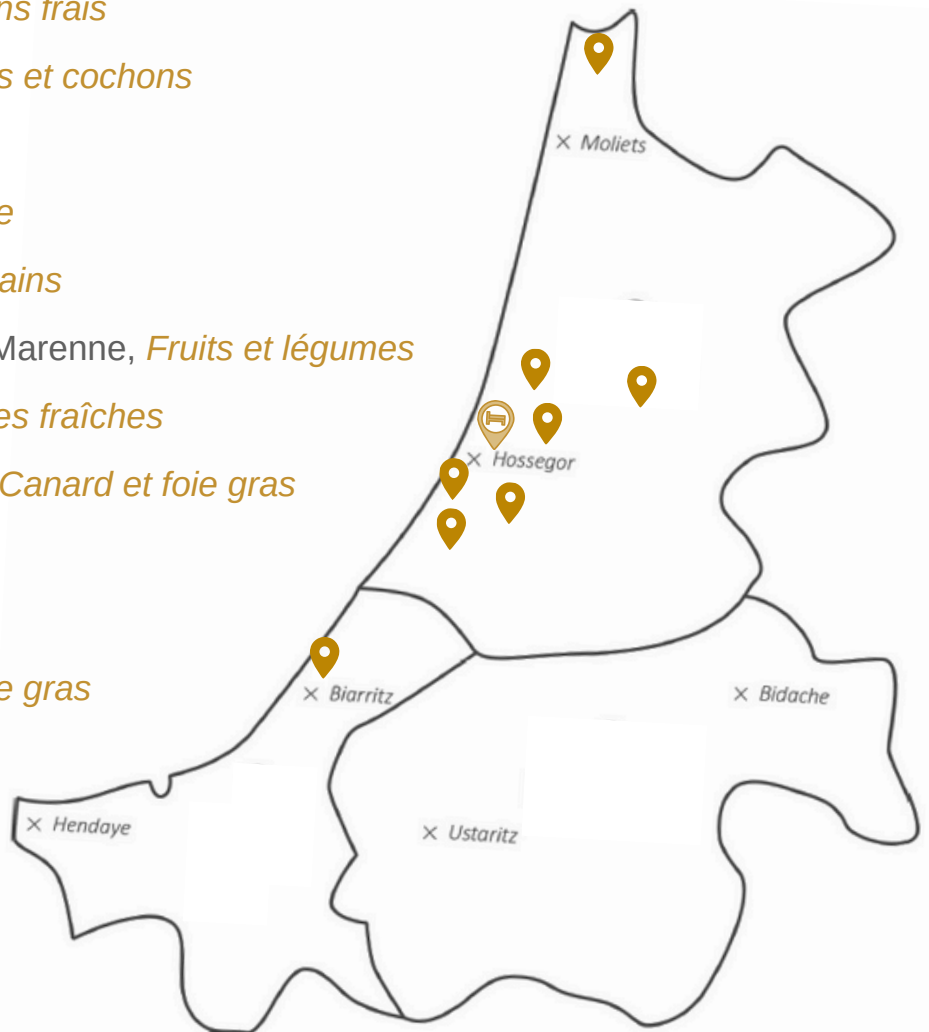
Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

Les Délices de Saint-Orens, Cauna, *Canard et foie gras*

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*

Campistron & Grihon, Pomarez, *Foie gras*





La Carte Éphémère

du midi

Assiette de fromages des Pyrénées de chez Baptiste 16,00€

Assiette de charcuterie selon l'arrivage 16,00€

*Boudin de Porc Noir Gascon de la
Ferme de Bidache dans le Gers* 15,00€

Foie gras de canard mi-cuit de chez Jules 20,00€

Salade de saison selon les inspirations du chef 12,00€

*Velouté du moment, crème Isigny
Poireaux, céleri & panais* 14,00€

Plat du moment by Pierre 25,00€

Les douceurs sucrées de Clarisse 9,00€
Découvrez les créations du jour

*Notre chef Pierre Gourgues et son équipe vous concoctent des mets uniques
et créatifs en fonction de produits de saison sourcés localement.*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC





La Carte Éphémère

du soir

Salade de saison selon les inspirations du chef 12,00€

*Comme une raviole de chou-rave
et son bouillon de shiitake* 14,00€

Assiette de la mer selon arrivage 16,00€

Assiette de charcuterie selon l'arrivage 14,00€

*Boudin de Porc Noir Gascon de la
Ferme de Bidache dans le Gers* 15,00€

*Assiette de fromages des Pyrénées de chez Baptiste
et gelée de piment d'Espelette* 16,00€

Foie gras de canard mi-cuit de chez Jules 20,00€

Plat du moment by Pierre 25,00€

*Les douceurs sucrées de Clarisse
Découvrez les créations du jour* 9,00€



LES PETITS LOUPS

Selon l'inspiration du chef 15,00€

*Notre chef Pierre Gourgues et son équipe vous concoctent des mets uniques
et créatifs en fonction de produits de saison sourcés localement.*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC





Le Menu Éphémère

Comme une raviole de choux-rave, champignons, yuzu, truffe

Carpaccio de dorade, caviar et pain rôti

Bar confit, purée navet gingembre, beurre citron et olive noire


*Poulet fermier en ballotine, patate douce, pruneaux Gascon
et ail noir*

Choco- Mandarine- Kiwi (14.00€).

Menu servi uniquement pour tous les membres de la table

Tarif 49.00€ par personne

Prix nets TTC



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.



Le Menu Éphémère

Comme une raviole de choux-rave, champignons, yuzu, truffe

Seiche, choux fleur, amande & citron

Bar confit, purée navet gingembre, beurre citron et olive noire


*Poulet fermier en ballotine, patate douce, pruneaux Gascon
et ail noir*

Kiwi - Citron Vert - Chocolat noir & tagette (14.00€).

Menu servi uniquement pour tous les membres de la table

Tarif 49.00€ par personne

Prix nets TTC



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.



Menu de la Saint-Valentin

Autour du gingembre

Raviole de shiitaké, foie gras, bouillon de canard

Comme un plateau de sushi entre terre et mer

Poisson confit de la criée, coco et betterave

Magret de canard laqué et potiron

Granité de gin et citron vert

Chocolat acidulé

Tarif 69.00€ par personne

Prix nets TTC

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.



Cocktails Classiques

AMERICANO 11,00€

Vermouth, Campari, eau pétillante

BLOODY MARY 12,00€

Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron jaune pressé et condiments

CAIPIRINHA 11,00€

Cachaça Leblon, citron vert frais, cassonade

COSMOPOLITAN 14,00€

Vodka Grey Goose, jus de citron vert pressé, jus de cranberries, sirop de sucre de canne

GIN FIZZ 14,00€

Gin Tanqueray, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne, eau tonic Hysope

GIN S TONIC

Gin 40, eau tonic Hysope (nature ou fleur de sureau) & condiments 12,00€

Gin Citadelle, eau tonic Hysope (nature ou citron) & condiments 14,00€

HUGO 12,00€

Liqueur de fleur de sureau, vin blanc effervescent bio, menthe fraîche, eau pétillante

MAÏ TAÏ 12,00€

Rhum ambré La Mauny, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert pressé

MARGARITA 14,00€

Tequila San José, Cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne

MOJITO 12,00€

Rhum Cubain Havana Club, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante

MOJITO DE SAISON 13,00€

*Rhum Cubain Havana Club, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade,
jus de fruits pressés de saison, eau pétillante*

MOSCOW MULE (LONDON OU JAMAÏCAN) 13,00€

Vodka Grey Goose, jus de citron vert pressé, Ginger beer Hysope, Angostura

NEGRONI 14,00€

Gin Tanqueray, Campari, vermouth rouge

PINA COLADA 14,00€

Rhum ambré, rhum blanc La Mauny, jus d'ananas, crème de coco

SPRITZ 12,00€

Apérol, vin blanc effervescent bio, eau pétillante

WHISKY SOUR 13,00€

Whisky Talisker, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération **Prix nets TTC**

Tous nos cocktails sont susceptibles de contenir des allergènes, adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Cocktails Signatures

LA FRAÎCHEUR DE VIVRE 14,00€

Gin Tanqueray, jus de pamplemousse pressé, sirop de vanille, noix de muscade, jus de citron vert pressé

L'OISEAU DE NUIT 14,00€

*Gin Grand Nez de dégustation bio "Né d'un matin sauvage pour les soirs de liberté",
pétales de roses glacées*

LE RÉCONFORT DE LOUIS 13,00€

Bourbon Bulliet, liqueur d'Amaretto, jus d'abricot, Ginger beer Hysope, jus de citron vert pressé

MAS AMOR POR FAVOR 14,00€

Gin Attribut n°2, jus de citron vert pressé, sirop d'hibiscus, miel, infusion de romarin

LE COCKTAIL DU MOMENT 14,00€

Demandez à notre équipe

Cocktails sans alcool

DETOX 8,00€

Sélection du moment

CRANBERRY COLADA 9,00€

Jus de cranberries, crème de coco, jus de citron vert pressé

VIRGIN SPRITZ BY CRODINO 6,50€

Crodino aperitivo, eau pétillante

VIRGIN MOJITO 7,00€

Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, Ginger beer Hysope, eau pétillante

VIRGIN MOJITO DE SAISON 9,00€

Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, jus de fruit de saison, Ginger beer Hysope

Parce qu'à la Villa, l'imagination n'est pas bridée et les rêves encouragés,
rapprochez-vous de nous pour commander le cocktail que vous souhaitez !
Laissez la Villa vous émerveiller...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération **Prix nets TTC**

Tous nos cocktails sont susceptibles de contenir des allergènes, adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.



Apéritifs, Digestifs, Spiritueux..

LES APÉRITIFS

Campari 6cl 6,00€
Martini rouge ou blanc 6cl 6,00€
Lillet rouge, blanc ou rosé 6cl 6,00€
Porto 6cl 6,00€
Ricard 2cl 3,00€
Suze 6cl 6,00€
Kir 14cl 7,00€
Kir Royal 14cl 12,00€

LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire 6cl Des Monts
de la Côte d'Or 8,00€
Cointreau 6cl 7,00€
Amaretto 6cl 7,00€
Get 27 / 31 6cl 7,00€
Baileys 6cl 7,00€
Limoncello 6cl 7,00€
Manzana verde 6cl 7,00€
Fraise des bois 6cl 7,00€

LES SPIRITUEUX

COGNAC 4CL

Francis ABK6 VSOP 12,00€

CACHACA 4CL

Leblon 10,00€

TEQUILA 4CL

Avion Silver 10,00€
Don Julio 12,00€

VODKA 4CL

Vodka Grey Goose 8,00€

RHUM 4CL

Rhum La Mauny blanc (Martinique) 7,00€
Rhum "3 rivières" blanc (Martinique) 7,00€
Rhum Zacapa 23 ans Solera
(Guatemala) 15,00€
Rhum Eminente (Cuba) 13,00€

WHISKY 4CL

Caol Ila 12 ans (Ecosse) 14,00€
Nikka Whisky Coofey Grain (Japon) 12,00€
Lagavulin 16 ans (Ecosse) 17,00€
Bastille (Angoulême, France) 12,00€
Bourbon Bulleit (Kentucky, USA) 11,00€
Jack Daniel's (Tennessee, USA) 9,00€
Talisker Port Ruighe (Ecosse) 12,00€

GIN 4CL

  Gin Atlantic Just Ocean 12,00€
Gin Tanqueray 9,00€
Gin The Botanist 11,00€
Gin Citadelle 13,00€
 Gin 40 12,00€

ARMAGNACS 4CL

Laballe Bas Armagnac Réserve
(Famille Laudet) 10,00€
Laballe Bas Armagnac Hors d'âge
(Famille Laudet) 14,00€

Bières & Boissons

BIÈRES


BOUTEILLES

- Cath Dorée 6° 33cl 7,00€
- Cath Triple 8° 33cl 7,50€
- Cath blanche 5° 33cl 7,00€
- Balea Getaria sans alcool 33cl 6,00€

CIDRE

- Cidre demi-sec Kupela 33cl 6,00€

SODAS & JUS

-  Landes Cola 33cl 4,50€
-  Landes limonade 33cl 4,50€
-  Hysope tonic, brassée botanique 20cl 5,50€
-  Landes Tea pêche 33cl 4,50€
-  Gingeur, ginger beer 33cl 6,50€
- Sirop à l'eau 3,00€
- Thé glacé maison de la Villa à l'hibiscus 6,00€
- Jus de fruits, Olatu 20cl 5,00€
 - Abricot, tomate, pomme, ACE
- Supers jus Olatu 25cl 5,50€
-   Jus red Euskadi : pomme, grenade, fraise et açai
-   Jus de fruits pressés 6,00€
 - Orange ou citron

PRESSION

- Cath blonde 5° 33 cl 5,50€
- Cath blonde 5° 50 cl 10,00€
- Cath blanche 5° 33 cl 5,50€
- Cath blanche 5° 50cl 10,00€

E A U X

- Eau plate Abatilles 33cl 4,00€
- Eau gazeuse Abatilles 33cl 4,00€
- Eau plate Abatilles 75cl 6,00€
- Eau gazeuse Abatilles 75cl 6,00€

Thés & Boissons Chaudes



LES THÉS "NUNSHEN"

6,00€

PARADIS

Un thé noir captivant aux douces notes de fraises mûres et de vanille

ROIS MAGES

Un thé noir gourmand et épicé aux notes de chocolat noir

ORANGE ÉCORCE

Un thé noir aux notes douces de zeste d'orange

ANXI TIE GUAN YIN

Un très beau oolong en perle aux notes florales et lactées

ÉTOILE ÉPICÉE

Un thé vert aux épices réglissées et gourmandes

GENMAICHA

Un thé vert associé à du riz soufflé aux notes végétales et céréales toastées

BANCHA HOJICHA

Un thé vert torréfié aux notes toastées et de fruits noirs

PERLES DE JASMIN

Un thé vert, ces perles de jasmin marient délicatesse et puissance

HARMONIE

Un thé blanc aux parfums délicats de fleurs et d'épices

PEACH ROOIBOS

Un rooibos parfumé aux notes juteuses de pêche

MYNTHE

Une infusion au mariage vivifiant de menthes vertes et poivrées aux notes de réglisse

FEU DE CHEMINÉE

Une infusion hivernale de fruits, de notes épicées et d'agrumes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ VOLT À HOSSEGOR

ESPRESSO	2,00€	CAPUCCINO	4,50€
DOUBLE ESPRESSO	4,00€	CAFÉ FRAPPÉ	4,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€	LATTE MACCHIATO	5,50€
DÉCAFÉINÉ	2,00€	CAFÉ VIENNOIS	5,50€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4,00€	CHOCOLAT CHAUD	4,50€
NOISETTE	2,50€	CHOCOLAT VIENNOIS	5,00€
PETIT CRÈME	3,00€	IRISH/WHISKY	10,00€
GRAND CRÈME	4,50€	FRENCH/ARMAGNAC	10,00€

Supplément lait végétal (amande ou avoine) 0.50€



Certains de nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC