

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO (Rhum, menthe, citron vert)	12 €
MOJITO CHAMPAGNE	13 €
CAÏPIRINHA (Cachaça, citron vert)	12 €
CAÏPIRINHA CHAMPAGNE	13 €
SPRITZ (Apérol, prosecco)	12 €
SEX ON THE BEACH (Vodka, orange, grenadine)	12 €
TEQUILA SUNRISE (Tequila, orange, grenadine)	12 €
PIÑA COLADA (Rhum, coco, ananas)	12 €
IRISH COFFEE (Whisky, café, chantilly)	13 €
AMERICANO (Martini blanc, Martini rouge, Campari)	12 €
HAVANA CANCHA (Rhum Havana 7 ans, miel liquide, citron vert, Perrier)	12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA (Coco, ananas)	8,5 €
VIRGIN MOJITO (Jus de pomme, menthe, citron vert)	8,5 €
CAFÉ FRAPPÉ	7,5 €
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS MINUTE (selon saison)	8,5 €

- ÉNERGIE (pomme, poire, carotte, ananas)
- VITAMINE (pomme, ananas, bettrave, citron)
- FRAICHEUR (pomme, melon, poire, orange)



by Daniel Ubeda

HORAIRES RESTAURANT
DE 12 H 00 À 14 H 30 ET DE 19 H 00 À 21 H 30
HORAIRES PLAGE
DE 10 H 00 À 18 H 30

APÉRITIFS

STELLA 25 cl	5 €
PINTE STELLA 50 cl	8 €
DESPERADOS	7 €
VERRE DE VIN	5,50 €
PASTIS 51	4 €
MARTINI - PORTO - CAMPARI - APÉROL - SUZE	6 €
KIR	6 €
KIR ROYAL	12 €
COUPE DE PROSECCO	8 €
COUPE DE CHAMPAGNE	10 €

SOFTS

PEPSI - PEPSI MAX	5 €
SCHWEPES	5 €
ORANGINA	5 €
ICE TEA	5 €
LIMONADE - DIABOLO	5 €
Citron, menthe, orgeat, grenadine, pêche, PAC	
PERRIER 50 cl - VITTEL 50 cl	5 €
VITTEL AVEC SIROP 50 cl	5 €
Citron, menthe, orgeat, grenadine, pêche, PAC	
JUS DE FRUITS FRAIS MINUTE (selon saison)	7 €
Pomme, poire, orange, ananas, tomates	
PERRIER FINES BULLES - VITTEL 100 cl	7 €
Réservé restaurant plage	

INFUSIONS

INFUSION YOGA ZEN	5 €
-------------------	-----

Tilleul, fleurs de camomille, fleurs d'oranger, mélisse, fleurs de lavande et de bleuet, parfumée au miel.

FLEURS DE THÉ	6,50 €
---------------	--------

Nos fleurs sont élaborées à partir de feuilles de thé vert, aiguilles d'argent, récoltées dans la province du Fujian.

BELLE DE JOUR

Une fleur d'amarante d'un rose profond surmonte un collier de jasmin, sur un lit de feuilles de thé vert, accompagnées d'une fleur de calendula d'un jaune orangé. Belle de jour est subtilement aromatisée au jasmin.

SOLEIL LEVANT

Sur un nid tressé de feuilles de thé vert, repose une fleur de lys d'un orangé intense, accompagnée d'une danse de jasmin, dominée par un calendula rayonnant. Soleil levant est délicatement aromatisé à la mangue et à l'ananas.



DIGESTIFS

● CLASSIQUES	9 €
--------------	-----

GET 27
LIMONCELLO
POIRE WILLIAMS
VODKA
TEQUILA
GIN
CACHAÇA YPIOCA
WHISKY BALLANTINE'S
RHUM HAVANA 7 ANS

● ALCOOLS PREMIUM

VODKA WYBOROWA EXQUISITE	12 €
RHUM PACTO NAVIO	12 €
WHISKY ABERLOUR 18 ANS	18 €
COGNAC MARTELL XO	18 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3 €
DÉCA	3 €
DOUBLE CAFÉ	5 €
CAFÉ CRÈME	5 €
CAPPUCCINO (mousse de lait)	6 €
CHOCOLAT	5 €
VIENNOIS (café ou chocolat avec chantilly)	7 €



FARNIENTE
RESTAURANT PLAGE

by Daniel Ubeda

VINS ROUGES

AOP LANGUEDOC À PÉZENAS 50 cl 22 € - 75 cl 28 €
Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian,
Cuvée Farniente
Cépages : Grenache Noir et Syrah
Nez très méridional, de fruits noirs et de tapenade.

AOP PIC SAINT-LOUP À SAINT-JEAN DE CUCULLES 75 cl 30 €
Domaine Haut Lirou Rouge
Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre
Vin au parfum de fruits rouges et épices douces.

IGP PAYS D'OC À ANIANE 75 cl 32 €
Domaine de la Grande Sieste, Le Rouge de Rêve
Cépages : Syrah, Mourvèdre, Carignan, Petit Verdot
Nez expressif sur les fruits rouges confits, la fraise des bois et la réglisse, épice en final.

IGP TERRE DE CAMARGUE À ARLES 75 cl 34 €
Domaine Mas de Rey, Les Secrets de Cornille
Cépages : Syrah et Marselan
Le palais se révèle ample et structuré à l'appui de tanins enveloppés. La finale persiste sur les arômes de griotte avec une pointe toastée.

AOP SAINT-JOSEPH À SAINT-MICHEL SUR RHÔNE 75 cl 38 €
François Villard Poivre et Sol
Cépage : 100 % Syrah
Une bouche caractéristique de l'appellation légèrement poivrée ainsi que de gourmandes notes fumées de fruits rouges et noirs.

AOP TERRASSES DU LARZAC À SAINT JEAN DE LA BLAQUIÈRES 75 cl 40 €
Domaine Clos du Serres, Le Palas BIO
Cépages : Syrah, Grenache et Carignan
Notes de mûres, épices, réglisse et graphite. exture velouté et équilibré.

AOP PAUILLAC 75 cl 56 €
Pauillac de Lynch Bages
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot
Vous trouverez dans ce Pauillac de l'opulence, de la puissance et de la structure.

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE 75 cl 58 €
Domaine des Sénéchaux Rouge
Cépages : 47 % Grenache noir, 32 % Syrah, 19 % Mourvèdre, 2 % Cinsault-Vaccarèse
Bouche ample, fraîche et fruitée mêlant fruits rouges mûrs. Les tanins fins constituent une texture fondue, très harmonieuse en fin de bouche.

AOP CÔTE RÔTIE À AMPUIS 75 cl 60 €
François Villard Le Gallet Blanc
Cépage : 100 % Syrah
Nez de bonbon à la violette. Une bouche fine et racée qui possède une matière distinguée, dense mais fluide. Les 65 % de raisin entier apportent une belle tension.

AOP GEVREY-CHAMBERTIN 75 cl 79 €
Domaine Seguin-Manuel, Vieilles Vignes
Cépage : 100 % Pinot Noir
Doté d'un bel équilibre, il joue sur le registre de la puissance. Ses tanins présents mais fondus lui donnent de la prestance. Il finit élégamment sur une touche animale.

VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC À PÉZENAS 50 cl 22 € - 75 cl 28 €
Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian,
Cuvée Farniente
Cépage : Grenache
Un vin frais, aromatique sur des notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraise écrasée. Un vin de fête, un vin de repas, un vin à goûter, le rosé de Bébian...

IGP TERRE DE CAMARGUE À ARLES 75 cl 24 €
Mas de Rey, l'Esprit
Cépages : Grenache, Merlot, Caladoc et Cinsault
La bouche se montre parfaitement équilibrée, dotée d'un grain très fin, acidulée, persistant sur le fruit.

IGP COLLINES DE LA MOURE À FRONTIGNAN 75 cl 26 €
Mas de Madame Rosé
Cépages : Grenache et Muscat petit grain
Ce rosé très fruité au nez marqué par des arômes de fruits blancs.

AOP LANGUEDOC À SAINT-DRÉZÉRY 75 cl 28 €
Domaine Mas d'Arcaÿ, Le Nom de la Rose
Cépages : Grenache et Cinsault
Ce rosé d'appellation est rond, avec des notes d'agrumes et de pêche. Il est plaisant et rafraîchissant.

IGP PAYS D'OC À ANIANE 75 cl 30 €
Domaine de la Grande Sieste, Le Rosé de Rêve
Cépages : Syrah et Grenache
Bouche tonique, désaltérante, poivrée en final et de la vivacité !

AOP PIC SAINT-LOUP À SAINT-JEAN DE CUCULLES 75 cl 32 €
Domaine Haut Lirou Rosé
Cépages : Syrah et Grenache
Une bouche tout en gourmandise et rafraîchissante.

AOP CÔTES DE PROVENCE 75 cl 36 €
Château de Pampelonne à Ramatuelle
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren et Mourvèdre
Aromatique, rond et fin aux notes fruitées.

AOP CÔTES DE PROVENCE 75 cl 49 €
Château de Pampelonne Légende à Ramatuelle
Cépages : Cinsault et Grenache
Vin issu d'une sélection parcellaire rigoureuse du vignoble du Château de Pampelonne. Un rosé d'exception, soyeux, frais et complexe.

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC À PÉZENAS 50 cl 22 € - 75 cl 28 €
Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian,
Cuvée Farniente
Cépages : 90 % Chardonnay et 10 % de Viognier
Un nez aux arômes d'agrumes, fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, un fruit tendre, soutenu par une belle acidité.

IGP TERRE DE CAMARGUE À ARLES 75 cl 24 €
Domaine Mas de Rey, l'Esprit
Cépages : Chardonnay, Viognier et Vermentino
L'attaque en bouche est marquée par une belle vivacité. Elle est un modèle d'équilibre, pleine de fraîcheur, au caractère friand et fruité.

AOP PICPOUL DE PINET À CASTELNAU DE GUERS 75 cl 26 €
Domaine des Lauriers, Classique
Cépage : 100 % Piquepoul
Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche.

IGP PAYS D'OC À ANIANE 75 cl 30 €
Domaine de la Grande Sieste, Le Blanc de Rêve
Cépages : Chardonnay et Sauvignon
La bouche offre un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante.

AOP LANGUEDOC À SOMMIÈRES 75 cl 32 €
Mas Granier, Les Marnes
Cépages : Roussanne, Grenache blanc et Viognier
Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois. Joli nez aux arômes de fleurs blanches et de fruits secs. Très bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et de fruits.

IGP PAYS DE L'HÉRAULT À ANIANE 75 cl 38 €
Mas des Armes, L'Âme des Pierres
Cépages : Grenache blanc, Sauvignon, Vermentino et Roussanne
Vin expressif aux notes de pêche et d'abricot du Roussillon.

AOP CHABLIS PREMIER CRU 75 cl 45 €
Domaine Jean-Marc Brocard, Montmains
Cépage : 100 % Chardonnay
La bouche est saline, ciselée, dense, citronnée et rafraîchissante avec une belle longueur.

AOP MONTAGNY PREMIER CRU 75 cl 49 €
Domaine Seguin-Manuel, Les Vignes du Soleil
Cépage : 100 % Chardonnay
L'élevage s'est déroulé en cave dans ses contenants pendant 10 mois. L'attaque est franche et ample en bouche, le fruit très présent est porté par la belle fluidité du vin.

AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE 75 cl 58 €
Domaine des Sénéchaux, blanc
Cépages : Roussanne, Clairette, Grenache Blanc et Bourboulenc
La bouche dévoile des arômes mêlés de pêche, de poire et de fruits exotiques. La finale, tout en rondeur, présente une belle minéralité qui laisse présager une belle évolution.

AOP CONDRIEU 75 cl 60 €
Domaine François Villard, le Grand Vallon
Cépage : 100 % Viognier
Cépage aromatique par nature, emplit le palais de notes de coing, d'abricot, de pomme et de fleurs blanches. Belle finale légèrement briochée.

AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 75 cl 79 €
Domaine Seguin-Manuel, Vieilles Vignes
Cépage : 100 % Chardonnay
Bien constitué, le vin se distingue par son ampleur et sa pureté aromatique. Ils se terminent élégamment sur des notes citronnées rafraîchissantes.

PROSECCO

DOC PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY 75 cl 49 €
Domaine Villa degli Omli - Cépages : 85 % Glera et 15 % altri vitigni ammessi dal disciplinare

CHAMPAGNES

MAYOT-LAGOGUEY BY FARNIENTE BRUT PREMIER CRU 37,5 cl 39 € 75 cl 79 €
AOP Champagne à Chigny Les Roses
Cépages : 20 % Chardonnay, 20 % Meunier, 60 % Pinot noir
Propriétaire Récoltant Manipulant
Cette cuvée réservée est élevée pendant 5 ans au minimum. Elle se dégustera en apéritif, tout au long du repas ainsi que sur des mets légèrement sucrés.

MAISON FREREJEAN FRERES BLANC DE BLANCS PREMIER CRU 75 cl 99 €
AOP Champagne Premier Cru à Avize
Cépage : 100% Chardonnay de Cramant
L'assemblage des multiples années de récoltes confère à cette cuvée une large palette aromatique. Agrumes, fleurs blanches, fleurs séchées, fruits exotiques et minéralité réveilleront vos papilles.

MAISON FREREJEAN FRERES BLANC DE BLANCS VV 26 GRAND CRU 75 cl 120 €
AOP Champagne Grand Cru à Avize
Cépage : 100% chardonnay
issu de vignes Grand Cru de la prestigieuse Côte des Blancs. La Cuvée Grand Cru est le résultat d'une très stricte sélection de raisins issus de vieilles vignes dont certaines datent de 1926. Ce vieillissement prolongé de 9 ans en cave, offre en bouche une texture ronde et soyeuse.

VINS BLANCS MOELLEUX

IGP CÔTES DE GASCOGNE À PANJAS 75 cl 28 €
Domaine de Joÿ, Saint-André
Cépage : 100 % Gros Manseng
Un équilibre surprenant sucre/fraîcheur/acidité, c'est le vin contrasté, élégant et racé.