

ZAZA

BEACH CLUB

LA CARTE

Coktails Avec alcool	<u>2</u>
Coktails Sans alcool	<u>4</u>
Boissons avec alcool	<u>5</u>
Boissons sans alcool	<u>6</u>
Carte des vins	<u>7</u>
Entrées	<u>8</u>
Menu enfant	<u>9</u>
Plats	<u>10</u>
Desserts	<u>11</u>

LES COCKTAILS

12€

AVEC ALCOOL

LA ZAZA TOUCH by Audrey

Rhum ambré, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de vanille, poudre de vanille.

MAT MAX

Vodka, sirop de litchi, jus d'ananas et poudre de vanille

PLANTEUR PASSION

Rhum blanc, purée de passion maison, sirop de vanille, jus de citron, jus de passion.

GIN TONIC YUZU

Gin, citron vert, purée yuzu, jus de citron vert allongé au tonic.

DAIQUIRI (FRAISE, FRAMBOISE ou PASSION)

Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron vert, fraises ou fruit de la passion.

MOJITO (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)

Rhum brun, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, sucre de canne.

CAÏPIRINHA (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)

Cachaça, sucre de canne, citron vert, framboise ou fraise ou fruit de la passion.

CAÏPIROSKA (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)

Vodka, sucre de canne, citron vert, framboise ou fraise ou fruit de la passion.

PIÑA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas.

L'AUDACIEUX

Vodka blanche, jus de citron vert, sirop concombre, sirop basilic, basilic et concombre frais.

SPRITZ	11€
Apérol, procecco, perrier, rondelles d'oranges.	
SAINT-GERMAIN	15€
Liqueur Saint-Germain (sureau), procecco, perrier, fleur de sureau, rondelle de citron vert.	
L'AMOUR A LA PLAGÉ	12€
Vodka blanche, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cramberry, cerises, rondelle d'orange.	
MAG MAX	13€
Vodka blanche, liqueur de melon, Chambord, jus d'ananas, jus de cramberry, groseilles fraîches.	
MARGARITA	15€
Tequila 100% agave, Cointreau, jus de citron vert (givré au sel fin sur demande).	
EXPRESSO MARTINI	12€
Vodka blanche, Kalhua, sucre de canne, espresso, grains de café.	
LA MAG'GNIFIQUE	12€
Vodka, purée de passion et yuzu, jus de citron vert et jus de passion	
L'EVIDENCE	12
Gin, sirop de litchi, jus de citron vert et curaçao bleu	
FROZEN	12€
Tequila, cointreau, sirop pomme verte et jus de citron vert	



9€

Cocktails

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

Virgin Piña Colada

LILI

Jus d'orange, jus de citron vert, grenadine, rondelles de citron, framboises fraîches.

VIRGIN PLANTEUR

Purée de passion maison, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, passion et menthe fraîche

BIBI

Jus de citron vert, sirop de pomme verte

Boissons

APÉRITIFS

Verre de vin blanc / rouge / rosé	4€
Verre de vin supp blanc / rouge / rosé	7€
Piscine de rosé ou blanc	6€
Muscat / Kir	5€
Martini blanc ou rouge	7€
Ricard	5€
Sangria blanche ou rouge	6€

ALCOOL VERRE

WHISKY

WhiskyBallantines	8€
Jack Daniels	10€
Monkey Shoulder	10€
Bellevoye bleu	13€
Bellevoye rouge	14€

RHUM

Havana Especial	8€
Diplomatico	12€
DonPapa	12€

VODKA

ABSOLUT	10€
Zubrowka blanche	10€

BIERES PRESSION

Mil.lenari - Locale & Artisanale - (Blonde)	4€
Mil.lenari - Locale & Artisanale - (Citron Combava)	4,5€

BIERE BOUTEILLE

Desperados	6€
------------	----

Boissons

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola - Coca Cola Zéro 33cl	4€
Orangina - Ice tea 33cl	4€
Perrier 33cl	4€
Diabolo	4€
Sirop Fraise - Grenadine - Menthe - Citron - Violette - Pêche	2,5€
Eau Plate - Gazeuse 75CL	6€

JUS BOUTEILLE 25CL

Orange - Ananas - Pomme - Tomate	4€
----------------------------------	----

CAFÉ / THÉ

Café - déca	2,5€
Café ou déca allongé	3€
Café arrosé	5€
Café crème	4€
Cappucino	6€
Café Frapé	6€
Thé	4€



VIN ROUGE

VINS DE FRANCE - ELEMENTS NATURELS DU ROUSSILLON :

CLOS DES VINS D'AMOUR - MUNT	24€
DOMAINE CHAN CHAN - VIN NATURE - ÉCLOSIO	41€
DOMAINE CHAN CHAN - VIN NATURE - FURIA	52€

I.G.P CÔTES CATALANES :

MAS BAUX - GRAND RED ROUGE	24€
CLOS DES FÉES – MODESTE	30€
DOMAINE GARDIÉS – ON S'EN FISH !	36€

A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON :

DOMAINE GARDIÉS – LES MILLÈRES	38€
TERRA REMOTA – CAMINO	48€
DOMAINE GAUBY – LES CALCINAIRES	53€
LA PETITE SIBÈRIE – CLOS DES FÉES	320€

CHAMPAGNE

TAITTINGER 75CL	90€
-----------------	-----

SANGRIA

SANGRIA ARTISANALE - CASA FINA SPAIN 75CL	23€
ROUGE - ROSÉ OU BLANCHE	

VIN BLANC

I.G.P CÔTES CATALANES :

CLOS DES VINS D'AMOUR - MAR	24€
MAS LATOUR LAVAIL - ARGILA	25€
DOMAINE GAUBY – LES CALCINAIRES	48€
DOMAINE LE CLOS DES FÉES – VIEILLES VIGNES	73€

A.O.C CÔTE DU ROUSSILLON :

CHÂTEAU DE JAU BLANC	24€
CHÂTEAU DE REY – SISQUO	24€
CHÂTEAU DE REY - GRENACHE GRIS	32€
CLOS VINS D'AMOUR – IDYLLE	33€
LES TINES BLANC – COLLIOURE	44€
DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE – COUME MARIE	47€
CLOS DES VINS D'AMOUR - BATIFOLAGE	45€
DOMAINE LAGUERRE – LE CISTE	50€

LANGUEDOC :

CHÂTEAU PUECH-HAUT – ARGALIS – I.G.P PAYS D'OC	37€
--	-----

VIN ROSÉ

I.G.P CÔTES CATALANES :

MAS DE REY – OH D'ÉTÉ	24€
FLIRT – CLOS DES VINS D'AMOUR	27€
MAS BAUX – ROUGE À LÈVRES	27€
MAS BAUX – ROUGE À LEVRES MAGNUM 1L5	61€

A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON :

CHÂTEAU DE JAU ROSÉ	24€
LES CLOS DE PAULILLES - AOP COLLIOURE	34€
LES TINES ROSÉ – COLLIOURE	39€
DOMAINE ROC DES ANGES - LES VIGNES MÉTISSÉES	52€

LANGUEDOC :

CHÂTEAU PUECH-HAUT – ARGALIS ROSÉ – I.G.P PAYS D'OC	37€
CHÂTEAU PUECH-HAUT – ARGALIS – I.G.P PAYS D'OC MAGNUM 1L5	67€

Entrées

TAPAS

Pan con tomate	6€
Pimiento del padrón	7€
Patatas bravas	8€
Assortiment de rouleaux de printemps	14€
Tempura de gambas, sauce aigre douce	15€
Croquette de la mer, mayo spicy	14€
Calamars à la plancha sauce chimishuri	18€
Gambas à la plancha ail et persil	18€
Tataki de thon rouge, Tiryaki et salsa exotique	18€

PLANCHE À PARTAGER

Planche Terre : Chorizo ibérique, saucisson ibérique, jambon cebo, Manchego et pan tomate	26€
Planche Mer : Croquettes de la mer, tempura de gambas, rouleau de printemps de la mer, spicy thon, dorade et avocat	32€

SALADES

Tomate Burrata : Tomates de saison, burrata, tapenade olive noire, graines et pesto vert	19€
Ceviche : Ceviche de dorade, guacamole, sauce mangue cheesy et piment rouge	19€
Poke Bowl : Riz, saumon gravlax, concombre, edamame, carotte, chou rouge, noix de cajou et mangue	22€

Menu Enfant

SIROP À L'EAU

FISH AND CHIPS

OU

CHICKEN AND CHIPS

BOULE DE GLACE
(VANILLE-FRAISE - CHOCOLAT)

18€

Plats

LES PLATS DU ZAZA

ACCOMPAGNEMENT COMPRIS

Riz de la mer (min 2 personnes)	34€/pers
Riz noir à l'encre de seiche, poulpe et chorizo (min 2 personnes)	32€/pers
Linguines de la mer (min 2 personnes)	29€/pers
Pavé de Thon rouge, riz noir et légumes de saison grillés	29€
Bar sauvage cuit sur la peau, risotto de fruits de mer et salsa exotique	28€
Filet de dorade, pommes nouvelles sautés, mousseline de fenouil	27€
Entrecôte sauce poivre vert, champignons grillés, purée de pomme de terre truffée	30€
Burger Zaza : bœuf, fromage au deux laits, salade, tomate, oignons confits, aïoli et frites de patate douce	24€
Riz au Homard (min 2pers)	52€/pers
Linguines au Homard (min 2pers)	48€/pers
Homard planxa, Linguines Thaï	35€

SUPPLEMENTS

Frites de patate douce	6€
Riz noir sauvage sauté	6€
Légumes de saison rôtis	6€

Les informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel ou en caisse.

Desserts

Crème brûlée	10€
Brioche perdue, caramel beurre salé, crème d'orgé	10€
Cheesecake pistache glacé chocolat blanc	12€
Fondant au chocolat maison	10€
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (dès 16h)	12€
PLATEAU DE FRUITS DE SAISON (dès 16h)	25€

Les Glaces

GLACE 1 BOULE	3,5€
GLACE 2 BOULES	6€
GLACE 3 BOULES	7€
DAME BLANCHE : GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES	9€
CHOCOLAT LIÉGEOIS : GLACE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES	9€
COLONEL : GLACE CITRON, VODKA	10€

parfums : vanille - chocolat - fraise - coco - citron - pistache

Crêpes

à partir de 16h jusqu'à 19h

Crêpe sucre	4€
Crêpe Nutella	5€
Crêpe chocolat ou caramel	5€
Supp chantilly	1€