



CARTE DU RESTAURANT

ZAZA
BEACH CLUB



LES COCKTAILS

avec alcool (4cl)

LE ZAZA TOUCH : Rhum blanc Bacardi, jus d'ananas, jus fruits de la passions et jus de citron vert **12€**

LE MAG MAX : Vodka, Amaretto, citron jaune, sirop d'agave **12€**

MOJITO (fraise, framboise ou passion) : Rhum brun Bacardi, citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe , cassonade, sucre de canne **12€**

DAIQUIRI (fraise, framboise ou passion) : Rhum blanc Bacardi, sucre de canne, jus de citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

CAÏPIRINHA (fraise, framboise ou passion) : Cachaça, sucre de canne, citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

CAÏPIROSKA (fraise, framboise ou passion) : Vodka, sucre de canne, citron vert, purée de fraise, fruit de la passion ou framboise **12€**

PIÑA COLADA : Rhum blanc Bacardi, crème de coco, jus d'ananas **12€**

GIN TO' YUZU : Gin Bombay Sapphire, citron vert, purée yuzu, tonic **12€**

SPRITZ : Aperol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange **11€**

ST GERMAIN : Liqueur St Germain, prosecco, perrier, rondelle de citron vert **15€**

EXPRESSO MARTINI : Vodka, Kalhua, expresso, grains de café **13€**

PORN STAR MARTINI : Vodka, sirop de vanille, jus de maracuja, jus de citron vert et un shot de prosecco **12€**

PLANTEUR ANTILLAIS : Rhum blanc Bacardi, jus de mangue, jus de goyave, jus d'ananas, cannelle, vanille, citron vert **13€**

L'AUDACIEUX : Vodka, jus de citron vert, sirop concombre, sirop basilic, basilic et concombre frais **12€**

L'AMOUR A LA PLAGES : Vodka, Chambord, crème de pêche, jus d'ananas & de cranberry **13€**



PALOMA : Tequila Patron, jus de pamplemousse gazeux et jus de citron vert, sirop d'agave **14€**

SUNSET VIBE : Liqueur de Passoa, Cointreau, Rhum blanc, citron vert, limonade **13€**

MARGARITA : Tequila 100% Agave, cointreau, jus de citron vert **15€**

LES COCKTAILS

sans alcool 9€

BIBI : Jus d'ananas, jus fruit de la passion et jus de citron vert.

JULES : Jus d'orange, jus citron vert, grenadine, framboise.

MOJITO : Citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe , cassonade, sucre de canne.

PIÑA COLADA : Crème de coco, jus d'ananas

MANGO KISS : Sirop de vanille, jus de citron & jus de mangue.

BOISSONS

avec alcool

BIÈRES PRESSION

Bière blonde BUD, demi **4€** ou pinte **8€**

Bière blonde *citronnée* FADA, demi **4,5€** ou pinte **9€**

Bière bouteille : Corona, 33cl **6€** ou FADA blanche, 33cl **6€** ou Corona 0% **5€**

APÉRITIFS

Verre de rouge / blanc & rosé (15cl) **4,5€**

Verre supérieur rouge / blanc & rosé (15cl) **7€**

Piscine de rosé ou blanc **6€**

Muscat (8cl) **6€**

Martini blanc ou rouge (6cl) **7€**

Ricard (2cl) **4,5€**

Sangria blanche ou rouge (20cl) **6€**



Coupe de prosecco (12cl) **9€**
Coupe de champagne (12cl) **11€**

ALCOOL VERRE (6cl)

Rhum Diplomatico, Don papa ou Bacardi Brun **12€** ou Santa Teresa 1796 **13€**
Whisky Ballantines, Jack Daniels ou Monkey Shoulder **10€**
Cognac **12€**
Get 27 **8,5€** Get 31 **9€**
Limoncello **8€**
Shooter **5€**

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola & Coca Cola Zéro, 33cl **4€**
Ice tea, 33cl **4€**
Orangina, 33cl **4€**
Perrier, 33cl **4€**
Diabolo **3,5€**
Sirop à l'eau (*fraise, grenadine, menthe, citron, pêche*) **2,5€**
Eau plate ou gazeuse bouteille, 75cl **6€**

Jus de fruits bouteille 25cl

Orange, ananas, tomate et pomme **4,5€**
Citronnade citron-poire et citronnade citron-pastèque **5€**

CAFÉ & THÉ

Café & Déca **2,5€**
Café allongé & Déca allongé **3€**
Café crème **4€**
Cappuccino **5€**
Café frappé **6€**
Café latté frappé **6,5€**
Thé **4,5€**

**TOUS LES PRIX AFFICHÉS SONT NET
TAXES & SERVICE COMPRIS**



NOS VINS

VINS BLANCS

Cuvée ZAZA Club, Blanc, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24 €
Jau Blanc, Château de Jau, Côtes du Roussillon, AOP	24 €
Sisquo, Château de Rey, Côtes du Roussillon, AOP	24 €
Mar, Clos des Vins d'Amour, Côtes Catalanes, AOP	25 €
Chardonnay, Villa d'Oriola, Côtes Catalane, IGP	25 €
Idylles, Clos des Vins d'Amour, Côtes Catalanes, AOP	33 €
Ego Blanc, Maison CAZES, Côtes du Roussillon, Bio, AOP	36 €
Les Tines Blanc, Collioures, Domaine Cardoner, Côtes du Roussillon, AOP	44 €
Les calcinaires, Domaine Gauby, I.G.P Côtes Catalane,	48 €
Le Ciste, Domaine Laguerre, Côte du Roussillon, AOP	50 €
Vieilles Vignes, Domaine le Clos des Fées, I.G.P Côtes Catalane	73 €

VINS ROSÉS

Cuvée ZAZA Club, Rosé, 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24 €
Mirati Rosé, Mirati, Méditerranée, IGP	24 €
Mirati Rosé, Mirati, Méditerranée, IGP Magnum 150cl	55 €
Oh d'été, Château de Rey, Côtes Catalanes, IGP	25 €
Jau Rosé, Château de Jau, Côtes du Roussillon, AOP	25 €
Flirt, Clos des Vins d'Amour, Côtes Catalanes, IGP	27 €
Rouge à lèvres, Mas Baux, Côtes Catalanes, IGP	27 €
Les Tines Rosé, Collioures, Domaine Cardoner, Côtes du Roussillon, AOP	42 €
Argalis, Château Puech-Haut, I.G.P Pays d'OC	37 €
Argalis, Château Puech-Haut, I.G.P Pays d'OC Magnum 150cl	68 €
Les Vignes Métissées, Domaine Roc des Anges, Côtes du Roussillon, AOP	52 €



VINS ROUGES

Cuvée ZAZA Club, Rouge 100% Carignan, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes	24 €
Mirati Rouge, Méditerranée, IGP	24 €
Munt, Clos des Vins d'Amour, Vins de France, Roussillon	25 €
Modeste, Clos des Fées, IGP Côtes Catalane,	30 €
On s'en Fish ! , Domaine Gardiés, IGP Côtes Catalane,	36 €
Éclosio, Domaine Chan Chan, Vins de France, Roussillon	41 €
Camino, Domaine Terra Remota, Côtes du Roussillon, AOP	48 €
Les Calcinaires, Domaine Gauby, Côtes du Roussillon, AOP	53 €
La Petite Sibérie - Clos des Fées, Côtes du Roussillon, AOP	320 €

CHAMPAGNE

TAITTINGER, Brut Prestige, <i>fruité et goût qui reste en bouche, fines bulles</i>	90 €
PIPER-HEIDSIECK, AOP	80 €
PIPER-HEIDSIECK, AOP - Blanc de Blanc	110 €

SANGRIA

Sangria artisanale Bio, Lolailo - Blanche ou Rouge	24 €
--	------

TOUS LES PRIX AFFICHÉS SONT NET / BOUTEILLES EN 75CL
TAXES & SERVICE COMPRIS



LA CARTE

TAPAS :

Pan con tomate **6€**

Pimientos de Padron **8€**

Patatas bravas **9€**

Croquettes de la mer **14€**

Assiette de manchego **14€**

Tempura de crevette **15€**

Calamars à la planxa ail & persil **18€**

Gambas à la planxa ail & persil **18€**

PLANCHES À PARTAGER :

Planche Terre : Chorizo et saucisson ibérique, jambon cebo, manchego et pan con tomate **26€**

Planche Mer : Croquette de la mer, tempura de crevette, tataki de thon, mini fritures de poissons & saumon gravlax **32€**

SALADES :

Burrata & tomates de saison, tapenade d'olive noire, pesto vert, graines **19€**

Pokebowl saumon, concombre, edamame, avocat, tomate, mangue, graines **22€**

PLATS :

Riz de la mer avec calamars, gambas, filets de dorade, moules, coques & palourdes (min 2 pers) **34€/pers**

Riz noir à l'encre de seiche, poulpe, chorizo, moules & aïoli (min 2 pers) **32€/pers**

Linguines de la mer avec calamars, gambas, moules, coques & palourdes (min 2 pers) **29€/pers**

Filet de daurade frais à la planxa, écrasé de pomme de terre à l'ail et aux herbes, beurre blanc **27€**

Filet de bar frais à la planxa, risotto de la mer, sauce vierge agrumes **28€**

Mi-Cuit de Thon frais à la planxa, légumes de saison grillés, sauce vierge thaï **29€**

Burger Zaza : bœuf, fromage trois laits, salade, tomates, oignon confit, sauce tartare - frites de patate douce **24€**

Selon arrivage :

Riz au Homard, *riz cuit avec bouillon à la bisque de homard, calamars, un demi-homard par personne & moules (min 2pers)* **52€/pers**

Linguines au Homard, *linguines cuites avec bouillon à la bisque de homard, calamars, un demi-homard par personne & moules (min 2pers)* **48€/pers**

Homard planxa & Linguines Thaï **36€/pers**

ACCOMPAGNEMENTS :

Ecrasé de pomme de terre à l'ail **7€**

Wok de légumes saison **7€**

Frites de patate douce **7€**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, pensez à informer notre équipe si besoin, un tableau des allergènes est disponible en caisse !



LES DESSERTS :

Coulant au chocolat, glace vanille **10€**
Crème catalane **10€**
Tiramisu maison **11€**
Brioche perdue, caramel beurre salé, chantilly **11€**

LES GIVRÉS HAUTE-GLACERIE (Rivesaltes) par XAVIER MERTZ :

Trompe l'oeil :

Le Citron : Sorbet au citron, crème glacée au citron, granité citron vert/citron jaune/menthe, palet de guimauve vanille de Madagascar **14,5€**

La Fraise : Sorbet aux fraises, crème glacée vanille de Madagascar, granité citron vert/basilic, palet de guimauve vanille de Madagascar **14,5€**

Pots glacés :

Coconut's : crème glacée noix de coco, confit de noix de coco, sauce chocolat **11€**
Croustillant cacahuètes : crème glacée cacahuète, croustillant cacahuète, sauce chocolat et caramel beurre salé **11€**

COUPES GLACÉES :

Dame blanche **10€**
Chocolat liégeois **10€**
Colonel (à la vodka) **11€**

GLACES :

1 boule **3,5€**
2 boules **7€**
3 boules **10€**

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

Crêpes (uniquement de 16h à 18h) :

Crêpe sucre **4€**
Crêpe Nutella / Chocolat ou Caramel **5,5€**
Supp chantilly **1€**



Menu Enfant 18€

pour les moins de 12 ans

Sirop au choix,
Filet de poisson pané ou chicken pané - cube de pomme de terre frite
Une boule de glace au choix

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, pensez à informer notre équipe si besoin, un tableau des allergènes est disponible en caisse !