



**CARTE DU RESTAURANT**

**ZAZA**  
**BEACH CLUB**



# LES COCKTAILS

## avec alcool (4c)

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

**LE UNAGI by Badiane Bar Mobile** : Gin, Saké, jus de goyave, jus fruit du dragon, sirop de gingembre : **13€**

**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€**

**CAÏPI'** de Mag : Vodka Black, source de canne, citron vert **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€**

**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€**

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

## **LES COCKTAILS**

### **sans alcool 9€**

**MAX** : Jus d'orange, jus fruit de la passion et jus de citron vert.

**JULES** : Jus de Pamplemousse, ginger beer, sirop de fraise, menthe

**VIRGIN MOJITO** : Citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe, cassonade.

**VIRGIN COLADA** : Crème de coco, jus d'ananas

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

## **BOISSONS**

### **avec alcool**

#### **BIÈRES PRESSION**

Bière blonde BUD, demi **4,5 €** 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€**

*100% Carignan, Domaine Cazes, igp côte catalane*

Verre supérieur rouge / blanc & rosé, au choix selon vin de la carte (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) **6,5€**

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



## ALCOOL VERRE (6cl)

Rhum Diplomatico, Don papa ou Bacardi Brun **12€**  
Whisky Ballantines, Jack Daniels ou Monkey Shoulder **10€**  
Cognac **11€**  
Get 27 **8€** Get 31 **9€**  
Limoncello **8€**  
Shooter **5€**

# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola & Coca Cola Zéro, 33cl verre **4,20€**  
Ice tea, 33cl verre **4,20€**  
Orangina, 33cl verre **4,20€**  
Perrier, 33cl verre **4,20€**  
Diabolo **4,20€**  
Sirop à l'eau (*fraise, grenadine, menthe, citron, pêche*) **3 €**  
Eau plate ou gazeuse bouteille, 75cl **5,5€**

## 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 **6,5€**  
Café latté frappé **7€** (sirop au choix, vanille, spéculoos, caramel...)  
Thé **4,5€**

## MATCHA

Matcha Latte (chaud) **5,5€**  
Iced Matcha Latte : **6,5€**  
Iced Matcha Latte Signature (vanille ou coco) : **7€**  
**+1€** lait végétal

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 €
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 €
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, 80% Chardonnay et 20% Sauvignon	30 €
Idylles, Clos des Vins d'Amour, Côtes Catalanes, AOP	33 €
Les Tines Blanc, Collioures, Domaine Cardoner, Côtes du Roussillon, AOP	44 €
Le Ciste, Domaine Laguerre, Côte du Roussillon, AOP	49 €
Vieilles Vignes, Domaine le Clos des Fées, I.G.P Côtes Catalane	69 €

## 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 <i>Magnum 150cl</i>	48 €
Oh d'été, Château de Rey, Côtes Catalanes, IGP	25 €
Flirt, Clos des Vins d'Amour, Côtes Catalanes, IGP	27 €
Rouge à lèvres, Mas Baux, Côtes Catalanes, IGP	27 €
Domaine La Grande Sieste, IGP d'OC, Grenache & Syrah, rosé gris clair	30 €
Les Tines Rosé, Collioures, Domaine Cardoner, Côtes du Roussillon, AOP	42 €
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 €
Munt, Clos des Vins d'Amour, Vins de France, Roussillon	26 €
Modeste, Clos des Fées, IGP Côtes Catalane,	30 €
On s'en Fish ! , Domaine Gardiés, IGP Côtes Catalane,	36 €
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	75 €
PIPER-HEIDSIECK, AOP - Blanc de Blanc	110 €

## SANGRIA

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



## LA CARTE

### TAPAS :

- Pan con tomate **6€**  
Pimientos de Padron **8,5€**  
Patatas bravas **9,5€**  
Croquettes ibériques **14€**  
Acras de morue **14€**
- Assiette fromage au 3 laits (chèvre, brebis, vache) **14€**  
Tempura de crevette **15€**  
Calamars à la planxa ail & persil **18€**  
Gambas à la planxa ail & persil **18€**  
Sardines à la planxa **13,5€**

### PLANCHES À PARTAGER :

- Planche Terre : Chorizo et saucisson ibérique, jambon cebo, manchego et pan con tomate **26€**  
Planche Mer : Acras de morue, tempura de crevette, rillettes de la mer, mini fritures de poissons & toast de saumon crème herbes citronnés **36€**

### SALADES :

- Burrata & tomates de saison, tapenade d'olive noire, pesto vert, graines **19€**  
Pokebowl saumon, concombre, edamame, avocat, tomate, mangue, graines **22€**  
Ceviche de bar au lait de coco & mangue, citron, piment, oignon rouge, coriandre **19,5€**

### 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, haricot plat, moules & aioli (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, sauce vierge agrumes, écrasé de pomme de terre à l'ail et aux herbes **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, *arroz 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**  
½ Homard planxa & Linguines Thaï **36€**  
Poisson entier à la plancha, wok de légumes aioli **32 €**

### ACCOMPAGNEMENTS :

- Ecrasé de pomme de terre à l'ail **7€**  
Wok de légumes saison **7€**  
Frites de patate douce **7€**



### **LES DESSERTS :**

Coulant au chocolat, glace vanille **10€**  
Crème catalane **10€**  
Tiramisu maison **11€**  
Brioche Perdue, glace vanille, caramel **10 €**

### **BOISSONS :**

Irish Coffee, Whisky, sucre de canne, expresso, chantilly **12€**  
Expresso Martini : Vodka, Khala, expresso, grain de café **13 €**

### **COUPES GLACÉES :**

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

### **GLACES :**

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

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

## **Menu Enfant 16€**

*pour les moins de 12 ans*

Sirop au choix,  
Filet de poisson frais 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 !***