



PLAGE DU MOULIN  
22680 ETABLES SUR MER  
02 96 70 79 57

 02 96 70 79 57 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris.



viaCosta

RESTAURANT  
LOUNGE  
COCKTAILS

## Les Tapas

Accras de Morue Maison	10,90 €
Assiette Italienne	10,90 €
Coppa, pancetta, mozzarella et tomates confites	
Minis wraps au poulet et guacamole	10,90 €
Minis croustillants asiatiques	10,90 €

## Nos Vins au verre

### ROUGES

<b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOC</b>	
« La Fosse Aux Loups »	5,00 €
<b>Côtes de Bourg AOC</b>	
« Château Laroche Joubert »	5,00 €
<b>Saint-Chinian AOP</b>	
« Antonyme »	5,00 €

### BLANCS

<b>Côtes de Gascogne IGP</b>	
sec et fruité « Uby »	5,00 €
<b>Côtes de Gascogne IGP</b>	
moelleux « Uby »	5,00 €
<b>Faugères AOP</b> « Château Grézan »	5,00 €
<b>Prosecco</b> Pétillant Italien	5,00 €

### ROSÉS

<b>Côtes de Gascogne IGP</b> rosé « Uby »	5,00 €
<b>Côtes de Provence AOC</b> « By OTT »	5,00 €

## Nos Apéritifs

Ricard, Pastis 2cl	4,50 €
Martini blanc, rouge ou rosé 5cl	5,00 €
Kir 12cl	5,00 €
mûre, pêche, framboise, cassis, griottes, violette, rose	
Planteur des Iles	7,50 €
Ti' Punch	6,50 €
Américano Maison	7,50 €
Porto Blanc ou Rouge 5cl	5,00 €
Suze 5cl	5,00 €
Muscat AOC	5,00 €
Coupe de Champagne L. Roederer	9,50 €
Coupe de Champagne Perrier Jouet	9,50 €

## Nos Cocktails

Mojito	9,50 €
Pink Mojito Dry	9,50 €
Royal Mojito	12,00 €
Piña Colada	9,50 €
Daiquiri	9,00 €
Caïpirinha	9,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Margarita	9,50 €
Téquila Sunrise	9,00 €
Bloody Mary	9,00 €
Cosmopolitain	9,50 €
Gin Fizz ou Tonic	9,00 €

## Nos Whiskies 4 cl

Clan Campbell	7,50 €
Jameson	8,00 €
Jack Daniel's	8,50 €
Four Roses	8,50 €
Glenfiddich 12 ans	9,50 €
Strathisla 12 ans	9,50 €
Chivas Regal 12 ans	9,50 €
The Glenlivet 15 ans	10,50 €

## Nos Softs

Orange pressée, Citron pressé	6,50 €
Milkshakes	6,50 €
chocolat, fraise, vanille, banane ou noix de coco	
Jus de fruits GRANINI 25 cl	3,50 €
Ace, orange, banane, pamplemousse, ananas, abricot, tomate, mangue, pomme, fraise, multivitamine, framboise	
Coca-Cola, Coca-Cola light 33cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Orangina 25cl	3,50 €
Schweppes, Schweppes Agrum' 25cl	3,50 €
Schweppes Lemon 25cl	3,50 €
Lipton Ice Tea pêche 25cl	3,50 €
Limonade, Diabolo 33cl	3,50 €
Sirop à l'eau 33 cl	2,80 €
Evian 33 cl	3,00 €
Evian+sirop 33 cl	3,50 €
Badoit rouge 33 cl	3,00 €

## Vins Rouges

	75cl	37,5cl
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOC</b> « Frères Marchesseau, La Fosse aux loups »	23.00 €	14.50 €
<b>Chinon AOC</b> « Philippe Pain, Domaine de la Commanderie »	23.00 €	14.50 €
<b>Fiefs Vendéens Mareuil AOC</b> « Jean Mourat, Collection »	22.00 €	
<b>Val de Loire Pinot noir IGP</b> « Davy Réthoré, Le Chapitre »	21.50 €	
<b>Hautes Côtes de Nuits AOC</b> « Albert Bichot, Dame Huguette »	33.00 €	
<b>Pommard AOC</b> « Albert Bichot, Clos des Ursulines »	81.00 €	
<b>Côtes de Blaye AOP</b> « Cuvée Armands, Château Petit Boyer »	23.00 €	14.50 €
<b>Côtes de Bourg AOC</b> « Joël Dupuy, Château Laroche Joubert »	26.00 €	17.00 €
<b>Haut-Médoc AOC*</b> « Château La Lagune, Mademoiselle L »	31.50 €	
<b>Côtes du Rhône AOC</b> « Paul Jaboulet Aîné, Parallèle 45 »	21.50 €	14.50 €
<b>Châteauneuf-du-Pape AOC</b> « Tardieu Laurent, Vieilles Vignes Les Lauzières »	75.00 €	
<b>C. du Languedoc Pic Saint Loup AOP</b> « Famille Rambier, Haut Lirou Terre d'Henri »	26.00 €	
<b>Côtes de Provence AOC</b> « Famille Ott, By OTT »	27.50 €	
<b>Saint-Chinian AOP</b> « Marc Valette, Antonyme »	24.00 €	
<b>Minervois AOP</b> « Michel Escande, Dne Borie de Maurel, Esprit d'Automne »	22.50 €	
<b>Corbières AOP</b> « Famille Fabre, Château Coulon »	22.50 €	
<b>Argentin</b> « Jean Bousquet, Camelon Malbec »	26.50 €	

## Cuvée Prestige

<b>Margaux</b> « Château Margaux » 1998 1er Grand Cru Classé 75cl	435,00 €
<b>Pauillac</b> « Château Mouton Rothschild » 1998 1er Grand Cru Classé 75cl	510,00 €
<b>Saint-Emilion</b> « Château Cheval Blanc » 1995 1er Grand Cru Classé 75cl	510,00 €
<b>Cognac Louis XIII</b> Remy Martin	2cl : 50,00 € 4cl : 100,00 €

## Vins blancs

	75cl	37,5cl
<b>Pouilly Fumé AOC</b> « André Dezat, Domaine Thibault »	28.00 €	17.50 €
<b>Quincy AOC</b> « Domaine David Paepegaey, Vieilles Vignes »	26.50 €	
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> « Domaine UBY, UBY N°3(sec) et UBY N°4(moelleux) »	21.50 €	
<b>Petit Chablis</b> « Jean Durup, L'Eglantières »	30.00 €	
<b>Côtes de Provence AOC</b> « Famille Ott, By OTT »	27.50 €	
<b>Faugères AOP</b> « Famille Pujol, Château Grézan »	25.00 €	(50cl) 16.50 €
<b>Côtes du Roussillon AOP</b> « Michel Chapoutier, Bila Haut »	26.00 €	
<b>Italie Vénétie</b> « Prosecco Spago Néro » vin blanc pétillant	23.00 €	

## Vins rosés

<b>Bourgueil AOC</b> « Frères Marchesseau, L'Alouette »	22.00	13.50
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> « Domaine UBY, UBY N°8 »	20.00	
<b>Faugères AOP</b> « Famille Pujol, Château Grézan »	25.00	(50cl) 16.50
<b>Côtes de Provence AOP</b> « Presqu'île de Saint-Tropez, Elixir »	28.00	
<b>Côtes de Provence AOC</b> « Famille Ott, By OTT »	27.50	(50cl) 19.50
<b>Corse IGP</b> « Sud Corse, Domaine Casa Rossa »	19.00	
<b>Cabardès AOP</b> « Olivier Ramé, Maison Ventenac, Les Plos »	22.00	