



# La Carte du Bar



L'HOSPITALET  
*Beach*



## VIRGIN COCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> Limonade, citron vert, menthe	9€
<b>Virgin Colada</b> Jus d'ananas, coco	9€
<b>Virgin Beach</b> Jus d'orange, cranberry, sirop de pêche	9€

## WINE COCKTAILS

<b>Sphérito Chardonnay</b> Sphère Chardonnay, menthe, citron vert, sucre de canne	12€
<b>Sphérito Rosé</b> Sphère Rosé, menthe, citron vert, crème de pêche, sucre de canne, pointe de grenadine	12€
<b>Golden Sax - Orange Gold</b> Orange gold, liqueur de bergamote, sirop de cardamome verte maison, Tonic Les Têtes Plates	12€
<b>Red Cherry - Code Rouge</b> Liqueur maison à l'Elixir de Cigalus à la cerise, jus de raisin rouge, Code Rouge	12€
<b>Quinquina Gold - Orange Gold</b> Quinquina d'Orange Gold, liqueur de fleur de sureau	12€
<b>Ruby Fizz - Code Rouge</b> Code Rouge, gin, purée de framboise maison	12€
<b>Oiseau de Paradis - Code Rouge</b> Code Rouge, purée de passion maison, vodka infusée à la vanille bourbon par nos soins	12€



## COCKTAILS

<b>Daiquiri mandarine</b> (20cl) Rhum Havana, jus de mandarine, crème de mandarine J.Cabanel	14€
<b>Summer Margarita</b> (20cl) Tequila Silver et Reposado, purée d'abricot, purée de fraise, jus de citron	14€
<b>Cosmoccitan</b> (20cl) Vodka la Grappe de Montpellier, crème de citron J.Cabanel, jus de cranberry	14€
<b>Occitane Caïpiroska</b> (20cl) Vodka La Grappe de Montpellier, quartier de citron vert, sirop de miel de nos Domaines	14€
<b>Garrigue Mule</b> (20cl) Gin La Grappe de Montpellier, liqueur de sapin et sirop de gingembre maison, eau pétillante	14€
<b>Le Baiser de l'Abeille</b> (20cl) Whisky Black Mountain n°2, purée d'abricot, sirop de miel de nos Domaines, jus de citron	14€
<b>Americano</b> (20cl) Noilly Prat rouge, Campari, Noilly Prat Dry, eau pétillante	14€
<b>Elexander</b> (15cl) Elixir de Cigalus, fèves de Tonka, crème, crème de chocolat	14€

## SPIRITUEUX OCCITANS

<b>Crème de menthe J.Cabanel</b> (6cl)	8€
<b>Crème de citron J.Cabanel</b> (6cl)	8€
<b>Crème de mandarine J.Cabanel</b> (6cl)	8€
<b>Elixir de Cigalus Gérard Bertrand</b> (4cl) Eau de Vie de Raisins	11€
<b>Vodka La Grappe de Montpellier</b> (4cl)	11€
<b>Gin La Grappe de Montpellier</b> (4cl)	11€
<b>Gin Castan</b> (4cl) Biologique	13€
<b>Whisky Black Mountain n°1</b> (4cl) Assemblé et affiné en Occitanie en fût de Chêne français	13€
<b>Whisky Vilanova Gost</b> (4cl) Vieilli en fût de chêne français ayant contenu du vin blanc	13€
<b>Whisky Vilanova Roja</b> (4cl) Vieilli en fût de chêne américain ayant contenu du vin rouge	13€
<b>Whisky Vilanova Terrocita</b> (4cl) Whisky tourbé	13€



## SPIRITUEUX ET LIQUEURS

### Rhums

**Pacto Navio (4cl)**

Rhum cubain vieilli en fût ayant contenu du Sauternes

11€

**Hechicera (4cl)**

Rhum Système Solera 21

18€

**♥ Boukman (4cl)**

Rhum haïtien

13€

### Whisky

**El Loro (4cl)**

Rhum de République dominicaine et cubaine vieilli en fût de Rivesaltes

13€

**Jack Daniel's (4cl)**

Single Barrel Select

13€

## BIÈRES NARBONNAISES

### Les Têtes Plates

**La Pitchoune (25cl)**

Blonde à la pression légère aux arômes de blé, idéale en journée comme en soirée

5,5€

**La Sécade (33cl)**

Blanche avec arôme de garrigue du thym citron et le côté épicé de la coriandre

7€

**La Gabelou (33cl)**

Gose brassée avec du sel de mer du Salin de Gruissan

7€

**EPA BIO (33cl)**

English Pale Ale, bitter blonde savoureuse et rafraîchissante

7€

## APÉRITIFS

**Suze (6cl)**

6€

**Campari (6cl)**

6€

### Apéritifs occitans

**Pastis J. Cabanel (6cl)**

5€

**Figanis La Grappe de Montpellier (6cl)**

6€

**Noilly Prat ambré (6cl)**

6€

**Noilly Prat Rouge (6cl)**

6€



## SOFTS

### Pressés maison

Oranges pressées (10cl)	7€
Citrons pressés (10cl)	7€

### Les softs

Tonic Les Têtes Plates (33cl)	5€
Thé Glacé Les Têtes Plates (33cl)	5€
Coca Zest Narbonnais, Les Têtes Plates (33cl)	5€
Limonade Zest Narbonnaise, Les Têtes Plates (33cl)	5€
Orangina (25cl)	5€
Sirop Monin (25cl) Menthe, fraise, pêche, grenadine, citron, orgeat	4€

### Les Jus de Fruits & Nectars Alain Milliat

Mandarine Ciaculli (33cl)	7€
Pêche blanche (33cl)	7€
Fraise Sengane (33cl)	7€
Pomme Cox's (33cl)	7€
Ananas (33cl)	7€
Citronnade citron-passion (33cl)	7€
Tomate Rouge (33cl)	7€

### Les eaux minérales catalanes

Sémillante plate	33cl	4€
	75cl	6€
Sémillante gazeuse	33cl	4€
	75 cl	6€

## SMOOTHIES

Summer Glow - Bonne Mine Pomme, pêche, concombre	9€
Sweet Kiss - Relax Fruits rouges, lait d'amande	9€
Good Vibes - Energisant Carotte, ananas, orange	9€

Prix nets - Service compris



## CAFÉS

Espresso forte	3€
Espresso Décafeinado	3€
Espresso Congo organique	3,5€
Cappuccino	5€
Café viennois	5€
Latte Macchiato	6€
Café frappé	7€
<i>Option Lait végétal</i>	

## THÉS ET INFUSIONS

<b>Kusmi Tea</b>	
Thé Darjeeling, N°37 Bio	4€
Thé vert Sencha Bio	4€
Thé vert à la menthe Bio	4€
Thé vert - Label Impérial Bio	4€
Infusion Aqua Summer - Infusion de fruits bio	4€
Infusion Verveine Menthe	4€



## À PARTAGER

Tapenade d'Olives Lucques, Houmous de pois chiches, Anchoïade	14€
6 Huîtres de l'étang de Thau, Mas Olivier Soula	19€
Couteaux en persillade	18€
Assiette de jambon Ibérique DO Blazquez 36 mois d'affinage	23€
Douelle de Pan Tumaca et Chiffonnade de Serrano	50 cm 15€ 1 mètre 25€
Sélection de fromages affinés de la région	17€
Assortiment de fruits frais de saison - <i>Dessert à partager</i>	21€

## PARTAGEZ VOS MEILLEURS MOMENTS !

[@hospitaletbeach](#) [#hospitaletbeach](#) [#seawinesun](#)

Le chef privilégie la cuisine du marché, locale,  
selon les arrivages du jour, pour régaler vos papilles.



AUDE



Prix nets - Service compris

