



MENU

L'HOSPITALET
Beach

PETITS PLAISIRS À PARTAGER

LES HUÎTRES Du Mas Soula de l'Étang de Thau	6 huîtres 22€ 12 huîtres 38€
LA DOUELLE DE JAMBONS D'EXCEPTION Épaule Jabugo et Serrano Gran Reserva	50 cm 21€ 1m 39€
LES GAMBAS CROUSTILLANTES Mayonnaise du Chef au basilic	22€
LES ANCHOIS DE COLLIOURE À LA CATALANE	19€
LES COUTEAUX À LA PLANCHA EN PERSILLADE	23€
LE CAVIAR STURIA CLASSIC OSCIÈTRE Blinis maison, crème montée	30g 98€ 100g 295€

ENTRÉES & SALADES

NOTRE GASPACHO OCCITAN	19€
LE TARTARE D'ESPADON Ses légumes croquants, sauce soja citronnée	25€
LE POULPE DE MÉDITERRANÉE Caviar des premières aubergines de la Ferme de Celeyran	22€
LA VÉRITABLE SALADE CÆSAR Sauce aux anchois	22€
LE TATAKI DE BŒUF D'AUBRAC Sauce Tigre qui pleure	22€
LE THON MARINÉ Légumes de saison, sauce sésame	25€
LA SALADE FRAÎCHEUR DE CELEYRAN Vinaigrette à l'huile citronnée Légumes cultivés en biodynamie de la Ferme de Celeyran, selon récolte	18€

— NOS VIANDES —

LE FILET DE VOLAILLE OCCITANE Croûte Touron, et son olivade de courgettes	27€
LA PLUMA IBÉRIQUE Wok de légumes de saison	27€
LE QUASI DE VEAU FUMÉ AU FOIN Légumes printaniers de la Ferme de Celeyran, selon récolte	33€
LA CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC MATURÉE Fleur de sel de Gruissan & frites fraîches, à partager en duo	130€

— NOS POISSONS —

LES LINGUINES DU BEACH Coquillages et sauces marinières tomatées	25€
LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT Wok de légumes du jardin	34€
LE BEL ARRIVAGE DE LA CRIÉE Selon arrivage du jour, légumes de saison	<i>les 100g</i> 18€
LE FILET DE DAURADE JUSTE SNACKÉ Légumes croquants, l'aïoli du Chef	29€
LE LOBSTER BOWL SAUCE TERIYAKI Homard, avocat, carottes, quinoa, mélange de graines	45€
LE HOMARD BLEU FLAMBÉ EN SALLE Légumes grillés de la Ferme de Celeyran, selon récolte	67€
LES LINGUINES À LA SAUCE TOMATE BASILIC	24€

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT FRITES FRAÎCHES 8€

— MENU PETIT BAIGNEUR —

Au choix :
Poisson de la pêche du jour ou filet de poulet - Pâtes ou frites
Glace ou assiette de fruits, surprise fondante au chocolat
Jus de fruits ou sirop à l'eau

19€

— DESSERTS —

LA PROFITEROLE Crème glacée vanille bourbon, caramel à la fleur de sel de Gruissan et brisures de noix de Pécan caramélisées	14€
LA FRAISE Vacherin assaisonné à l'huile d'olive du Château l'Hospitalet, crème montée au basilic	14€
LE MELON DE CELEYRAN En salade infusé à la menthe poivrée, crème glacée au yaourt et granola maison, vinaigre de Banyuls	13€
LE CHOCOLAT Mousse au chocolat Grand Cru Manjari, glace au thym de la garrigue et réduction de cassis	15€
L'INDÉCENT La Profiterole en pièce montée, à partager, à partir de 6 personnes	72€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	15€ À partager 25€
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA RÉGION	18€

— GLACES & COUPES GLACÉES —

LA FRAISE MELBA Sorbet Fraise, glace à l'huile d'olive, morceaux de fraises assaisonnées au basilic et crème chantilly	13€
LES GLACES Vanille Bourbon, Café des Indes, Caramel Beurre Salé, Verveine, Yaourt Bulgare, Thym de la Garrigue	8€ les 2 boules 11€ les 3 boules
LES SORBETS Chocolat noir, Citron, Fraise, Melon, Huile d'Olive de L'Oulibo	8€ les 2 boules 11€ les 3 boules

Partagez vos meilleurs moments !



@hospitaletbeach
#hospitaletbeach
#seawine&sun



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Légumes de la Ferme de Celeyran selon récolte

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS