



Carte

Summer 2022

06 67 94 44 01 • Ouvert de Mai à Septembre de 12h à 18h - 7 jours/7
Open from May to September from 12pm to 6pm - 7 days a week



Etablissement du Centre Naturiste René Oltra **** Village Naturiste - Cap d'Agde

... CARTE SUMMER 2022 ...

04 67 94 44 01 • OUVERT DE MAI À SEPTEMBRE DE 12H À 18H - 7 JOURS / 7

OPEN FROM MAY TO SEPTEMBER from 12pm to 6pm - 7 days a week

Établissement du Centre Naturiste René Oltra ★★★★★ - Village Naturiste - Cap d'Agde

Cocktails

Rhum Planteur Maison

Bacardi 4 años / Jus d'ananas / Jus d'Orange / Fruits frais
Bacardi 4 años / Ananas juice / Orange Juice / Fresh Fruit

Spritz

Apérol / Prosecco / Tonic ou Ginger Ale

Lima

Tequila / Jus de Citron Vert / Jus de Maracuja / Cassonade
Tequila / Lime / Marajuca juice / Brown Sugar

Margarita

Tequila / Cointreau / Jus de Citron et pointe d'Orange
Tequila / Cointreau / Lime Orange zest

Caïpirinha

Cachaça / Citrons verts / Sucre - Cachaça / Lime / Sugar

Caïpiroska

Vodka / Citrons verts / Sucre - Vodka / Limon / Sugar

Pina Colada

Rhum / Crème de Coco / Jus d'Ananas / Jus de Banane / Cannelle
Rhum / Coco Cream / Pineapple Juice / Banana Juice / Cinnamon

Mojito

Rhum / Citrons verts / Menthe fraîches / Cassonade / Angostura
Rhum / Lime / Fresh Mint / Brown Sugar / Angostura

Mojito Fraises ou Framboises fraîches

Mojito with Strawberries or fresh raspberries

9€ **Moscow Mule** 13€
Vodka / Jus de citron vert / Soda au Gingembre / Concombre
Vodka / Lime / Ginger Ale / Cucumber

10€ **Expresso Martini** 13€
Vodka / Kahlua / Café
Vodka / Kahlua / Coffee

12€ **Red Love** 13€
Vodka Greygoose / Cointreau / Cranberries
Vodka / Cointreau / Cranberries

12€ **Cocktails sans Alcool**
/Non-alcoholic drinks

12€ **Bora Bora** 9€
Jus d'Ananas / Jus d'Orange / Crème de Coco / Sirop de Fraise
Pineapple Juice / Orange Juice / Coconut Cream / Strawberry Syrup

12€ **Fidji** 9€
Infusion Romarin / Pulls Citron / Perrier / Gingembre / Sirop de Kiwi
Infusion of rosemary / Lemon pulls / Perrier / Ginger Ale / Kiwi Syrup

12€ **Honolulu** 9€
Orange / Jus de Framboise / Pulco Citron vert / Sirop de Framboise
Orange Juice / Cranberry Juice / Pulco Green Lemon / Raspberries Jus

13€ **Bali** 9€
Infusion Romarin / Limonade / Sirop Concombre
Infusion of Thym & Rosemary / Soda / Cucumber syrup

Aperitifs & Alcools Aperitif & alcohol

Pastis, Ricard 2 cl	4€
Martini 4 cl (bianco / rosso / rosato)	4€
Suze 4 cl	4€
Campari 4 cl	5€
Muscat 12 cl	4€
Kir 14 cl (cassis / mûre / pêche)	5€
Porto 12 cl	5€
Americano	9€
Coupe de Champagne	10€
Piscine Champagne	13€
Kir royal 12 cl	11€
Sangria	le litre 20€ le verre 5€

<u>Gin</u> 4cl		<u>Rhum</u> 4cl	
Bombay Sapphire	10€	Bacardi 4 años	9€
Heindrick's	12€	Diplomatico	12€
Mare	12€	Don Papa	12€
		San Teresa	15€
<u>Whisky</u> 4cl		<u>Tequila</u> 4cl	
William Lawson	9€	Camino Real	8€
Jack Daniel's	12€	Patron	12€
Chivas 12 ans	12€	<u>Vodka</u> 4cl	
Woodford réserve	13€	Eristoff	9€
Tokinoka	14€	Grey goose	12€

Bières pression Draft beer 25cl 50cl

Heineken silver	3,50€	6 €
Edelweiss	4,50€	7 €

Bières Bouteille Bottle Beer

Gallia IPA 33cl	6€
-----------------	----

Digestifs/Alcools Digestive alcohols

Cocorico Menthe, Cocorico Citron	9€
Amaretto, Armagnac, Bailey's, Calvados, Cognac VSOP	11€
Get 27, Kalhua, Grand Marnier, Mirabelle	11€
Poire, Sambucca, Cointreau	11€

Rafraichissements Cold drinks

Eaux Cold drinks

Badoit 33 cl	3,50€
Evian / Badoit 75 cl	6€

Jus de Fruits Fruit juice

Granini 25 cl	4€
Abricot / Ace / Ananas / Orange / Pamplemousse	
Pomme / Tomate / Fraise	4€

Smoothies

Fraise - Banane	7€
Fraise - Framboise	7€
Mangue - Passion	7€

Fruits pressés 33cl Pressed fruit

Orange pressée	6€
Citron pressé	6€

Sodas 33cl

Sirop	3€
Diabolo	4€
Thé glacé (fait maison)	5€
Limonade (pression)	3€
Orangina	4€
Pepsi - Pepsi max	4€
Schweppes - Schweppes agrumes	4€
Ginger Ale 25cl	5€
Red bull 25cl	5€

Sun Beach

Café / Boissons chaudes

Cooffee. Hot drinks

Expresso	2€	Café glacé	5€
Noisette	2,50€	(sirop d'orgeat, sirop de canne)	
Allongé	3€	Chocolat chaud	5€
Café crème	4€	Chocolat viennois	5,50€
Cappuccino	5€	Café viennois	5,50€
Double expresso	4€	Irish	12€
Décaféiné	2,50€	Infusion / thé	4€



Champagnes

Bouteille 75 cl Magnum 150 cl

Harlin Cheffert Brut	55€	
Ruinart, Brut	100€	
Ruinart Rosé	140€	
Ruinart Blanc de Blancs	150€	250€



Vins Wines

Vins Blancs

	75 cl	150 cl
Domaine Hondrat, Viognier, IGP Languedoc 2021	23€	
Domaine Hondrat, Chardonnay, IGP Languedoc 2021	24€	
Domaine Villanoria, Sauvignon, IGP Pays d'Oc 2021	25€	
Grézan, Faugères, AOP Languedoc, 2021	29€	

Vins Rosés

Domaine Les Charmettes, IGP Languedoc, 2021	22€	
Grézan, Faugères, AOP Languedoc, 2021	29€	
Domaine Hondrat, «Elle & Lui», IGP Languedoc 2021	35€	69€
Whispering Angel, AOP Côte de Provence 2021	43€	89€

Vins Rouges

Grézan, Faugères, AOP Languedoc, 2020	25€
Puech Haut Argaly, IGP Languedoc 2019	29€
Puech Haut Prestige, IGP Languedoc 2018	32€

Pichet

Blanc Rosé Rouge - Pitcher of rosé and white wines

Blanc Chardonnay, Gris des Sables ou Rouge Syrah

25 cl	50 cl
7€	12€

Coquillages Shellfish

L'Assiette

Sun Beach

Huîtres par 6	12€
Huîtres par 12	22€
Huîtres par 24	34€
L'Assiette coquillages 1 personne	18€

6 huîtres, 4 crevettes, 6 bulots - 6 oysters, 4 shrimps, 6 whelks

Les plateaux de Coquillages

Uniquement le Week-end - *Weekend Only*

Plateau Sun Beach 65€

12 huîtres, 12 crevettes, 6 bulots, 8 palourdes, 1 tourteau
12 oysters, 12 prawns, 6 sea snails, 8 carpet shells, 1 deep sea crab

Plateau L'Amiral 110€

18 huîtres, 12 moules, 18 crevettes, 6 bulots, 9 palourdes, 2 tourteaux
18 oysters, 12 mussels, 18 prawns, 6 sea snails, 9 carpet shells, 2 deep sea crab

Plateau Le Majestic 185€

Sur commande 48 h à l'avance 04 67 94 44 01 - On order 48 h in advance (0)4 67 94 44 01
24 huîtres, 12 moules, 20 crevettes, 20 bulots, 12 palourdes, 2 tourteaux, 1 homard
24 oysters, 12 mussels, 20 prawns, 20 sea snails, 12 clams, 2 deep sea crab, 1 lobster



Entrées Cold starters

Ceviche de Saumon 18€

Saumon, grenade, avocat, graine de sésame et de courge, mangue, ciboulette et roquette

Salmon Ceviche

Salmon, pomegranate, avocado, sesame and pumpkin seeds, mango, chives and rocket

Salade César 19€

Sucrine, anchois, œuf mollet, oignons frits, poulet

Caesar Salad

Sucrine, anchovies, soft-boiled egg, fried onions, chicken

Tartare de Thon 18€

Thon albacore, roquette, ciboulette, échalote, framboise et vinaigre rouge

Tuna Tartar

Yellowfin tuna, rocket, chives, shallots, raspberries and red vinegar

Carpaccio de Bœuf 18€

Bœuf, roquette, pesto, salade et frites

Beef carpaccio

Beef, rocket, pesto, salad and chips

Salade Thai 14€

Quinoa, poulet, cacahuète, coriandre, julienne de carotte, courgettes, concombre et miel

Thai salad

Quinoa, chicken, peanuts, coriander, carrot julienne, courgettes, cucumber and honey

Salade de Chèvre 15€

Feuilles de chêne, toast de chèvre à la betterave, miel, noix, vinaigre, lardons, graine de sésame

Goat's cheese salad

Oak leaves, goat cheese toast with beetroot, honey, nuts, vinegar, bacon, sesame seeds

Cocktail Crevettes 16€

Tartare de tomates, échalottes, ciboulette, guacamole, crevettes

Prawns Cocktail

Tomato tartar, shallots, chives, guacamole, prawns

Assiette 6 huîtres 12€

Échalote, vinaigre, citron

6 oysters on a plate - Shallot, vinegar, lemon



Viandes Meat

Entrecôte grillée Beurre Maître d'Hôtel 25€
Grilled Entrecote Beurre Maître d'Hôtel

Magret de Canard Sauce Miel ou Framboise (selon arrivage) 27,50€
Duck breast with honey or raspberry sauce (depending on availability)
selon directive gouvernementale

Suprême de Volaille Sauce Mousseline Citron 20€
Chicken supreme with lemon mousseline sauce

Bavette aux 3 Poivres ou Echalottes 23€
Bavette with 3 peppers or shallots

Tartare de Bœuf au couteau 17€
Beef tartar at knife

Burgers

Le Beef Burger 18€

Pur bœuf 85% viande à la plancha, salade et toastinettes de fromage et condiments, servi avec pommes de terre steakhouse
The Beef burger : Pure beef 85% meat on the plancha, salad & cheese toastinettes and condiments, served with steakhouse potatoes

Le Vegetarian Burger 16€

100% légumes frais, salade, condiments, servi avec pommes de terre steakhouse
The Vegetarian burger: 100% fresh vegetables, salad, condiments, served with potatoes steakhouse

Accompagnements

Tous nos plats sont garnis
Main are all served with sides

Ratatouille,

Riz Pilaf, Rice Pilaf

Frites, French fries

Flan de légumes Vegetable flan

Suppléments

• • • • •

• Sauce du Jour	2,50€
• Sauce au Poivre	3€
• Sauce Mousseline Citron	3€
• Sauce Echalotes	3€
• Supplément Frites	3€

• • • • •



Poissons Fishes

- Parrillade de la Mer** *Minimum 2 personnes* 59€
Loup, Daurade, Seiche grillée, Gambas marinée, Moules, Couteaux
Parrillade de la Mer (Minimum 2 people) : Sea bass, Sea bream, Grilled cuttlefish, Marinated prawns, Mussels, Knives
- Loup ou Daurade grillés à la plancha** *Grilled bass or sea bream on the plancha* 26€
- Seiche grillée à la plancha persillade** *Grilled cuttlefish on the plancha with parsley* 23€
- Gambas marinées aux Agrumes (x6)** *Citrus marinated prawns* 29€
- Encornets farcis à la Sétoise** *Stuffed squid in the Sétoise style* 24€
- Rouille de Seiche à la Sétoise** *Cuttlefish rouille in the Sétoise style* 22€

Pâtes Pasta

- Carbonara** *Linguines, jaune d'œuf et parmesan avec lardons fumés, persil frisé à la crème* 17€
Linguine, egg yolks and parmesan with smoked bacon, curly parsley and cream
- Linguines aux légumes de saison** *Linguines, ratatouille de légumes de saison* 15€
Linguine, ratatouille of seasonal vegetables

Menu Enfant

11,50€

Sirop à l'eau au choix
Steack haché ou Poisson ou Poulet pané
Mousse au chocolat / 2 Boules de glace (vanille, chocolat, fraise)

CHILDREN'S MENU

Choice of water syrup
Chopped steak or fish or breaded chicken
Chocolate mousse / 2 scoops of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

Desserts

Tarte au Citron

Meringuée agrumes confits

Lemon meringue pie with candied citrus fruits

Royal Chocolat

au praliné noisettes

Royal chocolate with hazelnut praline

Financier

Gaspacho de fruits

Financier / fruit gazpacho

Chesse Cake Vegan

**Biscuit dattes amandes et noisettes,
patate douce et lait de coco**

Vegan cake

*Almond and hazelnut date cookie,
sweet potato and coconut milk*

Café Gourmand

Gourmet coffee

Assiette de Fromages

**Roquefort, Comté, Chèvre, Camembert
et Chutney de Poire, Salade**

*Roquefort, Comté, Goat, Camembert
et Chutney Pears, Salad*

Glaces & Sorbets

Coupe Glaces

Ice Cream Sorbet

La Coupe Pampelonne

9€

Sorbet citron vert, sorbet pamplemousse et mandarine

Chantilly et éclats de Noisettes

Lime sorbet, grapefruit and mandarin sorbet

whipped cream and hazelnut burst

Proposition d'accompagnement Mandarine Napoleon ou Limoncello

13€

La Coupe Marbella

9€

Sorbet fraise, sorbet framboise et glace à la fleur de lait

Chantilly et éclats de Noisettes

Strawberry sorbet, raspberry sorbet and yogurt ice cream

Chantilly and hazelnut slivers

Proposition d'accompagnement Vodka Greygoose et liqueur de Chambord

13€

La Coupe Gustavia

9€

Crème glacée à la banane, caramel beurre salé

et glace au yaourt Chantilly et éclats de Noisettes

Banana ice cream, salted butter caramel

and yogurt ice cream with whipped cream and hazelnut chips

Proposition d'accompagnement Rhum Bacardi 4 años arrangé

13€

La Coupe Ibiza

9€

Sorbet Pêche de vigne, glace à la figue et glace à l'abricot

Chantilly et éclats de Noisettes

Vine peach sorbet, fig sorbet and apricot ice cream

Chantilly and hazelnut slivers

Proposition d'accompagnement Vodka Greygoose Liqueur de Figue

13€

Glaces à composer

Make your own cup

1 Boule (1 ball) 3,50€

2 Boules (2 balls) 5€

3 Boules (3 balls) 7,50€

Supplément Chantilly 1,50€

(Whipped cream)

Parfums

Framboise, Menthe/choco, Citron vert,
Rhum Raisin, Pistache, Mangue,
Barbe à Papa, Vanille, Chocolat,
Caramel, Café, Noix de Coco, Figue,
Fromage blanc, Pêche de Vignes, Yaourt
*Raspberry, Mint/Choco, Lime, Rum Grape,
Pistachio, Mango, Cotton Candy, Vanilla,
Chocolate, Caramel, Coffee, Coconut, Fig,
Cottage Cheese, Vine Peach, Yogurt*