


Coeur
des Sables

Carte de Restaurant

Les cocktails

14€

Espresso martini

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, expresso

Amaretto Sour

Amaretto, sucre de canne, jus de citron, «Sour»

Mojito

Rhum ambré, citron vert, cassonade (Parfums: Fraise, Passion, Coco)

Pornstar

Vodka, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron, shooter champagne

Piña Colada

Rhum ambré, crème de coco, ananas

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, cassonade (Parfums: Fraise, Passion, Coco)

Daiquiri

Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne, (Parfums: Fraise, Passion, Coco)

Le coeur

Whiskey, creme de myrtille, jus de citron vert, sucre de cannes «Sour»

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert

Cœur des neiges

Chartreuse verte, Gin, liqueur de marasquin, jus de citron vert

Basil Smash

Gin, jus de citron, sucre, basilic

Paloma

Tequila, soda pamplemousse, jus de citron vert , sirop d'agave

Apérol Spritz

Prosecco, Apérol, eau pétillante, orange

10€

Ugo Spritz

Liqueur de sureaux, prosecco, eau pétillante, menthe, citron

10€

Sangria Blanche

Vin blanc, schweppes agrumes, citron, fruits frais, sucre

10€

Les grands classiques du cocktail sont disponibles sur demande,
selon vos envies

Cocktails sans alcool 10€

MK Berry good

Purée de framboise, jus de cranberry, jus de litchi

Bora Bora

Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine

Cocolada

Crème de coco, jus d'ananas, sirop de vanille

Virgin Mojito

Menthe, citron vert, cassonade

Gin Tonic

Gin sans alcool, tonic

Les apéritifs

Ricard, Pastis 2cl	4.00€
Martini Bianco, Rosso, Extra dry 5cl	5.00€
Suze 4cl	5.00€
Kir Vin Blanc 12cl (mûre, pêche, cassis, châtaigne, myrtille)	7.50€
Kir Royal 12cl (mûre, pêche, cassis, châtaigne, myrtille)	14.00€

Les bières

Pressions

	25cl/50cl
Coq Hardi Blonde	4.50€/8.00€
Bière sirop	4.60€/8.20€
Tongerlo Blonde d'Abbaye	5.00€/9.00€
Blanche Super 8	5.00€/9.00€
Ipa Super 8	5.50€/9.50€

Bouteilles

	33cl
Desperados	6.00€
Corona	6.00€
Mystic cerises	6.00€
Bud	6.00€
Flandrien 0.0%	5.00€

Les boissons

Softs

Coca, coca zéro 33cl	4.50€
Fuze tea 25cl	4.50€
Orangina 25cl	4.50€
Les Schweppes 25cl	4.50€
Tonic, agrumes, hibiscus, ginger	
Red bull 25cl	5.00€
Limonade 25cl	4.50€
Jus de fruits bouteille 25cl	4.50€
Abricot, Tomate, Fraise, Ananas, Pomme, Orange	
Diabolo 25cl	4.50€
Sirop à l'eau	3.50€
Jus d'orange pressé	6.50€
Citron pressé	5.50€
Thé frappé	7.00€
Au choix: Passion, Fraise, Coco	

Eaux

Evian 33cl	4.50€
Evian 75cl	6.50€
Badoit 33cl	4.50€
Badoit 75cl	6.50€

Chaud

Expresso	2.50€
Décaféiné	2.50€
Café allongé	2.80€
Noisette	2.80€
Double expresso	4.50€
Café crème	4.80€
Cappuccino, Latte	5.00€
Thé, infusion	5.00€
Chocolat chaud	5.00€
Chai latte	6.00€
Chocolat viennois	6.00€
Café viennois	6.00€
Latte macchiato	6.00€
Au choix : caramel, noisette, vanille	
Mokaccino	6.00€
chocolat, expresso, mousse de lait	

Toute notre cuisine est faite maison

Les petits-déjeuners

Servis de 9h à 11h tous les jours / Served from 9am to 11am every day

Le petit-déjeuner

1 boisson chaude
1 jus d'orange pressé
1 viennoiserie

*1 hot drink
1 squeezed orange juice
1 pastry*

10€

Le brunch petit-déjeuner

1 boisson chaude
1 jus d'orange pressé
Fromage blanc muesli
Oeuf brouillés
Fruits frais
Saumon
Fromage & lard

*1 hot drink
1 squeezed orange juice
Fromage blanc muesli
Scrambled eggs
Fresh fruit
Salmon
Cheese & bacon*

23€

Toute notre cuisine est faite maison

À partager / Les entrées

La planche du chef (x4 personnes)	33€
Accras maison, oignons rings, Joels frits, saumon gravlax, crottins de chèvre, tapenade <i>Home-made accras, onions rings, fried Joels, gravlax salmon, goat's cheese crottins, tapenade</i>	
La planchette du chef (x2 personnes)	19€
Accras maison, panisses, Joels frits, saumon gravlax, crottins de chèvre, tapenade <i>Home-made accras, panisses, fried Joels, gravlax salmon, goat's cheese crottins, tapenade</i>	
Planche du skieur (x4 personnes)	27€
Assortiment de fromage et de charcuterie <i>Assorted cheese and cold meats</i>	
Planchette du skieur (x2 personnes)	17€
Assortiment de fromage et de charcuterie <i>Assorted cheese and cold meats</i>	
Croque Monsieur à la truffe	17€
Truffle sandwich	
Les Huîtres N°3 (x6 ou x12)	12€ / 24€
Sauce à l'échalote et citron <i>Oysters N°3 Shallot and lemon sauce</i>	
Bol de frites maison	5€
<i>Bowl of home fries</i>	
Boite chaude (Moelleux du Revard)	19€
Servi avec des pommes de terre grenailles <i>Hot box (Moelleux du Revard) served with baby potatoes</i>	
Moules et couteaux	15€
Beurre à l'ail persillé <i>Mussels and razor clam, Garlic butter with parsley</i>	
Tartare de thon	15€
Echalotes, Grenade / Fruits de la passion <i>Shallots, Pomegranate / Passion fruit</i>	
Crevettes Prestiges (x7 pièces)	14€
Citron / aioli <i>Prawns Prestiges lemon/ aioli (7 pieces)</i>	

Salades repas / Meal salads

Poke bowl	21€
Riz à sushi, saumon gravlax, carottes râpées, concombre, choux rouge, avocat, mangue <i>Sushi rice, gravlax salmon, grated carrots, cucumber, red cabbage, avocado, mango</i>	
César	21€
Salade, poulet croustillant, tomates, parmesan, croutons, sauce césar <i>Salad, crispy chicken, tomatoes, parmesan, croutons, cesar sauce</i>	
Coeur des Neiges	23€
Toast de reblochon, tomates confites, oignons frits, pomme de terre grenailles, jambon de pays / Reblochon toast, sun-dried tomatoes, onions crispy, baby potatoes, country ham	

Le prix affiché s'entend toutes taxes comprises et service compris

Les plats / Dishes

Tataki de thon Wakamé, sauce soja, gingembre, citronnelle et riz parfumé <i>Tuna tataki, Wakame, soy sauce, ginger, lemongrass, and fragrant rice</i>	28€
Boeuf tigre qui pleure Filet de rumsteck, frites maison, salade, sauce tigre <i>Rump steak fillet, homemade fries, salad, tiger sauce</i>	29€
Burger de boeuf, frites maison, salade Pain, galette de pommes de terre, steack haché, bacon, reblochon, sauce burger <i>Bread, potato pancake, minced steak, bacon, reblochon cheese, burger sauce</i>	25€
Gnocchi crémeux à la truffe Creamy truffle gnocchi	29€
Seiches entières à la plancha Sauce aioli, légumes du moment, persillade <i>Whole cuttlefish, aioli sauce, vegetables of the moment, parsley sauce</i>	27€
Marmite du pêcheur 4 poissons (selon arrivage) Soupe de poissons, pommes de terre, croûtons, aioli <i>Fish soup, potatoes, croutons, aioli</i>	27€
Wok Thaï aux Gambas Nouilles de riz aux gambas <i>Rice noodle with prawn tails</i>	27€
Wok au Poulet Nouilles de riz au poulet <i>Rice noodle with chicken</i>	27€
Wok aux légumes Nouilles de riz aux légumes <i>Rice noodle with vegetables</i>	24€
Pièce de boucher environ 220g (2 sauces au choix.) Beurre persillé ou sauce bleue, frites, salade <i>Parsley butter or blue sauce, French fries, salad</i>	33€
Boîte chaude (Moelleux du Revard) Charcuterie, pommes de terre grenailles et salade <i>Cold meats, small potatoes, and salad</i>	28€
Sauces au choix poivre, bleu, sauce citronnée, beurre persillé <i>pepper, blue cheese, lemon sauce, parsley butter</i>	

Uniquement sur nos tables cheminées
Uniquement sur réservation / Fireplace tables by reservation only

La Plancha de la terre

Pour 2 personnes minimum

36€/ Personne

De la terre « filet de boeuf, magret de canard, filet de poulet »
Frites, salade à volonté, 3 sauces maison / *From the earth « fillet of beef, duck breast, chicken fillet » home fries, unlimited salad + 3 homemade sauces*

La Plancha de la mer

Pour 2 personnes minimum

36€/ Personne

De la mer « bar, saumon, daurade royale »
Frites, salade à volonté, 3 sauces maison / *Sea « bass, salmon, gilthead bream » (depending on availability) home fries, unlimited salad + 3 homemade sauces*

Pour les enfants / Children menu's (-12 ans)

Steak haché, filet de poisson ou nuggets

Frites ou riz ou légumes du moment

Glace ou gaufre

*Chopped steak, fish fillet, or nuggets | home fries
or rice or vegetables of the moment | Ice cream or
waffle*

+ une surprise !

15€

Le pâtissier c'est nous / Desserts

Coeur chocolat

Pour amateur de chocolat
For chocolate lovers

13€

Brioche façon pain perdu avec glace vanille

French toast brioche with vanilla ice cream

12€

Tarte tatin et sa crème au calvados

Tarte Tatin, Calvados cream

12€

Tarte citron meringuée revisitée

Revisited lemon meringue pie

12€

Café très gourmand

Selection of little dessert with coffee

14€

Thé très gourmand

Selection of little dessert with tea

15€

Planche de fromages

Assorted cheese

12€

Les glaces / Ice cream

Nos parfums

1 boule : **3€** | 2 boules : **5.50€** | 3 boules : **7.50€**

Vanille Bourbon, Café Arabica & Robusta, Pistache, Chocolat, Coco, Citron, Fraise, Melon, Mangue, Tiramisu, Cerise Amarena

Vanilla, Arabica & Robusta Coffee, Pistachio, Chocolate, Coconut, Lemon, Strawberry, Melon, Mango, Tiramisu, Amarena Cherry

Supplément Chantilly

whipped cream

1€

Nos coupes

Poire Belle-Hélène

Vanille Bourbon, chocolat, morceaux de poire, coulis chocolat maison, crème fouettée
Bourbon Vanilla, chocolate, pear pieces, homemade chocolate sauce, whipped cream

12.50€

Fraise Melba

Fraise, morceaux de fraise, coulis fruits rouges, crème fouettée
Strawberry, strawberry pieces, red fruit coulis, whipped cream

12.50€

Pêche Melba

Vanille Bourbon, morceaux de pêche, coulis fruits rouges, crème fouettée
Bourbon Vanilla, peach pieces, red fruit coulis, whipped cream

12.50€

Chocolat Liégeois

Chocolat, coulis chocolat maison, crème fouettée
Chocolate, homemade chocolate coulis, whipped cream

12.50€

Café Liégeois

Café Arabica & Robusta, café fraîchement infusé, crème fouettée
Arabica & Robusta coffee, freshly brewed coffee, whipped cream

12.50€

Colonel

Sorbet citron de Sicile, Vodka
Sicilian lemon sorbet, Vodka

12.50€

Dame Blanche

Vanille Bourbon, coulis chocolat maison, crème fouettée
Bourbon Vanilla, homemade chocolate coulis, whipped cream

12.50€

Les vins

Les vins du Languedoc Roussillon

Blanc

	Verre 12cl	Btl 75cl
Baie du soleil - Domaine Robert Vic IGP Pays d'Oc Chardonnay - 100% Chardonnay	6,50€	26€
Rose des vents Domaine des 3 filles de septembre IGP Côtes de Thongue - Chardonnay et Vermentino		32€
Heures Blanches Mas des Armes IGP Pays de l'Herault - Sauvignon blanc, Vermentino, Chenin, Viognier, Muscat petit grain et Roussanne		52€
Les Rouvières Château Lancyre AOP Languedoc - Roussanne, Viognier et Rolle		43€
Les Galets Château Crès Ricard AOP Languedoc - Roussanne, Vermentino, Grenache blanc et Viognier		48€
Cuvée Cynarah Château Cazeneuve BIO IGP Val de Montferrand - Syrah, Grenache et Cinsault		37€
Elles adorent Clos Lucquier IGP Pays de l'Herault - Rolle et Grenache blanc	7,50€	34€

Rosé

Baie du soleil Domaine Robert Vic IGP Pays d'Oc - Grenache gris - 100% Grenache	7,00€	26€
Rose des vents Domaine les 3 filles IGP Côtes de Thongue - Syrah, Grenache, Cinsault et Cabernet franc		31€
Domaine Figuerasse BIO AOP Vin des sables - Grenache noir, Cinsault et Grenache gris		33€
Cavalino Mas des Armes IGP Pays de l'Herault - Grenache, Cabernet, Mourvèdre, Syrah et Grenache gris		36€
D'ici on voit la mer Château Lancyre BIO AOP Pic St Loup - Syrah et Grenache		45€

Rouge

Cuvée Sillage Château Lancyre BIO AOP Pic St Loup - Grenache, Syrah et Carignan	7,00€	34€
Grande reserve Château Les Bugadelle BIO AOP La Clape - Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan		46€
Pinot noir Domaine Brescou IGP Pays d'Oc - 100% Pinot Noir		31€
Domaine Paul Mas IGP Pays d'Oc - 100% Syrah		29€
Pezenas Notre Dame Château Larzac AOP Languedoc - Grenache noir et Syrah	10,50€	48€
Le sang du calvaire Château Cazeneuve BIO AOP Pic St Loup - Mourvèdre et Syrah		78€
Ste Lucie d'Aussou AOP Corbières - Carignan, Syrah et Grenache		35€
O'Sud Famille Cros Pujol IGP Pays d'Oc - Merlot, Syrah	6,00€	26€

Les vins

Les autres régions de France

Blanc

Domaine Courbis

AOP St Joseph - Marsanne et Roussanne

Domaine Les Héritières

AOP Chablis - 100% Chardonnay

Château St Romble

AOP Sancerre - 100% Sauvignon

Cuvée Perrin - Famille Perrin

AOP Côtes du Rhone - Grenache, Marsanne, Roussanne et Viognier

1° Grives Domaine Tariquet

IGP Côtes de Gascogne - 100% Gros manseng

Olivier Depardon

AOP Bourgogne - 100% Chardonnay

1° Cru Les Charmes Maison Patriarche

AOP Meursault - 100% Chardonnay

Verre
12cl

Btl
75cl

Btl
150cl

61€

56€

52€

35€

8,50€

32€

38€

135€

Rosé

Cuvée Minuty 'Prestige'

AOP Côtes de Provence - Grenache , Syrah , Cinsault , Tibouren

Divines Restanques

IGP Var - Grenache , Syrah , Cinsault

8,00€

41€

78€

6.00€

28€

Rouge

Domaine Malijay

AOP Gigondas - Grenache, Syrah et Mourvèdre

Vieux Truffiers BIO

AOP Côtes du Rhone - Grenache , Syrah , Cinsault

1° Cru Maison Patriarche

AOP Pommard - 100% Pinot Noir

Leognan Château Bruilleau

AOP Pessac - Merlot et Cabernet Sauvignon

Cuvée Meridion Famille Perrin

AOP Châteauneuf du Pape - Grenache, Mourvèdre et Syrah

57€

29€

95€

49€

66€

Les vins sans alcool

Divin Fournier et fils

IGP Val de Loire

- 100% Sauvignon

- Pinot noir, Cot, Cabernet, Gamay

-100% Pinot noir

Verre
12cl

7,50€

7,50€

7,50€

Les Champagnes

	Verre 12cl	Btl 20cl	Btl 75cl	Btl 150cl
La Coupe Mercier	13€			
Prosecco		9€	46€	
Moët et Chandon		24€	80€	140€
Veuve Clicquot Carte Jaune Brut			95€	
Ruinart Blanc de blanc			150€	
Dom Pérignon			260€	

Les Spiritueux

Whisky

J.Walker Ecosse	9€
Bulleit Bourbon USA / Kentucky	12€
Lagavulin Ecosse	14€
Oban Ecosse	14€
Talisker Ecosse	12€
Jack Daniels USA / Lynchburg	10€
Nikka Japon	13€

Gin

Tanqueray Sevil Angleterre	9€
Tanqueray Ten Angleterre	15€
Hendricks Ecosse	14€

Les digestifs

Limoncello	9€
Get 27, Get 31	9€
Hennessy	10€
Hennessy XO	24€
Cointreau	10€
Bailey's	9€
Amaretto Disaronno	10€
Armagnac	10€
Grand Marnier	9€
Calvados	9€
Jagermeister	9€

Verre
4cl

Rhum

Diplomatico Venezuela	12€
Don Papa Philippines	12€
Santa Teresa Venezuela	16€
Zacapa Guatemala	16€
La Hechicera Colombie	15€

Verre
4cl

Vodka

Smirnoff Russie	9€
Belvedere Pologne	12€
GreyGoose France	14€

Tequila

Don Julio blanco Mexique	15€
Don Julio reposado Mexique	18€
Clase Azul, Reposado Mexique	24€
Clase Azul Plata Mexique	19€

Des Alpes

Génépie	12€
Chartreuse verte	14€
Chartreuse jaune	12€