

*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	
Mokacciono	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)	34€
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)	21€
Accras maison, Joels frits, saumon gravlax, crottins de chèvre, tapenade <i>Home-made accras, fried Joels, gravlax salmon, goat's cheese crottins, tapenade</i>	
Planche du skieur (x4 personnes)	28€
Assortiment de fromages et de charcuterie <i>Assorted cheese and cold meats</i>	
Planchette du skieur (x2 personnes)	18€
Assortiment de fromages et de charcuterie <i>Assorted cheese and cold meats</i>	
L'apéro Coeur	21€
Tapenade Niçoise (câpre, olives noires), tapenade olive basilic, houmous, crème de légumes aux herbes fraîches, Tzatziki / <i>Tapenade from Nice (capers, black olives), olive and basil tapenade, hummus, vegetable purée with fresh herbs, Tzatziki</i>	
Croque Monsieur façon grand-mère et sa salade fraîcheur	18€
Pain, béchamel, jambon, fromage de nos montagnes / <i>Grandmother-style croque-monsieur served with a fresh salad. Bread, béchamel sauce, ham, and cheese from our mountain regions.</i>	
Les Huîtres N°3 (x6 ou x12)	14€ / 24€
Sauce à l'échalote et citron <i>Oysters N°3 Shallot and lemon sauce</i>	
Bol de frites maison	6€
<i>Bowl of home fries</i>	
Moules et couteaux	16€
Beurre à l'ail persillé <i>Mussels and razor clam, Garlic butter with parsley</i>	
Tartare de thon	17€
Echalotes / Fruits de la passion <i>Shallots / Passion fruit</i>	
Plateau de fruits de mer	40€
12 bulots, 8 crevettes prestiges, 8 huitres <i>Seafood platter (12 whelks, 8 shrimp, 8 oysters)</i>	
Crevettes prestiges(x6) sauce aïoli	16€
<i>Prawns (x6) with aioli sauce</i>	

Salades repas

Salade fraîcheur à la grecque	18€
Légumes croquants du jardin (concombre, aubergine, poivron, courgette), féta, crispy oignons, sauce citron, miel / <i>Fresh Greek salad: Crisp garden vegetables, feta, crispy onions, lemon sauce, honey</i>	
César	21€
Salade, poulet croustillant, tomates, parmesan, croutons, sauce césar / <i>Salad, crispy chicken, tomatoes, parmesan, croutons, cesar sauce</i>	
Céviché de melon	21€
Jambon cru, tomates cerises, feta et crispy bacon / <i>Melon ceviche, cured ham, cherry tomato, feta, crispy bacon</i>	
Carpaccio de tomates anciennes	21€
Burrata, sauce pesto, espuma de betterave / <i>Heirloom tomato carpaccio, burrata, pesto sauce, beetroot espuma</i>	
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>	

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

Les plats

Tataki de thon	28€
Sauce soja, gingembre, citronnelle et riz parfumé <i>Tuna tataki, soy sauce, ginger, lemongrass, and fragrant rice</i>	
Boeuf tigre qui pleure	29€
Filet de rumsteck, frites, salade, sauce tigre <i>Rump steak fillet, homemade fries, salad, tiger sauce</i>	
Burger de boeuf, frites maison, salade	25€
Pain, galette de pommes de terre, steak haché, bacon, reblochon, sauce burger <i>Bread, potato pancake, minced steak, bacon, reblochon cheese, burger sauce</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	26€
Pièce de bœuf 180 g, tomates séchées, câpres, huile d'olive, basilic, pesto, parmesan, frites maison, salade / beef tartare, Italian-style: 180 g beef steak, sun-dried tomatoes, capers, olive oil, basil, pesto, parmesan, homemade fries, salad	
Pavé de saumon	29€
Cuisson unilatérale, sauce vierge, légumes croquants <i>Salmon fillet: Single-side seared, virgin sauce, crisp vegetables</i>	
Seiches entières à la plancha	27€
Légumes croquants du marché, sauce aïoli <i>Whole cuttlefish, Market fresh crunchy vegetables, aioli sauce</i>	
Dorade entière 250 g	34€
Légumes croquants du marché, sauce vierge <i>Whole sea bream 250 g: Market fresh crunchy vegetables, virgin sauce</i>	
Wok de Gambas	28€
Nouilles, légumes, queues de gambas, sauce Thai <i>Prawn wok: Noodles, vegetables, prawn tails, Thai sauce</i>	
Wok de légumes	24€
Nouilles, légumes, sauce Thai <i>Vegetable wok: Noodles, vegetables, Thai sauce</i>	
Tentacules de poulpe à la plancha	28€
Légumes croquants du marché <i>Grilled Oktopus-Tentakel, market fresh crunchy vegetables</i>	
Pièce de boucher environ 220g (1 sauce au choix.)	33€
Poire de merlan 180 g, frites, salade, et sauce au choix : bleu, poivre ou beurre maître d'hôtel <i>Butcher's cut, approximately 220 g (choice of 2 sauces): 180 g sirloin steak, fries, salad, and choice of sauce: blue cheese, pepper, or maître d'hôtel butter</i>	

Uniquement sur nos tables cheminées

Uniquement sur réservation

La Plancha de la terre

Pour 2 personnes minimum

36€/ Personne

De la terre « Boeuf, magret de canard, filet de poulet »
Frites, légumes, 3 sauces maison / From the earth « Beef, duck breast, chicken fillet » home fries, vegetables + 3 homemade sauces

La Plancha de la mer

Pour 2 personnes minimum

36€/ Personne

De la mer (selon arrivage)
Frites, légumes, 3 sauces maison / Sea according to availability
home fries, vegetables + 3 homemade sauces

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

Steak haché, filet de poisson pané ou nuggets / Frites ou légumes du moment / Glace

ou gaufre

Chopped steak, breaded fish fillet or nuggets / home fries or vegetables of the moment / Ice cream or waffle

+ une surprise !

15€

Le pâtissier c'est nous / Desserts

Soupe de fraises

Strawberry soup

12€

Coeur chocolat

Pour amateur de chocolat, entremet sur sablé chocolat / For chocolate lovers. Dessert on a chocolate shortbread base

13€

Gratin de fraises

Strawberry gratin

12€

Planche de fruits frais du moment et son coulis chocolat

Fruits rouges, chocolat / Seasonal fresh fruit platter with chocolate sauce

12€

Tarte citron revisitée meringuée

Revisited Lemon Meringue Tart

12€

Mille feuilles pistache et framboises

Pistachio and raspberry mille-feuille

13€

Brioche façon pain perdu avec glace vanille

French toast brioche with vanilla ice cream

12€

Affogato

Une boule de vanille, un shooter de limoncello, un café / A scoop of vanilla ice cream, a shot of limoncello, a coffee

12€

Café très gourmand

Selection of little dessert with coffee

14€

Thé très gourmand

Selection of little dessert with tea

14€

Planche de fromage

Assorted cheese

13€

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

12.50€

Vanille Bourbon, chocolat, morceaux de poire, coulis chocolat maison, crème fouettée

Bourbon Vanilla, chocolate, pear pieces, homemade chocolate sauce, whipped cream

Fraise Melba

12.50€

Fraise, morceaux de fraise, coulis fruits rouges, crème fouettée

Strawberry, strawberry pieces, red fruit coulis, whipped cream

Pêche Melba

12.50€

Vanille Bourbon, morceaux de pêche, coulis fruits rouges, crème fouettée

Bourbon Vanilla, peach pieces, red fruit coulis, whipped cream

Chocolat Liégeois

12.50€

Chocolat, coulis chocolat maison, crème fouettée

Chocolate, homemade chocolate coulis, whipped cream

Café Liégeois

12.50€

Café Arabica & Robusta, café fraîchement infusé, crème fouettée

Arabica & Robusta coffee, freshly brewed coffee, whipped cream

Colonel

12.50€

Sorbet citron de Sicile, Vodka

Sicilian lemon sorbet, Vodka

Dame Blanche

12.50€

Vanille Bourbon, coulis chocolat maison, crème fouettée

Bourbon Vanilla, homemade chocolate coulis, whipped cream

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€

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

Les vins

Les autres régions de France

Blanc

	Verre 12cl	Btl 75cl	Btl 150cl
Domaine Courbis AOP St Joseph - Marsanne et Roussanne		61€	
Domaine Les Héritières AOP Chablis - 100% Chardonnay		56€	
Château St Romble AOP Sancerre - 100% Sauvignon		52€	
Cuvée Perrin - Famille Perrin AOP Côtes du Rhone - Grenache, Marsanne, Roussanne et Viognier		35€	
1 ^{er} Grives Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne - 100% Gros manseng	8,50€	32€	
Olivier Depardon AOP Bourgogne - 100% Chardonnay		38€	
1 ^{er} Cru Les Charmes Maison Patriarche AOP Meursault - 100% Chardonnay		135€	

Rosé

Cuvée Minuty 'Prestige' AOP Côtes de Provence - Grenache , Syrah , Cinsault , Tibouren	8,00€	41€	78€
Divines Restanques IGP Var - Grenache , Syrah , Cinsault	6.00€	28€	

Rouge

Domaine Malijay AOP Gigondas - Grenache, Syrah et Mourvèdre		57€	
Vieux Truffiers BIO AOP Côtes du Rhone - Grenache , Syrah , Cinsault		29€	
1 ^{er} Cru Maison Patriarche AOP Pommard - 100% Pinot Noir		95€	
Leognan Château Bruilleau AOP Pessac - Merlot et Cabernet Sauvignon		49€	
Cuvée Meridion Famille Perrin AOP Châteauneuf du Pape - Grenache, Mourvèdre et Syrah		66€	

Les vins sans alcool

	Verre 12cl
Divin Fournier et fils IGP Val de Loire	
- 100% Sauvignon	7,50€
- Pinot noir, Cot, Cabernet, Gamay	7,50€
-100% Pinot noir	7,50€

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

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€

Rhum

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

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€