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 10€
Prosecco, Apérol, eau petillante, orange

Ugo Spritz 10€
Liqueur de sureaux, prosecco, eau petillante, menthe, citron

Sangria Blanche 10€
Vin blanc, schweppes agrumes, citron, fruits frais, sucre

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

Cocktails sans alcool 10€

MK Berry good
Purée de framboise, jus de cramberry, 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

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

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€**

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

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

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 Au choix : caramel, noisette, vanille	6.00€
Mokacciono chocolat, expresso, mousse de lait	6.00€

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

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 ou omelette
Fruits frais
Saumon
Fromage & lard

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

23€

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

À partager / Les entrées

La planche du chef (x4 personnes) — 34€
Accras maison, oignons rings, Joels frits, saumon gravlax, crottins de chèvre, tapenade
Home-made accras, onions rings, fried Joels, gravlax salmon, goat's cheese crottins, tapenade

La planchette du chef (x2 personnes) — 21€
Accras maison, Joels frits, saumon gravlax, crottins de chèvre, tapenade
Home-made accras, fried Joels, gravlax salmon, goat's cheese crottins, tapenade

Planche du skieur (x4 personnes) — 28€
Assortiment de fromages et de charcuterie
Assorted cheese and cold meats

Planchette du skieur (x2 personnes) — 18€
Assortiment de fromages et de charcuterie
Assorted cheeses and cold meats

Croque Monsieur façon grand-mère et sa salade fraîcheur — 15€
Pain, béchamel, jambon, fromage de nos montagnes /*Grandmother-style croque-monsieur served with a fresh salad. Bread, béchamel sauce, ham, and cheese from our mountain regions*

Crevettes tempura — 18€
Gelée de mangue, oeufs de truite
Tempura prawns, mango jelly, trout eggs

Bol de frites maison — 6€
Bowl of home fries

Moules et couteaux gratinés — 17€
Beurre à l'ail persillé
Mussels and razor clam, Garlic butter with parsley

Les Huîtres signature Sanchez «de Bouzigues» (x6 ou x12) — 14€ / 24€
Sauce à l'échalote et citron
Oysters N°3 Shallot and lemon sauce

Boîte chaude de nos régions — 19€
Fromage cuit au four, servi avec des pommes de terre grenailles
Hot box cheese served with baby potatoes

Palourdes en persillade — 18€
Clams with parsley and garlic

Salades repas

Salade césar — 21€
Salade, poulet croustillant, tomates, parmesan, croutons, sauce césar / *Salad, crispy chicken, tomatoes, parmesan, croutons, cesar sauce*

Salade rosti de chèvre — 23€
Salade, grenade, mangue, chèvres panés, confit de fraise / *Salad, pomegranate, mango, breaded goat's cheese, strawberry confit*

Pasta

Wok thaï gambas — 28€
Nouilles de riz, légumes thaï, queue de gambas, sauce thaï / *Wok-fried shrimp, rice noodles, thaï vegetables, shrimp tails, thaï sauce*

Wok végétarien — 24€
Nouilles de riz, légumes thaï, sauce thaï / *Vegetarian wok, rice noodles, thaï vegetables, thaÏ sauce*

Linguines aux palourdes — 25€
Persil, parmesan, palourdes , tomates cerise / *Linguine with clams, parsley, parmesan, cherry tomatoes*

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

Poissons

Seiche entière à la plancha — 28€
Risotto à l'encre de seiche / *Whole cuttlefish grilled à la plancha, cuttlefish ink risotto*

Bourride de lotte et ses légumes du moment — 29€
Brunoise de légume, aïoli, croutons / *Monkfish bourride, finely diced vegetables, aioli, bread croutons*

Tentacules de poulpe à la Galicienne — 28€
Ecrasé de pommes de terre, sauce chimichurri / *Galician-style octopus tentacles, mashed potatoes, chimichurri sauce*

Poisson entier: Sole meunière, Dorade (selon l'arrivage) — 36€
Légumes de saison / *Whole fish: Sole Meunière, Sea bream (subject to availability), vegetables*

Marmite du pêcheur — 27€
Poissons et ses coquillages, crustacés, fumet de poisson, crème fraîche, pommes de terre / *Fish, shellfish and crustaceans, fish stock, crème fraîche, potatoes, soup*

Tataki de Thon — 28€
Légumes thaï, riz parfumé, salade / *Tuna tataki, thaï vegetables, fragrant rice, salad*

Viandes

Magret de canard — 30€
Sauce aigre douce à l'orange, legumes / *Duck breast with sweet and sour orange sauce with vegetables*

Tartare de bœuf façon italienne — 26€
Câpres, cornichons, jaune d'œuf, moutarde, frites maison et salade / *Italian-style beef tartare, capers, pickles, egg yolk, mustard, french fries, salad*

Pièce du boucher (environ 200g) — 34€
Frites maison, salade, 1 sauce au choix : bleu, poivre ou maître d'hôtel. Supplément Rossini 6 € / *Butcher's cut (approx. 200g) homemade chips, salad, 1 choice of sauce: blue cheese, pepper or maître d'hôtel. Rossini (Foie gras) supplement 6€*

Hamburger bœuf effiloché 2 sauces — 29€
Tomate, oignons caramélisés, sauce du chef, sauce moutarde, oignon crispy, cheddar / *Tomato, caramelised onions, the chef's special sauce, mustard sauce, crispy onion, cheddar*

Hamburger montagnard — 25€
Salade, rosti de pommes de terre ,steack haché, bacon, reblochon, sauce burger, frites maison, salade / *Salad, potato pancake, beef burger, bacon, Reblochon cheese, burger sauce, french fries and salad*

Boeuf tigre qui pleure — 29€
Frites, salade, sauce tigre spécial / *Crying beef tiger, french fries, salad, special tiger sauce*

Roulé du soleil — 28€
Ballottine de volaille farcie au chorizo, champignons, riz parfumé / *Chicken roll stuffed with chorizo and mushrooms, rice*

Boîte chaude de nos régions — 28€
Servie avec des pommes de terre grenailles, charcuteries, salade
Hot box cheese served with baby potatoes, cold meats and salad

Garnitures en supplément:

Frites maison *french fries* / Légumes de moment *vegetables of moment* 5€
Salade *salad* 4€
Sauces supplémentaire 2€

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

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 (à volonté), 3 sauces maison : poivre, bleue, maître d'hôtel */ Meats selection « Beef, duck breast, chicken fillet» home fries, vegetables + 3 homemade sauces : pepper, blue cheese, pursley butter*

La Plancha de la mer

Pour 2 personnes minimum **36€/ Personne**

De la mer (selon arrivage)
Frites, légumes (à volonté), 3 sauces maison : aïoli, chimichurri, béarnaise */ Sea according to availability, home fries, vegetables + 3 homemade sauces : aïoli, chimichurri, béarnaise*

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

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

15€

Le pâtissier c'est nous / Desserts

Brioche, façon pain perdu — **12€**
Chantilly, boule de glace vanille / French toast-style brioche, whipped cream, vanilla ice cream

Coeur chocolat — **13€**
Pour amateur de chocolat, entremet sur sablé chocolat / For chocolate lovers. Dessert on a chocolate shortbread base

Croc pistache — **13€**
Financier pistache, crème de pistache, éclat de pistache / Pistachio financier, pistachio cream with pistachio sparkle

Tarte tatin, crème au Calva — **12€**
Tarte tatin, crème au Calva / Calvados cream

Café très gourmand — **14€**
Selection of little dessert with coffee

Thé très gourmand — **14€**
Selection of little dessert with tea

Assortiment de fromages — **14€**
Assorted cheese

Affogato — **12€**

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

Les crêpes

Les crêpes sont réalisées à la farine de froment et fabriquées à la commande.

The pancakes are made with wheat flour and are made to order.

Jusqu'à 18h / *Until 6.00 pm*

Sucre *Sugar*	4,50€
Beurre salé, sucre *Slighty, salted butter, sugar*	5€
Citron, sucre *Lemon, sugar*	5,50€
Chocolat noir maison *Homemade dark chocolate*	6€
Nutella *Nutella*	6,60€
Caramel beurre salé *Salted butter caramel*	6.50€
Banane, chocolat *Banana, chocolate*	8€
Banane, nutella *Banana, Nutella*	9€
Ardéchoise Crème de marron *Chestnut cream*	7€
Confiture fruits de saison *Seasonal fruit jam*	6,50€
Supplément chantilly *Whipped cream*	0,50€

Les gaufres

Sucre *Sugar*	5€
Nutella *Nutella*	6€
Chocolat maison *Homemade chocolate*	5,50€
Supplément chantilly *Whipped cream*	0,50€

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

Les glaces / Ice cream

Nos parfums

1 boule : **3,50€** | 2 boules : **6€** | 3 boules : **8€**

Vanille Bourbon, Café, Fraise, Pistache, Menthe chocolat, Banane, Carnaval, Citron jaune, Mangue, Cerise, Noix de coco, Nuttey façon pâte à tartiner, Vanille brownie, Caramel au lait, Chocolat brownie

Bourbon vanilla, Coffee, Strawberry, Pistachio, Chocolate mint, Banana, Carnival, Lemon, Mango, Cherry, Coconut, Nutty spread-style, Brownie vanilla, Milk caramel, Brownie chocolate.

Supplément Chantilly

whipped cream

1€

Supplément Coulis

1€

Caramel beurre salé, choco noisette, chocolat blanc, chocolat noir, fraise
Salted butter caramel, hazelnut chocolate, white chocolate, dark chocolate, strawberry

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€**
Vanille, fraise, coulis fruits rouges, crème fouettée
Vanill, strawberry, 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, Vodka
Sicilian lemon sorbet, Vodka

Dame Blanche **12.50€**
Vanille Bourbon, coulis chocolat maison, crème fouettée
Bourbon Vanilla, homemade chocolate coulis, whipped cream

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

Les vins

Les vins du Languedoc Roussillon

	Verre 12cl	Btl 75cl
Blanc		
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° Grives Domaine Tariquet IGP Côtes de Gascogne - 100% Gros manseng	8,50€	32€	
Olivier Depardon AOP Bourgogne - 100% Chardonnay		38€	
1° 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° 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€	

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

Les Spiritueux

Whisky

	Verre 4cl
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

	Verre 4cl
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€

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

Groupes et privatisation

Vous avez des besoins spécifiques, mariage, seminaire, repas d'entreprises, evenements familiale et souhaitez une prestation particulière ? N'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions établir ensemble vos besoins et répondions à vos attentes. Animation, prestation supplémentaires sur mesure, toute l'équipe du cœur est là pour vous accompagner dans la réussite de votre événement.

Prix par personne, à partir de 15 personnes

Nos menus

LES TAPAS DU COEUR 35€
1 planche du chef ou une planche du skieur
frites et salade
1 cocktail classique

LE CLASSIC DU COEUR 55€
Entrée – Plat – Dessert servi à l'assiette
1 verre de vin
1 boisson chaude

LES PLANCHES DU COEUR 60€
1 Planche du chef ou skieur
1 plancha de la Mer ou de la Terre sur table cheminée
1 planche de douceurs
1 verre de vin

LE COCKTAIL DÎNATOIRE DES SABLES 65€
1 cocktail de bienvenue
Planche du chef ou du skieur
7 mignardises salées
Planche fromage à partager
5 mignardises sucrées
1 verres de vin

L'ÉLITE DES SABLES
Élaborée par notre chef de cuisine,
selon les produits du moment et de la saison.

Nos Restaurants

Coeur des Sables

04 67 85 99 00
8 Av. Grassion Cibrand
34130 Carnon Plage
contact@coeurdessables.com

Coeur des Neiges
TIGNES LE LAC

04 79 06 31 30
Promenade de la Tovière
73320 Tignes le Lac
contact@coeurdesneiges.fr