



le cocobaia
BY la plage

TAPAS

- Grande planche de tapas mixte 25€
Fromage, mini burger, saumon, charcuterie espagnole,
tempura de crevette, filet de poulet pané au céréales
- Tellines en persillade 200gr 10€

SALADES 19€

- La César**
Salade romaine, poulet pané, tomates, œuf, croûtons,
parmesan, tranches de lard, olives noires, sauce César
- L'Italienne**
Salade romaine et iceberg, mozzarella di buffala, tomates cerises
et confites, jambon de parme, croûtons, pesto et olives vertes
- La Nordique**
Salade romaine et iceberg, saumon mariné, crevettes décortiquées,
tomates colorées, suprême orange et pamplemousse,
sauce cocktail
- La Végétarienne**
Salade romaine et iceberg, tomates, légumes grillés marinés,
fêta, olives noires, sauce citron huile d'olives

FINGER FOOD

- LA POKE BOWL** 19€
Riz japonais, tataki de thon, saumon mariné, mangue, avocat,
algue wakamé, herbe fraîche, sauce saté et sauce soja
- CLUB CÉSAR** 18€
Filet de poulet, œuf, tomates, parmesan, sauce César, frites
- BAGEL** 18€
Gravelax de saumon, philadelphia aux herbes échalote, frites
- CROQUE MONSIEUR** 18€
Jambon truffé, fromage, salade
- BURGER FRITES** 18€
Fromage brebis, tomates, salade, oignon, sauce burger

DESSERTS 8€

- Salade de fruits frais maison
Tiramisu au Nutella
Fraises nature de pays à la crème d'Isigny
Tarte déstructurée coco au zeste de citron vert et
meringue croustillante
Moelleux au chocolat
Glaces à impulsion (voir tableau)

MENU ENFANT

Kids burger
Steak haché et frites
+ Sirop à l'eau
15€

Poulet pané
aux céréales et frites
+ sirop à l'eau
15€

FORMULE TRANSAT

LA JOURNÉE 15€
Transat + parasol

COQUILLAGES

- Bouquet de 15 crevettes 17€
6 huîtres de Bouzigues Affinées N°3 10€
6 huîtres spéciales Agathe Domaine du Petit Mas N°2 17€
6 huîtres spéciales Gillaudeau N°3 20€
15 bulots 12€
1 Homard canadien 500/600 gr 42€
1 Tourteau 400/600 gr 18€
1 Langouste (sur commande) prix du 100g 16€

NOS PLATEAUX

Servis avec : du beurre demi sel et doux, du vinaigre d'échalottes,
de l'aïoli, de la mayonnaise maison et du citron.

- LE DÉGUSTATION 1 personne** 28€
6 huîtres de Bouzigues, 6 moules, 6 crevettes,
4 palourdes, 4 bulots 1 Tourteau (+16€), 1 Homard (+39€)
- LE ROYAL 2 personnes et +** 78€
1 tourteau, 6 huîtres Agathe et 6 huîtres Gillaudeau,
12 moules, 12 bulots, 15 crevettes, 8 palourdes
- LE SOMPTUEUX 2 personnes et +** 120€
1 tourteau, 6 huîtres Agathe et 6 huîtres Gillaudeau, 12 moules,
12 bulots, 15 crevettes, 8 palourdes, 1 homard canadien
- LE COCOBAÏA 4 personnes et +** 220€
12 huîtres Agathe et 12 huîtres Gillaudeau, 24 moules, 24 bulots,
24 crevettes, 16 palourdes, 2 homards, 2 tourteaux

BOISSONS

- Eau Aqua Panna ou San Pelegrino 75cl 6€
Café Nespresso 2,50€
Café Honest Mocca ou Cappuccino 4€
Thé Mariage et Frères 5€
Jus de fruits Les vergers de Thau 25cl 5€
Fraise, pomme, tomate, pêche abricot, poire
- Sirop à l'eau 3€
Soft 25cl 4€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta agrumes, Sprite, Fuztea pêche
Sangria Lolea 75cl 20€
Bière Corona ou Cubanisto 6€
Bière Brasserie du Lez blonde/ambree 6€

VINS

Verre Btl. 75cl

LES VINS BLANCS

- Domaine de Creyssels 2018
AOC Languedoc Picpoul 21,00€
Domaine du Petit
Saint-Aunes 2018 IGP D'oc Bio 24,00€
Domaine Gayda Viognier VDF 2018 26,00€
Domaine de Joy Saint André IGP
Côte de Gascogne 2017 30,00€
Domaine Puech Haut cuvée prestige 2018 6,00€ 35,00€
Domaine de L'Hortus La Bergerie 2017
IGP Val de Montferrand 33,00€
Mas Cal Demoura amour décalé
IGP Hérault 2017 Bio 35,00€
Château Grand Boise
AOC Provence 2018 Bio 8,00€ 38,00€
Clos Marie cuvée Manon 2017
AOC Languedoc 44,00€
Domaine Daumas Gassac Vin de pays 2017 59,00€
Mas Jullien IGP Hérault 2017 69,00€

LES VINS ROSÉS

- Domaine du Petit Chaumon
Vin des sables 2018 Bio 21,00€
Domaine Saint-André Cuvée Folie d'Ines
IGP collines de Mours 2018 23,00€
Mas Bruguière Cuvée L'Arbouse
Pic Saint Loup 2017 28,00€
Domaine Puech Haut Cuvée Prestige 2018 5,00€ 30,00€
Domaine du Pas de l'Escalette ZE ROSE 2018
AOC Terrasses du Larzac BIO 33,00€
Château Grand Boise
AOC Provence 2018 Bio 8,00€ 36,00€
Mas Jullien AOC Languedoc 2017 41,00€
Château Pibarnon AOC Bandol 2017-2018 46,00€

LES MAGNUMS ROSÉS

- 150cl
Domaine du Petit Chaumont
Vin des sables 2018 Bio 45,00€
Domaine Puech Haut Cuvée Prestige 2018 70,00€

LES VINS ROUGES

- Château Bas D'aumelas Barathym 2017 AOC
Languedoc 21,00€
Mas Mourières AOC Languedoc 2017 bio 26,00€
Ermitage du Pic Saint-Loup
Tour de pierre 2017
AOC Pic Saint-Loup Bio 30,00€
Aupilhac AOC Montpeyroux 2016 Bio 34,00€
Domaine Puech Haut cuvée prestige 2018 6,00€ 35,00€
Mas Jullien Les États d'Ames
AOC Languedoc 2015 46,00€
Château Puech Haut Tête de Bélier 2016 12,00€ 48,00€
Mas Haut Buis Costa Caude 2016 AOC
Terrasses du Larzac Bio 51,00€
Domaine Daumas Gassac Vin de pays 2017 55,00€
Roc d'Anglade 2016 IGP gard 69,00€
Château Grand Boise
«Liberté Chérie» 2015 Bio 84,00€
Domaine Peyre Rose Syrah Leone 2008
AOC Languedoc 125,00€

LES CHAMPAGNES

- Champagne Mumm Cordon rouge
La coupe 10,00€
La bouteille Brut 75cl 90,00€
Mumm Rosé 75cl 105,00€
Ruinart Blanc de Blanc 75cl 130,00€
Dom Pérignon 250,00€