

LE COFFEE CORNER

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés Nespresso

Café Espresso, Décaféiné	2.50 €
Café Noisette	3.00 €
Café Double	4.00 €
Café Crème	4.50 €
Capuccino	4.50 €
Thé, Infusion	4.00 €
Chocolat Chaud	5.00 €

LES GOURMANDS – 35 cl

Latte <i>Un shot aromatique d'Espresso allongé de lait chaud</i>	6.00 €
Latte Macchiatissimo <i>(Café, Lait Chaud, Mousse de Lait) Un Latte incomparable, extrêmement gourmand</i>	6.00 €
Double Crème Brûlée Latte Macchiato <i>(Café, Lait Chaud, Mousse de Lait, Sirop Crème Brûlée, Sucre Roux) La Gourmandise ultime...</i>	7.00 €
Latte Macchiato Figues et Miel <i>(Café, Lait Chaud, Mousse de Lait, Sirop de Figues, Miel, Noix) Voyage au travers des Jardins Méditerranéens...</i>	7.00 €
Chocolat Chaud Très Gourmand <i>(Chocolat, Lait Chaud, Mousse de Lait, Mini-Chamallow)</i>	6.00 €
Milk Shake <i>2 boules de Glace au choix dans notre Vitrine, Lait ou Lait de Soja, Crème Chantilly</i>	8.00 €

LES JUS DE FRUITS

Jus de Fruits « Les Vergers de Thau » <i>Fraise, Pomme, Tomate, Abricot – 25 cl</i>	5.00 €
Jus de Fruit Frais Pressé <i>Citron, Orange</i>	6.00 €

NOS CREATIONS : FRUITS OU LEGUMES

L'Eau Parfumée du Jour <i>Citron, Verveine, Framboise, Fraise... selon le Marché</i>	2.50 €
Le Smoothie du Jour <i>Fruits Frais, Lait ou Lait de Soja</i>	6.50 €
Le Jus Détox du Jour – 35 cl <i>Fruits, Légumes, Epices</i>	8.50 €

LES FORMULES PETIT-DEJEUNER

LE « VERY FRENCH » Café Espresso, Café Double ou Américain Ou Thé Jus d'Orange Pressé (25 cl) Assortiment de 3 Mini Viennoiseries <i>Croissant, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins</i>	9.50 €
LE « HEALTHY » Café Espresso, Café Double ou Américain Ou Thé Le Jus Détox du Jour (25 cl) Le Muffin Healthy	14.50 €



LES GOURMANDISES A LA CARTE

Assortiment de 3 Mini-Viennoiseries <i>Croissant, Pain au Chocolat, Pain aux Raisins</i>	4.00 €
La Gaufre Chaude <i>Selon votre choix : Sucre Glace, Chantilly, Coulis (Fruits Rouges, Caramel, Chocolat)</i>	6.00 €
Le Muffin Healthy (150 calories) <i>Avoine, Banane, Fruits secs</i>	6.00 €
Le Fruit Frais du Jour <i>Selon le Marché de Saison</i>	3.00 €

le cocobaïa

L'équipe du Cocobaïa est heureuse de vous accueillir tous les jours de 8h30 au coucher du soleil...
Cette Carte vous est proposée de 12h00 au coucher du soleil...

LES PLANCHES A PARTAGER



Pour 2 personnes... ou plus selon les appétits

GRANDE PLANCHE MIXTE 25.00 €

Assortiment de Fromages (Comté, Cantal Entre-Deux, Pélardon...)

et Charcuteries (Jambon Cru, Saucisson, Chorizo, Mortadelle, Lomo...), Pain Paysan, Gressini

ANCHOÏADE 19.00 €

Assortiment de Légumes Frais (Tomates Cerise, Chou-Fleur, Concombre, Céleri, Carotte, Poivron, Radis...),

selon le Marché du Chef, Œuf Dur

et Assortiment de Sauces : Anchoïade, Fromage Frais à la Menthe, Mayonnaise Maison, Focaccia

PAN CON TOMATE 19.00 €

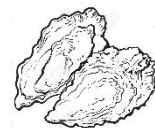
Pain Grillé, Huile d'Olive, Ail, Persil, Tomates Concassées

Boquerones (Anchois à l'huile d'Olive et Vinaigre) ou Pata Negra

GOURMANDISES... 15.00 €

Un Assortiment de nos Créations Fruitées, Sucrées, et Autres Gourmandises

LES COQUILLAGES



Crevettes Bouquet Bio 20/30

Bouquet de 6 pièces : 10 €

Bouquet de 12 pièces : 19 €

Huîtres de Bouzigues n°3

Avec sa coquille marbrée, très dentelée, et sa fraîcheur iodée rehaussée d'une pointe de noisette, l'huître de Bouzigues est un ravissement pour le palais.

6 pièces : 11 €

12 pièces : 19 €

Huîtres de Camargue n°3

Huître creuse, iodée mais pas trop, charnue mais pas grasse, et qui laisse éclater en bouche un goût délicat de noisette.

6 pièces : 13 €

12 pièces : 22 €

Huîtres Spéciales Tarbouriech n°3

Huître de plus de 2 ans, élevée sur l'étang de Thau, et plébiscitée par les grands Chefs. Sa coquille est légèrement rosée et sa nacre d'une blancheur exceptionnelle. Sur le plan gustatif, c'est la rencontre idéale entre le croquant de la chair et une texture charnue.

6 pièces : 18 €

12 pièces : 34 €

Escargots Pointus, dit Murex

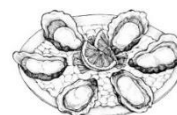
Le plus fin et le plus fameux des escargots de mer, pêché dans la baie du Grau du Roi. Sa chair est ferme, goûteuse, et très peu calorique.

15 pièces : 10 €

Tellines en Persillade

Selon arrivage et garanties pêche locale (du Pont des Abîmes jusqu'au Golfe de Beauduc, dit Golfe des Saintes Maries de la Mer).

Les 200 g : 10 €



Assiettes de dégustation de votre composition

3 coquillages au choix minimum selon la sélection proposée ci-dessus, hors tellines

12 pièces au choix : 25 €

15 pièces au choix : 30 €

Tous nos coquillages sont servis accompagnés de citron, vinaigre d'échalottes, aïoli, mayonnaise traditionnelle, beurre et pain.

le cocobaïa

L'équipe du Cocobaïa est heureuse de vous accueillir tous les jours de 8h30 au coucher du soleil...
Cette Carte vous est proposée de 12h00 à 17h00

LES SALADES REPAS



19.00 €

LA CESAR

Salade Iceberg, Poulet Mariné, Tomates Assorties, Œuf Dur, Filet d'Anchois, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Olives Noires

LA VEGETALE

Courgettes Deux Couleurs, Tomate Confitée, Oignon Rouge, Pomme de Terre, Carotte Fane, Croûtons, Féta, Vinaigrette à l'Huile de Picholine et Agrumes

Possibilité de servir cette salade sans Féta

LA MARINE

Quinoa, Saumon Fumé « Maison », Chair de Tourteau, Betterave Chioggia, Mesclun, Vinaigrette au Citron Vert

LA CREATION DU CHEF

Inspiration du Jour, selon nos Produits Frais et Gourmands de Saison

LES PLATS CHAUDS



22.00 €

PENNE POÊLEES ET VEAU

Penne, Onglet de Veau, Courgette, Parmesan, Vinaigre Balsamique, Pignon, Citron Jaune

BRUSCHETTA « MAISON »

Bruschetta, Fromage Frais, Pata Negra, Salade, Artichaut Confit

LE BURGER DE LA BAIE

Filet de Daurade, Oignon, Tomate Confitée, Aubergine, Salade, Sauce Vierge, Pommes de Terre des Sables Rôties
Pain Burger aux Céréales et Encre de Seiche

ORICHIELE COCO-COURGE – Suggestion Végan

Pâtes Végan, Sauce Coco-Courge, Brocoli, Graines de Courge Torréfiées

L'ARDOISE : SUGGESTION DU JOUR

Poisson ou Parillade, selon la Pêche du Jour

LE PEQUELOU



Menu enfant, pour les moins de 10 ans

15.00 €

PLAT CHAUD

Blanc de Volaille, Ecrasé de Pomme de Terre

Ou

Fish and Chips « Maison », Mayonnaise, Pommes de Terre Rôties

DESSERT

2 Boules de Glace (parfum au choix dans notre Vitrine du Glacier)

Ou

Fougasse d'Aigues-Mortes

BOISSON

Sirop à l'eau

le cocobaïa

L'équipe du Cocobaïa est heureuse de vous accueillir tous les jours de 8h30 au coucher du soleil...
Cette Carte vous est proposée de 12h00 à 17h00

LES DESSERTS



9.00 €

Glaces et sorbets de notre sélection (3 boules)

Les Fruits de Saison : Abricots - Citron - Fraise

Les Classiques : Chocolat Noir – Chocolat Blanc – Vanille de Madagascar – Pistache - Café des Indes

Les Gourmandes : Nougat de Montélimar – Caramel Salé – Menthe Chocolat

Crème Chantilly, Nappage (Caramel, Chocolat, Fruits Rouges) et Gourmandises (Pralin, M&Ms...) : 2.00 €

Les glaces vous sont proposées servies en coupe ou bien en Cornet Gaufre.

Fougasse d'Aigues Mortes, et sa Boule de Glace Assortie

La Traditionnelle Fougasse d'Alain Olmeda, à Aigues-Mortes

Une gourmandise à base de pâte à brioche, sucre, beurre et fleur d'oranger

Fraises de Pays, Chantilly Parfumée à la Fève Tonka

La Fraise à l'état pur, Sucrée Naturellement, Cléry ou Guariguette

Le Chocolat

Espuma Chocolat, Crumble aux Amandes, Gingembre

Café ou Thé Surprise Cocobaïa

Boisson Chaude accompagnée des Mini-Gourmandises du Jour de notre Chef



le cocobaïa

L'équipe du Cocobaïa est heureuse de vous accueillir tous les jours de 8h30 au coucher du soleil...
 Cette Carte vous est proposée de 12h00 au coucher du soleil...

LES SOFTS – 25 cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	5.00 €
Perrier	5.00 €
Orangina	5.00 €
Fuzetea	5.00 €
Fanta Orange	5.00 €
Sprite	5.00 €
Schweppes Tonic	5.00 €
Limonade	4.00 €
Sirop à l'Eau	3.00 €

Fraise, Menthe, Citron, Orgeat

LES JUS DE FRUITS

Jus de Fruit Frais Pressé	6.00 €
<i>Citron, Orange</i>	
Jus de Fruits « Les Vergers de Thau »	5.00 €
<i>Fraise, Pomme, Tomate, Abricot – 25 cl</i>	

NOS CREATIONS : FRUITS OU LEGUMES

L'Eau Parfumée du Jour	2.50 €
<i>Citron, Verveine, Framboise., Fraise... selon le Marché</i>	
Le Smoothie du Jour	6.50 €
<i>Fruits Frais, Lait ou Lait de Soja</i>	
Le Jus Détox du Jour – 35 cl	8.50 €
<i>Fruits, Légumes, Epices</i>	

LES EAUX

Vittel (100 cl)	6.00 €
San Pellegrino (100 cl)	6.00 €
Eau Filtrée Purezza – Plate (75 cl)	4.00 €
Eau Filtrée Purezza – Gazeuse (75 cl)	4.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	2.50 €
Café Noisette	3.00 €
Café Double	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Thé, Infusion	4.00 €



LES COCKTAILS SANS ALCOOL – 20 cl

Coconut King	8.00 €
<i>Délice des îles au Jus d'Ananas et à la Crème, Saveur Coco</i>	
<i>* Allergènes : Protéines de Lait</i>	
Carribbean Sun	8.00 €
<i>Tourbillon Exotique au Jus d'Orange, Parfums Manguue, Fruit de la Passion, Papaye, Kiwi</i>	
Jungle Green	8.00 €
<i>Expédition sauvage au Jus d'Orange, Kiwi, Banane, Pomme Verte, Aloé Véra</i>	
Paradise Dream	8.00 €
<i>Jus d'Ananas, cascade de saveurs Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche Blanche</i>	



LES BIERES

Corona (33 cl)	6.00 €
Cubanisto (33 cl)	6.00 €
Desperado (33 cl)	6.00 €
Brasserie du Lèz (<i>Blonde ou Ambrée</i>) (33 cl)	6.00 €
Bière Pression Hoegarden	4.00 €



L'équipe du Cocobaïa est heureuse de vous accueillir tous les jours de 8h30 au coucher du soleil...
Cette Carte vous est proposée de 12h00 au coucher du soleil...

	Verre/Coupe	Bouteille
LES CHAMPAGNES		
Collet Brut, Art Déco, 1 ^{er} Cru	12 €	72 €
Collet Rosé, Brut		85 €
Pommery, Apanage, Brut		114 €
Ruinart, Blanc de Blancs		140 €

LES ROSES

Domaine de Buzarens – 2019 18 €

IGP Saint Guilhem le Désert Val de Montferrand – Vin Bio

Le Magnum 45 €

Syrah – Robe framboise et reflets argentés lumineux. Au nez et en bouche, notes de fruits rouges (cassis et framboise). Se marie avec poissons ou viandes grillés, salades...

Château Vessière – 2019 4,50 € 22 €

AOP Costières de Nîmes - Vin biologique de la Vallée du Rhône

Le Magnum 49 €

Syrah et Grenache Noir – Rosé de pressurage direct, qui s'exprime tout en finesse et saura accompagner le gras et le sel des charcuteries crues et cuites, ou encore des salades.

Domaine Aïchoux « Arlequins » – 2019 25 €

Côtes Catalanes - IGP

Cinsault – Couleur très pâle (type gris de gris) et un peu orangée. En bouche agrumes et fruits blancs.

Domaine de la Grande Sieste « Rosé de Rêve » – 2019 27 €

Côteaux du Languedoc – IGP

Grenache, Syrah – Jolie robe très pâle, nez expressif sur des arômes de groseille et de bonbon acidulé. En finale bouche tonique et désaltérante sur le zeste de pamplemousse.

Puech-Haut Prestige 2018 ou Argali 2019 32 €

Côteaux du Languedoc – AOP

Grenache et Cinsault – Rose pâle, nez frais et fruité. La bouche est vive, désaltérante de petits fruits rouges. Se marie avec apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades...

Domaine Miraval « Joli-Pitt » – 2019 35 €

AOC Côtes de Provence

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Couleur rose pétale aux reflets brillants. Arômes de fruits frais et de fleurs printanières. Aérien, tout en équilibre, il allie subtilement une grande fraîcheur et une belle complexité, et développe des notes salines et minérales. Sa finale, longue et intense, est la signature d'un rosé élégant.

Domaine Les Clos de Paulilles – 2018 36 €

AOP Collioure

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan – Rosé frais et élégant aux arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) et d'agrumes (pamplemousse rose). Se marie avec apéritifs, salades méditerranéennes, paellas, grillades, sushis...

	Verre	Bouteille
LES BLANCS		
Château Vessière – 2019		18 €
AOP Costières de Nîmes - Vin biologique de la Vallée du Rhône Roussane et Grenache Blanc – Une belle fraîcheur, des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, une acidité bien marquée évoquant un registre minéral. Se marie parfaitement avec fruits de mer et crustacés		
Domaine Royal de Jarras – 2019	4.50 €	21 €
IGP Sable de Camargue, Bio, Tête de Cuvée Chardonnay – Une belle robe dorée aux reflets argentée. Un nez délicat et tout en finesse exprime des notes de fleurs blanches (jasmin, et une belle minéralité marquée par des notes de pierre à fusil. En bouche, fraîcheur, vivacité, et une légère salinité. Se marie avec votre apéritif, poisson, fromage persillé ou fromage de chèvre...		
Domaine St-Martin des Champs 2019	6.00 €	25 €
« Le Cri de l'Hirondelle » IGP Pays d'Oc Colombard, Ugnly Blanc – Vin doux très lumineux avec des reflets d'or. Au nez, on est transporté par cette complexité de fruit exotique, mangue ananas et fruit de la passion.		
Domaine Aïchoux « Sauvignon Alt 666 » – 2019		29 €
IGP Côtes Catalanes Sauvignon – Robe jaune intense, et nez expressif avec une pointe d'asperge. En bouche, boisé, grillé, une note d'agrumes en finale, toasté, et une très belle longueur.		
Puech-Haut Prestige – 2018/2019		36 €
AOP Côteaux du Languedoc Roussanne, Marsanne – Brillant et doré, le nez apporte des notes de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, harmonieuse, avec une belle florale finale. Se marie avec apéritifs, crustacés, fruits de mer, risotto aux Saint-Jacques, volaille...		
Domaine Les Clos de Paulilles – 2018		36 €
AOP Collioure Grenache Blanc, Grenache Gris – Frais, blanc, minéral et élégant, il présente des arômes délicats de fleurs blanches, de pamplemousse et de poire bien mûre. Les notes iodées que l'on retrouve au nez sont une signature de son origine. Se marie avec poisson méditerranéens, risotto aux fruits de mer, Saint-Jacques aux agrumes, fromages à pâte dure (type Cantal)...		
Domaine Les Aurelles « Aurel » – 2014		135 €
Côteaux du Languedoc Roussanne – Robe jaune or aux reflets limpides. Extraordinairement gras et puissant. Le vin s'enrichit à l'aération avec ses notes de fleurs blanches (aubépine) et un côté toasté vanillé. Se marie avec risotto, des noix de Saint-Jacques, filets de rouget grillés, à l'apéritif avec des toasts de tapenade... Un vin exceptionnel...		
LES ROUGES		
Château Vessière – 2018	4.50 €	20 €
AOP Costières de Nîmes - Vin biologique de la Vallée du Rhône Syrah et Grenache Noir – Vin fin aux tanins particulièrement souples. La bouche est construite et chaleureuse, les arômes expressifs se marient avec salades et grillades.		
Mas des Armes « Grains de Sagesse » – 2018		29 €
IGP Pays de l'Hérault Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Mounvèdre, Carignan – La robe est rubis brillante. Le nez est sur de petits fruits noirs (mûre, cassis), rouges (fraise, framboise) et de tapenade. Se marie avec charcuterie, viande grillée, fromage...		
Domaine Les Clos de Paulilles – 2017		36 €
AOP Collioure Grenache Noir, Mounvèdre, Syrah – Aux arômes de fruits mûrs et d'épices s'ajoute la complexité de chacun des cépages : finesse et élégance pour le Mounvèdre, gras et opulence pour Grenache, et une trame minérale unique apportée par la Syrah sur ces schistes bruns de Collioure. Se marie avec la cuisine orientale et Méditerranéenne, osso-buco, agneau au thym...		
Domaine Les Aurelles « Solen » – 2013		75 €
Côteaux du Languedoc Carignan, Grenache – Nez très raffiné dans sa floralité, ses notes d'épices douces et de bois précieux. La structure prend le relais des arômes dans un fondu-enchaîné velouté, précis et élané. Un vin aérien... Un vin 5*...		



Que ce soit les pieds dans le sable face à la Méditerranée au **Cocobaïa**, ou bien les yeux plongés dans le bleu de notre piscine aux **Planches**, nous vous invitons à un instant de **détente** et de **plaisir**, en toute **simplicité**.

Le **produit**, le **goût**, les **saveurs**, notre terroir...

A travers une cuisine généreuse et sans artifices, nous valorisons notre région, ses produits exceptionnels, et ses producteurs ou artisans.

Les cuissons sont douces, les parfums amplifiés, les couleurs magnifiées, les sucres naturels...

Notre Chef Kalhil Halitim, a fait ses gammes auprès d'Anthony Bisquerra, Chef étoilé, auprès de qui il a appris les principes d'une Cuisine du terroir, simple et goûteuse, dont les produits sont issus de son environnement naturel. Il vous propose aujourd'hui une cuisine à « quatre mains » avec Carol DELLAC, enfant du Grau-du-Roi, qui lui apporte sa connaissance des produits de notre littoral.

Nos partenaires de talents...

Ils sont producteurs, agriculteurs, artisans... et leurs produits nous inspirent

Le Verger et le Potager Le Petit Paysan – Le Grau du Roi
Mireille et Frédéric TEISSIER

Les Poissons de Méditerranée de la Baie d'Aigues-Mortes
Bateau « Chocolat », Giovanni GARINI – Le Grau du Roi
Bateau « Pommette », Mathieu CHAPEL – Le Grau du Roi
Bateau « Joseph », Jef GROS – Le Grau du Roi
Bateau « Hugo Tom », Sébastien ARNAL – Le Grau du Roi

Les Viandes d'Occitanie, Aubrac, Crau, Languedoc
Boucherie de Grau Gourmand
Jérôme PRAT

L'Huile d'Olive du Moulin Oléicole Le Romanou à Thézier (Gard)
Frédéric TEYSSIER

Vinaigre de Banyuls
Vinaigrerie Artisanale La Guinelle

Fleur de Sel des Salins du Midi à Aigues Mortes

La Fougasse d'Aigues Mortes d'Alain Olméda
Maître Artisan Pâtissier à Aigues Mortes

Les Glaces et Sorbets de Fabrication Artisanale, Dél'Ice Aigues Mortes