

WAIKI BEACH

RESTAURANT

TAPAS

-Mini brioche burger au pavot x 6 pc 15€

-Mini camembert rôti mouillettes de campagne 9€

-Piment de padron à la plancha 6€

-Tapenade du sud « Caviar d'artichaut, tapenade d'olive noire, Anchoïade, Mutabal de betterave. 11€

-Tenders de volaille au crispy multicéréales x 5 pc 7€

-Oignons rings 6€

-Gambas pané à la chapelure de panko x 6 pc 8€

-Accras de chair de crabes x 6 pc 12€

-Planche de charcuterie et fromage made in france 24€

-St Marcelin de la Mère Richard 13€

-Oeuf mimosa à l'écrevisse x 6 pc 7€

-Frites 8€

-Marbré de foie gras à la truffe 18€

-6 huîtres fine de claire 12€

-6 huîtres gratinées à la crème de champagne 18€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

ENTRÉES

-Tartare de thon zeste de lime, échalion, ciboulette,
gingembre confit, piment d'Espelette
chips de topinambours 16€

-Tomates d'Antan mozzarella panée huile de basilic 19€

-Saumon gravlax à l'aneth zeste d'agrumes vinaigrette à
la passion 15€

-Carpaccio de boeuf pesto roquette câpres frit 17€

-Tataki de thon aux graines de nigel guacamole d'avocat
tuile de pain miel réduit au
gingembre 16€

-Huitres gratinées à la crème de champagne 6 pc 14€

-Tartare au couteau de boeuf à l'italienne chips de
pommes vitelottes 21€

-Marbré de foie gras à la truffe 18€

-Végan: Green salade légume croquant au sumac chips
de patate douce graine de
courge 14€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

SALADES REPAS

-Salade César romaine, tomate grappes, pomme granit smith, tomate cerise confite, oeuf poché, tenders de volaille, anchois sauce César maison. 16€

-Salade de l'océan quenelle d'avocat aux agrumes 17€

-Green salade, tomate zebre, légume(courgette, asperges vertes, carotte pourpre, fenouil, radis rose) croquant au sumac, chips de patate douce, graine de courge, menthe fraîche 14€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

BISTROT

- Burger Maison frites fraîches 19€
- Pennes au gorgonzola lard fumé copeaux de vieux parmesan 17€
- Linguines à l'encre de seiche aux coques et palourdes en persillade 18€
- Lasagne de boeuf 15€
- Brochettes de volaille aux épices rôties frites mesclun 16€
- Brochettes de filet boeuf potatoes de betteraves 24€
- La traditionnelle moules frites 15€
- Green salade, tomate zebre, légumes (courgette, asperges vertes, carotte pourpre, fenouil, radis rose) croquant au sumac, chips de patate douce, graine de courge, menthe fraîche 14€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

LES VIANDES

- Flat iron Angus Irlandais os à moelle à la fleur de sel pressé de pomme de terre au cantal 24€
- Filet de boeuf à la braise beurre d'herbes potatoes de betterave pousse de roquette jus perlé poivrée 29€
- Entrecôte boeuf Angus Irlandais de 300 gr Frites fraîches sauce béarnaise 33€
- Souris d'agneau confite 7 h aux saveurs des Garrigues ail fumé pommes mitrailles jus thym au miel 24€
- Suprême de volaille fermière farci aux cèpes véritable purée de pomme de terre 21€
- Magret de canard IGP fumé au thé vert poêlé de légumes du marché 23€
- Côte de boeuf Noire de Baltique maturation 35 jours à partagé « 1kg100/1kg300 » par notre boucher 140€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

POISSONS

-Poisson d'arrivage de la criée entier « voir ardoise » 7€/100 gr

-Filet de bar à la plancha wok de légumes sauce vierge au combava 24€

-Brochette de Saint Jacques rôtie à la citronnelle risotto d'épeautre au beurre blanc 36€

-Fish and chips de cabillaud verdure à la menthe frites fraîches sauce tartare 19€

-Seiche à la plancha paprika piperade de poivron citronné riz basmati façon pilaf 22€

-Pavé de thon mi-cuit sauce vierge écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 22€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

ECAILLE

-6 huitres fines de claires n 3. 12€

-6 grosses crevettes de Malaisie 18€

-4 Pinces de crabes cuites 21€

Plateau apéro 28€

- 6 huitres fines de claires n°3, 6 crevettes cuites, 8 Bulots cuits
- Mayonnaise, aioli, citron, vinaigre d'échalotes

Plateau pour 2 personnes 78 €

- 6 huitres fines de claire n°3, 8 Moules, 6 palourdes, 6 Praires, 6 Coques, 4
amandes, 1 tourteaux cuits, 8 grosses crevettes cuites, 8 Bulots cuits, 4
langoustines cuites

Plateau pour 4/5 152 €

16 huitres fines de claires n°3, 14 moules, 8 palourdes, 8 praires, 8 coques, 6
amandes, 2 tourteaux cuits, 8 langoustines, 16 crevettes cuites, 16 Bulots cuits,
4 pinces de crabes

Plateau pour 4/6 245 €

24 huitres fines de claires n°3, 18 moules, 10 palourdes, 6 praires, 8
coques, 6 amandes, 2 tourteaux cuits, 10 langoustines, 12 crevettes cuites
de Malaisie, 16 Bulots cuits, 6 pinces de crabes, 1 Homard Bleu de
Bretagne

Citron, mayonnaise, beurre doux/demi sel, aioli, Vinaigre d'échalotes & pain de seigle
tranché

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

DESSERTS

-Brioche perdue caramel beurre salé glace yaourt 8€

-Brownie crémeux aux noix de pécan tiédi glace vanille
10€

-Cubique de Baba au rhum chantilly mélange de fruit de
saison 9€

-Tiramisu aux fruits de la passion bâtonnet de chocolat
blanc au curry 11€

-Tarte tatin au romarin crème fraiche De Bresse AOP
13€

-Tarte citron sur sablé breton décor chocolat zeste de
citron vert 12€

-Fondu au chocolat grand cru fraise de nos régions 11€

-Assiette de fromage de nos régions 18€

-Saint Marcelin de la Mère Richard 13€

-Café gourmand 11€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34

WAIKI BEACH

RESTAURANT

GLACES

-- Traditionnelle pêche melba glacé vanille coulis de framboise 14€

- Le colonel « Vodka & glace citron vert » 14€

- Le peppermint « jet 27 & glace menthe/chocolat » 14€

- L'exotique « Rhum & glace ananas, coco, mangue, passion » 16€

-AGRUMES: citron, pamplemousse, mandarine 14€

-BOUNTY: chocolat, coco, bounty, cookies, coco rapé, topping chocolat 16€

-CAFÉ LIÉGEOIS: café, vanille, un expresso, chantilly et topping café 14€

RESERVATIONS AU 04 67 26 32 34