Suggestions du Jour

WAIKI

POISSON ENTIER
- Bar entier grillé (500g), écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes 34€

BURGER CHEVRE MIEL
-Burger, steack, lard, chèvre, miel, mayonnaise miel 25€

BURGER ROBLOCHON
-Pain burger brioché, steack haché, crème de lard, Reblochon, lard, compotée d'oignons 25€

Cocktail du moment

"COCKTAIL OF THE MOMENT L' UMAMI" €15
Tomate, concombre, poivrons, sel de céléri, piment d'espelette, vodka, liqueur amour matador
FROZEN MARGARITA 12€
BIERE DU MOMENT NOAM 9€

L'instant Petrossian

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G — 95
& ses blinis (G-O-P-A)

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G — 20
& ses croustillants (C-MO-L-FC)

TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G — 15
& ses croustillants (C-MO-L-FC)

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G — 25
& ses toasts de pan con tomate (G-P)

Sublimez votre Dégustation

SHOT DE VODKA PETROSSIAN © 4 CL — 12

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT — 12
Carte jaune 10 cl

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

WAIKI

Les Cocktails Signatures

WAIKI

VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE - À PARTIR DE 12 EUROS

LA VEUVE ROYALE 18
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, liqueur Noces Royales Cognac et Poire, liqueur de Sureau, sirop de sucre de canne

DÉCLINAISON DE MARGARITA
Classique - Tequila Milagro, sirop d'agave, cointreau, citron vert 12
Spicy - Tequila Milagro Silver infusé au piment, cointreau, citron vert, sirop d'agave 14

OLD FASHIONED AZUL 28
Tequila Clase Azul Reposado, sirop demarara, zeste d'orange, turkish tobacco bitter

PALOMA CLARIFIÉ 16
Tequila Milagro Silver, sirop d'agave, jus de citron vert, pamplemousse frais

CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13
Cachaça parati, gingembre frais, cassonade, citron vert, maracuja frais

NEGRONI MACÉRRÉ EN FUT 14
Campari, gin Nouaison, Vermouth rouge, zeste d'orange

DIRTY MARTINI 14
Vodka Haku OU **Gin Mare**, dry vermouth, sirop de thym et olive, zeste de citron

L'OASIUM 14
Gin Hendrick's Oasium, thé hibiscus framboise, infusion Rooibos vanille, menthe, three cent tonic original

RAMOS GIN FIZZ REVISITÉ 15
Gin G'Vine, Midori, citron vert et jaune, sirop de poivre, crème fraiche liquide, eau pétillante

BANOFFEE MARTINI 15
Rhum Rosemont Santa Banana, crème de rhum Eres au caramel beurre salé BIO, liqueur de café, espresso musetti gold cuvée, sirop de vanille

ROASTED SOUR 14
Rhum Eminente 3 ans infusé à l'ananas rôti, sirop de sucre roux cannelle, citron jaune

COCO MANGO 14
Rhum copalli cacao, liqueur de yaourt, purée mangue et coco, citron vert, sirop de vanille

PORN STAR 15
Vodka Renaissance vanille, liqueur de passion, liqueur 43, maracuja frais

WHITE FOREST MATCHA 15
Vodka renaissance vanille, liqueur de pandan, liqueur de matcha, sirop de chocolat blanc, lait d'amande bio

PAPER PLANE 14
Bourbon Maker's Mark, Aperitivo Mionetto, Sweet Vermouth, sirop d'orange sanguine

Les Mocktails

DÉTOX 9
Cocktail de fruits et de légumes du moment

NO BRAMBLE 10
Sir Chill Gin 0.0%, citron jaune, sirop de sucre de canne, sirop de cassis

PASSION MOOD 9
Purée de passion, jus d'ananas, crème de coco, miel, citron

Smoothie

FRAMBOISINE 9
Nectarine, framboises, citron vert, sirop de sucre de canne

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Coquillages

WAIKI

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU vinaigre à l'échalote (MO)	13,50
BOUQUET DE 12 CREVETTES aïoli maison (M-O-C-L)	16,50
ASSIETTE DE 12 POINTUS aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)	14
ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)	24
PLATEAU DE 6 HUÎTRES DE BOUZIGUES, 4 GROSSES CREVETTES, 6 POINTUS, 4 LANGOUSTINES aïoli maison et vinaigre à l'échalote (MO-C-L-M)	58

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Entrées

WAIKI

PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE TZATZIKI 12
(L-AS)

ASSIETTE DE JAMBON BELLOTA, PAN CON TOMATE 24
(G-FC)

BURRATA CRÉMEUSE 18
tomate cœur de bœuf, pesto de basilic, pignons de pin (L-FC)

BAO DE POULET CROUSTILLANT 14
salade de chou, oignons frits, sauce teriyaki (2 pièces)

BAO D'EFFILOCHÉ DE PORC 14
salade de chou, pickles oignon rouge, guacamole (2 pièces) (G-L-A)

SASHIMI SAUMON 18
jus de citron vert, ciboulette (6 pièces) (P-AS)

SASHIMI THON 20
jus de citron vert, fleur de sel (6 pièces) (P-AS)

SASHIMI MIX 19
thon et saumon (6 pièces) (P-AS)

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Salades

WAIKI

SALADE CÉSAR 23

romaine, poulet croustillant, parmesan, œuf parfait, focaccia, tomates cerises et sauce César (G-O-A-SO-L-FC)
Demandez la version végétarienne

SALADE NIÇOISE 24

mélange de jeunes pousses, tataki de thon, œuf parfait, anchois marinés, olives taggiasche, tomates cerises, haricots craquants, vinaigrette balsamique (P-O-M)

SALADE DE PÂTES AU CRABE 26

pâtes lumachine, chair de crabe, crème d'Isigny aux échalotes et ciboulette, fèves de soja, pickles oignon rouge, cornichons, suprême de pamplemousse, zeste de citron (G-C-L-AS)

Bo Bun & Poke Bowl

BO BUN POULET SERVI TIÈDE 21

vermicelles de riz, fèves de soja, poulet cuit à basse température, nems au poulet, concombre, wakame, tomates cerises, carottes, cacahuètes, sauce Bo Bun (G-A-SO-A-FC)
Demandez la version végétarienne

POKE BOWL THON 23

tataki de thon, riz vinaigré, fèves de soja, tomates cerises, pickles oignon rouge, wakame, salade de chou, concombre, oignons frits, sauce Poke (P-SO-SE-AS)

POKE BOWL SAUMON MARINÉ 24

saumon mariné, riz vinaigré, fèves de soja, tomates cerises, pickles oignon rouge, wakame, salade de chou, concombre, oignons frits, sauce Poke (P-SO-SE-AS)

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Plats

WAIKI

TARTARE DE BŒUF ORIGINAL — 24

mayonnaise légèrement relevée, câpres, cornichons, échalotes, ciboulette, frites maison et salade (O-M)

Supplément : escalope foie gras poêlé + 5

CLUB SANDWICH AU PASTRAMI — 24

focaccia, pastrami de bœuf, yellow moutarde, pickles de cornichon, salade de chou, cheddar, frites maison et salade (G-M-L-AS)

LOBSTER AU PORC — 23

effiloché de porc, salade de chou, oignons frits, guacamole, crème d'Isigny aux échalotes et ciboulette, pain brioché, frites maison et salade (G-M-L-AS)

AMERICAN BURGER — 28

effiloché de bœuf, sauce barbecue, coleslaw de chou, cheddar fumé, lard grillé, pickles de cornichon, frites maison et salade (G-L-FC)

AMERICAN BURGER VÉGÉTARIEN — 28

steak végétarien, sauce barbecue, coleslaw de chou, cheddar fumé, pickles de cornichon, frites maison et salade (G-L-FC)

BURGER FEUILLETÉ AU SAUMON FUMÉ — 24

fromage frais aux herbes, pousses d'épinards, avocat, œuf au plat, frites maison et salade (G-O-SO-L-P-FC)

CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF «SÉLECTION ARGENTINE» (300 G) — 38

sauce gorgonzola ou poivre, frites maison (L)

PAVÉ DE THON ROUGE — 32

écrasé de pommes de terre, légumes grillés et aïoli maison (P-L-FC)

LES FAMEUSES PÂTES AUX TRUFFES — 30

crème mascarpone à la truffe, jambon blanc supérieur, burrata crémeuse et parmesan (G-L)

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Desserts

WAIKI

CHURROS — 12
sauce Nutella, chantilly au chocolat blanc (G-O-L-FC)

CARPACCIO D'ANANAS — 12
au poivre de Timut, sorbet mojito (AS)

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU — 12
noisettes caramélisées, coulis caramel (O-L-FC)

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON — 16
sauce chocolat (L)

CAFÉ GOURMAND DU WAIKI — 14
(G-O-A-L-FC-SE-AS)

Les Sundaes

CARAMEL EN FOLIE — 12
glace à l'italienne, sauce caramel, cacahuètes caramélisées (L-A)

CHOCOLAT INTENSE — 12
glace à l'italienne, sauce chocolat, billes de chocolat (L)

EXOTIQUE — 12
glace à l'italienne, coulis mangue-passion, crumble coco (L-AS-FC)

Liste des allergènes disponible sur demande.
Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.

Les Apéritifs

WAIKI

NOS SPRITZ

MIO SPRITZ 0,0%	10
MIO SPRITZ	12
SUREAU SPRITZ	12
SALVIA LIMONE SPRITZ	12
CHANDON SPRITZ	12
SANGRIA MAISON DU MOMENT	15 cl 12 / 75 cl 32
RICARD/PASTIS 2cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5
KIR 15cl	9

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50
MILLENARI Citron Kombawa 4,8%	Demi 25 cl 5,50 / Pinte 50 cl 9
MILLENARI IPA 5,5%	Demi 25 cl 6 / Pinte 50 cl 9,50

Supplément Picon + 1
Supplément sirop + 0,50

DESPERADOS / CORONA 33cl	8

Les Spiritueux

WAIKI

TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 20CL

GIN

	4 cl	70 cl	175 cl
G'VINE Avant-goût floral de la fleur de vigne, avec des longueurs de genièvre, cardamome et gingembre.	12	120	220
GIN MARE Composé de cinq plantes principales, chacune provenant de différents pays : basilic italien, thym grec, romarin turc, agrumes espagnols et olives de Catalogne.	13		
HENDRICK'S Gin écossais infusé de rose et de concombre.	13	150	300
HENDRICK'S OASIUM Évoque une oasis du désert en alliant des herbes aromatiques exotiques et des fruits gorgés de soleil.	13		
HENDRICK'S FLORA ADORA La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante.	13		
HENDRICK'S GRAND CABARET Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées.	13		
ALTITUDE Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel.	12		
TANQUERAY TEN Les botanicals principaux incluent la coriandre, la réglisse, et présents en belle quantité, les agrumes frais comme des oranges entières, des pamplemousses et des citrons verts.	14		
LA PERLE NOIRE Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés.	12		
ROSEMONT Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés.	12		
GLENDALOUCH WILD ROSE Gin irlandais distillé à la vapeur avec des roses sauvages et des plantes des montagnes autour de la distillerie pour en faire un gin intensément floral.	12		
NORDÉS Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé.	13		
LOS CONVIDADOS Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, herbes aromatiques, ainsi qu'un soupçon d'épices exotiques offrant une expérience gustative mémorable.	14		
ROKU GIN Distillé à partir de riz et enrichi de botaniques typiques du Japon : fleurs et feuilles de sakura, thé sencha et gyokuro, poivre sansho, écorces de yuzu.	12		
NOUAISON GIN RÉSERVE Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14		
SIR CHILL Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande.	15		
SIR CHILL SUMMER ÉDITION Option parfaite pour ceux qui veulent célébrer l'été avec un gin léger, fruité et équilibré.	15		
GIN DE GREZAN Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome.	15		
PRINCE EXPLORER Né au cœur de la Côte d'Azur, le Prince Explorer est le fruit de l'expertise de distillateurs passionnés. À chaque gorgée, vous serez transporté par ses notes d'agrumes vibrantes, délicatement complétées par des touches épicées qui flattent le palais.	15		
ADAMUS Gin premium portugais fabriqué à la main, seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga donnant à cette boisson une délicate saveur fruitée.	15		
SOLARO Gin italien ultra premium de Capri.	25		
SIR CHILL 0.0% Le **sans alcool** aux notes fraîches de genévrier, arômes d'agrumes vifs et touche d'épices subtiles, le tout parfaitement équilibré.	10		

Les Spiritueux

WAIKI

VODKA

	4 cl	70 cl	175 cl
RENAISSANCE Le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français.	12		
BELVÉDÈRE Vodka polonaise irréprochable avec des notes d'amande et de noix.	12	150	300
PUECH HAUT COMBAS Vodka de dégustation issue de raisins bio, son design abstrait a été dessiné par le peintre Robert Combas.	12	120	
HAKU Fabriquée à partir de riz blanc japonais, l'ingrédient clé qui lui confère sa douceur et son profil aromatique délicat.	13		

RHUM

GUATEMALA

SECHA DE LA SILVA 40% Rhum vieux vieilli en fût de chêne infusé avec un cacao de qualité supérieure et des grains de café. 12

PANAMA

SÉRUM MAMIE 40% Assemblage de rhum ambré du Panama et de délicieuses notes de cacao, de vanille et de toffee. 12

SÉRUM ANCON 10 ANS 40% Riche bouquet de vanille, de raisins secs, de figues, de dattes et d'amandes. 13

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40% rhum hors d'âge, produit à 3000 exemplaires seulement, fruit d'une distillation de miel de canne et vieilli 16 années en ex-fûts de Bourbon. 15

CUBAIN

EMINENTE 41,3% Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fût de whisky, en bouche on y retrouve d'exquises saveurs de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre. 14

VENEZUELA

BOCATHÉVA 40% Épices douces et suaves comme la réglisse et la cannelle. 13

JAMAÏQUE

CANEROCK 40% La bouche est très pâtissière, avec épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée. 12

BARBADE

MOUNT GAY BLACK BARREL 42% Arômes de pain d'épices, de caramel et de litchi se mêlent dans une danse olfactive élégante. 12

BELIZE

COPALLI CACAO 40% Rhum blanc, pur jus bio infusé aux fèves de cacao bio. 13

COSTA RICA

PURA VIDA PURO 48% Rhum d'exception, élaboré à partir des meilleures cannes à sucre de la région. 16

BRESIL

GRAN CHACO 43% C'est un mariage entre du rhum bio, du jus de canne à sucre et un mélange de fèves de cacao et de grains de café. 13

Les Spiritueux

WAIKI

RHUM

4 cl

PARAGUAY

GRAN CHACO 43% C'est l'association entre un rhum bio et une macération de zestes d'oranges. 13

MARTINIQUE

SAINT JAMES FLEUR DE CANNE 50% Le rhum agricole est produit directement à partir du jus de la canne, offrant ainsi une expérience gustative authentique et complexe. 11

SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,5% Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne d'où son degré élevé. 13

SAINT JAMES 2001 43% Rhum vieux agricole vieilli pendant 10 ans, aux accents de cacao et de notes boisées. 15

CANADA

ROSEMONT 40% Macération d'ananas dans du rhum de barriques neuves, distillation, puis assemblage avec un rhum de mélasse vieilli en fûts neufs. 12

ROSEMONT SANTA BANANA 45% Des notes de sucre de canne, de banane mûre et de vanille créent une harmonie parfaite. 13

JAPONAIS

KIYOMI 40% Rhum blanc fruité, exotique avec une touche iodée. 11

FIDJI

PLANTERAY RUM SEALANDER 40% Rhum d'assemblage à la dominante fidjienne auquel s'ajoutent des rhums de Barbade et de l'île Maurice pour des notes de vanille et d'épices enivrantes. 13

THAÏLANDE

PHRAYA GOLD 40% Assemblage de rhums vieillis entre 7 et 12 ans pour un résultat riche, fruité et gourmand. 12

NOS RHUMS D'EXCEPTIONS

VIETNAM

BELAMI PREMIUM 55% Rhum or d'âge vieilli produit avec du café ultra Premium, de la noix de coco torréfiée et des graines de cacao. 25

PANAMA

KUNA DAVIDOFF 42% Rhum d'exception dont la production a été arrêté d'où sa rareté. On y retrouve des saveurs enivrantes de tabac, mais aussi celle du cuir sur un fond de vanille gourmande. 40

Les Spiritueux

WAIKI

AGAVE SPIRITS

	4 cl	70 cl
MILAGRO SILVER	12	
CINCORO PLATA TEQUILA	15	
HERMANA	25	
CLASE AZUL PLATA	15	
CLASE AZUL REPOSADO	25	340
CLASE AZUL GOLD	48	700
CLASE AZUL ANEJO	70	900
CLASE AZUL ULTRA ANEJO		5000
CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO	48	

WHISKY

MONKEY SHOULDER	12	140
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	12	
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS	14	
GLENFIDDICH GRAN RESERVA 21 ANS	25	
GLENFIDDICH GRANDE COURONNE 26 ANS	50	
HIBIKI HARMONY	18	
PORT CHARLOTTE 10 ANS	13	
AILSA BAY TOURBÉ	14	
BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY	14	

WHISKEY

JACK DANIEL'S	12	120

BOURBON

MAKER'S MARK	13
BULLEIT	14

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	13
REMY MARTIN XO	25

Les Spiritueux

WAIKI

LIQUEURS

	4 cl
MENTHE ERNEST	9
VILLA MASSA AMARETTO / VILLLA MASSA LIMONCELLO	9
ADRIATICO Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle.	10
COINTREAU NOIR Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin.	10
LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA Liqueur de rhum douce et généreuse.	12
KARUKERA Crème de rhum vieux aux notes d'épices.	10
ERES Crème de rhum au caramel beurre salé.	10
FIVE FARMS Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais.	10
NOCES ROYALES Liqueur de cognac et de poire william.	12

Les Softs

WAIKI

THÉS GLACÉS	6
JASMIN & GINGER : Thé jasmin, gingembre, framboise	
ICE PEACH : Thé Earl Grey, citron, pêche	
FRUITS PRESSÉS À FROID	6
AU CHOIX : orange, citron, pamplemousse, pomme	
JUS DE FRUITS «JARDINS DES PAPES»	6
AU CHOIX : abricot, fraise, tomate	
CITRONNADE MAISON	5
CAFÉ FRAPPÉ	6
AU CHOIX : vanille, caramel, noisette, orgeat	
Supplément Alcool + 2	
BADOIT 33cl	5
EVIAN / BADOIT 75cl	7
SODAS 33cl	6
Pepsi, Pepsi Max	
LIMONADE	6
DIABOLO	6,50
SIROP À L'EAU 50cl	4,50
GANGSTAR 25cl	6

Boissons Chaudes

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	3
DOUBLE EXPRESSO	5
GRAND CRÈME	5
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	5
THÉ / INFUSION	4

Notre Cave

WAIKI

NOS ROSÉS

	15 cl	75 cl	150 cl
DE LA RÉGION			
IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE			
CUVÉE DU SOLEIL Sieur d'Arques « Pinot Noir, Grenache »	8	35	
THEYRON Château Puech-haut « Syrah, Mourvèdre, Grenache »			85
IGP SABLE DE CAMARGUE			
WATUSI Château Puech-Haut « Grenache noir et gris, Syrah, Cabernet Franc »	9	35	
HORS RÉGION			
AOP CÔTES DE PROVENCE			
ROSE ET OR Château Minuty « Grenache, Cinsault, Syrah, Rollle »	10	50	100
281 Château Minuty « Grenache, Syrah »		85	180

Notre Cave

WAIKI

NOS BLANCS

	15 cl	75 cl	150 cl
DE LA RÉGION			
IGP MÉDITERRANÉE			
WATUSI Château Puech-Haut « Rolle, Viognier »	9	35	
LA GRANDE BLEUE Gérard Bertrand « Rolle, Grenache Blanc, Viognier Chardonnay, Sauvignon »		35	
IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE			
CHARDONNAY Moulin de Gassac « Chardonnay »	8	35	
VIOGNIER La Madeleine Saint Jean « Viognier »		35	
ANTHUS Domaine Grand Chemin « Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon »		38	
THEYRON Château Puech-Haut « Rolle »			85
IGP PAYS DE L'HÉRAULT			
DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES Sous allocation Laurent et Bernard Vaillé « Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Gros Maseng »		430	
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE			
MAS DE DAUMAS GASSAC 2023 Sous allocation « Viognier, Chardonnay, Petit Maseng, Chenin Blanc, Sauvignon, Muscat Petit Grain»		120	
AOP LANGUEDOC			
PRESTIGE Château Puech-Haut « Roussanne, Marsanne »		38	
TÊTE DE BÉLIER Château Puech-Haut « Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viogner »		50	
AOP LIMOUX			
L'AIGLE ROYAL Gérard Bertrand « Chardonnay »		90	
HORS RÉGION			
AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ			
EXCELLENCE Château Saint-Maur « Rolle »	10	47	100
CLOS DE CAPELUNE Château Saint-Maur « Rolle »		95	
AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Château Mont-Redon « Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Picpoul, Bourboulenc»		79	
IGP CÔTES DE GASCOGNE			
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (Moelleux) Domaine Lionel Osmin « Gros Manseng, Sauvignon Blanc »	8	38	
AOC SAUTERNES			
GRANDE CUVÉE 2013 Sous allocation Château D'YQUEM « Sauvignon, Sémillon »	37,5 cl	300	

Notre Cave

WAIKI

NOS BLANCS

	15 cl	75 cl	150 cl
HORS RÉGION			
AOC MÂCON-FUISSÉ			
MÂCON-FUISSÉ Sous allocation - Domaine Aegerter « Chardonnay »		45	
AOC CHABLIS PREMIER CRU, CHABLIS GRAND CRU			
CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME 2023 Sous allocation - Domaine Daniel Seguinot et Filles « Chardonnay »		60	
CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES Domaine Jean et Sébastien Dauvissat « Chardonnay »		99	
AOC MEURSAULT			
MEURSAULT Sous allocation - Domaine Aegerter « Chardonnay »		98	
AOC SAINT-AUBIN PREMIER CRU			
SAINT-AUBIN PREMIER CRU Sous allocation Domaine Aegerter «Chardonnay »Sauvignon, Muscat Petit Grain»		90	
AOC CONDRIEU			
CONDRIEU LES RAVINES Domaine Remi Niero « Viogner »		73	
AOC SANCERRE			
SANCERRE CAVE DE LA PETITE FONTAINE Domaine Fleuriet Père et Fils « Sauvignon » Bertrand « Chardonnay »		41	

NOS ROUGES

	15 cl	75 cl	150 cl
DE LA RÉGION			
IGP PAYS D'OC			
CUVÉE DU PÈRE JOSEPH La Madeleine Saint Jean « Grenache, Syrah »	8	35	
CUVÉE DE L'HORLOGE La Madeleine Saint Jean « Grenache, Syrah, Carignan »		40	85
LES CREISSES 2023 Sous allocation - Domaine Les Creisses « Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Marselan »		52	
LES BRUNES 2022 Sous allocation - Domaine Les Creisses « Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre »		85	
AOP LANGUEDOC			
PRESTIGE Château Puech-Haut « Grenache, Syrah »	9	38	75
TÊTE DE BÉLIER Château Puech-Haut « Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan »		50	
PARCELLAIRES LA 40ÈME 2021 Sous allocation Château Puech-Haut « Syrah, Grenache »		100	
CLOS DES TRUFFIERS Sous allocation - Château La Negly « Syrah, Grenache »		210	430

Notre Cave

WAIKI

NOS ROUGES

	15 cl	75 cl	150 cl
DE LA RÉGION			
AOP PIC-SAINT-LOUP			
LAVABRE Château Puech-Haut « Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre »	12	45	
PARCELLAIRES CLOS DU PIC Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre »		98	
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE			
MAS DE DAUMAS GASSAC 2022 Sous allocation - « Cabernet Sauvignon, Tannat, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc »		120	
AOP TERRASSES DU LARZAC			
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE Gérard Bertrand « Grenache Noir, Syrah, Carignan »		45	
AOP FAUGÈRES			
SCHISTES DORÉS Château Grézan « Syrah, Mourvèdre »		40	
L'EXCEPTION DE LAURENS (VIN DE FRANCE)			
SÉCULAIRE Château Grézan « Carignan »		75	
L'EXCEPTION DE SAINT-PARGOIRE (VIN DE FRANCE)			
BELLE LÉONE Sous allocation - Domaine Peyre Rose (Marlène Soria) « Mourvèdre, Syrah »		210	
IGP PAYS DE L'HÉRAULT			
DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES Sous allocation Laurent et Bernard Vaillé « Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise et Petit Verdot»		395	
AOP LA CLAPE			
LA FALAISE Château La Negly « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah »		43	
LA PORTE DU CIEL Sous allocation - Château La Negly « Syrah, Grenache »		200	410
AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE			
CLOS D'ORA Sous allocation - Gérard Bertrand « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Carignan »		190	
CÔTES DU ROUSSILLON			
LA PETITE SIBÉRIE 2018 Sous allocation - Clos des Fées « Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre »		280	
HORS RÉGION			
AOC SAINT EMILION			
CLARENDELLE SAINT EMILION Inspiré par Haut-Brion « Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon »		49	
AOC PESSAC LÉOGNAN			
LE PETIT Chatêau Smith Haut Lafitte « Merlot, Cabernet, Sauvignon »		60	
AOC SAINT JULIEN			
SAINT JULIEN 2015 Sous allocation - Château Talbot « Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot »		200	

Notre Cave

WAIKI

NOS ROUGES

75 cl

HORS RÉGION

AOC MARGAUX

HISTORICAL 2019 Sous allocation - Château Palmer « Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah » 499

AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE

LES CÈDRES Paul Jaboulet Aîné « Cinsault, Grenache, Syrah » 83

AOC GIGONDAS

LA GILLE GIGONDAS Famille Perrin « Grenache, Syrah » 47

AOP COTE ROTIE

PROMESSE Domaine Pichon « Syrah, Viognier » 85

AOC SAVIGNY LES BEAUNE

LES BALLIARDS Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir » 70

AOC POMMARD

POMMARD Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir » 160

AOC ALOXE CORTON

ALOXE CORTON Sous allocation - Clavelier « Pinot noir » 79

AOC BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

LA REF. Sous allocation - Domaine Aegerter « Pinot noir » 80

AOC CLOS DE VOUGEOT

CLOS DE VOUGEOT VIEILLES VIGNES 2021 380
Sous allocation Henri Rebourseau « Pinot noir »

VINS DU MONDE

ESPAGNE : DOC RIBERA DEL DUERO

GAUDEAMUS Hermanos Del Villar « Tempranillo » 39

ITALIE : IGT PUGLIA

INTRIGO PRIMITIVO Tombacco « Primitivo » 32

Notre Cave

WAIKI

NOS VINS AU VERRE

NOS ROSÉS

	15 cl
CUVÉE DU SOLEIL Sieur d'Arques	8
WATUSI Château Puech-Haut	9
ROSÉ ET OR Château Minuty	10

NOS BLANCS

CHARDONNAY Moulin de Gassac	8
VILLA CHAMBRE D'AMOUR (Moelleux) Domaine Lionel Osmin	8
WATUSI Château Puech-Haut	9
EXCELLENCE Château Saint-Maur	10

NOS ROUGES

CUVÉE DU PÈRE JOSEPH La Madeleine Saint Jean	8
PRESTIGE Château Puech-Haut	9
LAVABRE Château Puech-Haut	12

Notre Cave

WAIKI

NOS CHAMPAGNES

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE
10 cl 12€ - 75 cl 90€ - 150 cl 185€ - 300 cl 375€

VEUVE CLICQUOT ROSÉ
75 cl 95€ - 150 cl 195€

VEUVE CLICQUOT RICH
75 cl 95€ - 150 cl 195€ - 300 cl 420€

Veuve Clicquot Rich est le champagne de l'été à consommer avec des glaçons et peut être sublimé avec du concombre, gingembre ou poivron rouge

VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ
75 cl 100€

La version Rosé est également à consommer
avec des glaçons et à sublimer avec des zestes de citron vert, des morceaux d'ananas ou du gingembre

VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME
75 cl 250€ - 150 cl 520€

VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ
75 cl 320€

DOM PÉRIGNON BRUT
75 cl 300€ - 150 cl 750€

DOM PÉRIGNON ROSÉ
75 cl 700€

RUINART BLANC DE BLANC
75 cl 170€ - 150 cl 350€

DOM RUINART BLANC DE BLANC MILLESIME
75 cl 350€

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD
75 cl 350€ - 150 cl 700€

POOL Party

[GUEST DJ]

DE 12H À 19H

LUNDI 14 JUILLET
VENDREDI 15 AOÛT

CLOSING Day

[GUEST DJ]

DE 18H À 02H

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

Les Allergenes

WAIKI

G - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

C - Crustacés et produits à base de crustacés

O - Œufs et produits à base d'œufs

P - Poissons et produits à base de poissons

A - Arachides et produits à base d'arachides

SO - Soja et produits à base de soja

L - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

FC - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)

CE - Céleri et produits à base de céleri

M - Moutarde et produits à base de moutarde

SE - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

AS - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l

L - Lupin et produits à base de lupin

MO - Mollusques et produits à base de mollusques

Viande d'origine Française

WAIKI

RESTAURANT · PISCINE

HORAIRES

HORS SAISON
OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS
DE 10H À 1H

Service Restauration **12H - 23H**
Service Tapas **18H - 23H**

HAUTE SAISON
OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS
DE 10H À 2H

Service Restauration **12H -00H**
Service Tapas **18H - 00H**

TÉL. / RÉSERVATION
+33 07 82 03 54 13

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
WAIKIBEACH.COM

WAIKIBEACHCAP

WAIKI BEACH

Château Puech-Haut

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

CHÂTEAU SAINT-MAUR
CRU CLASSÉ

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VILLAGE NATURISTE
2 BD DES MATELOTS
34300 CAP D'AGDE