



RESTAURANT

*La Terrasse*



## Planches à partager

**PLANCHE APERO "L'OASIS" XXL** 26€

Jambon Serrano, Chorizo, Lomo, Fuet, Manchego, Terrine, Cornichon

## Entrées

**CÉSAR OASIS** 16€

Salade, poulet, parmesan, croutons, sauce César, oeufs de caille

**LE CHEVRE CHAUD "CROUSTILLANT" & MIEL** 14€

Fromage de chèvre en brick, Salade, pomme granny, noix, miel, vinaigrette xeres / noix

## Burgers du chef

\*\*\*Avec Frites de patates douces et Salade\*\*\*

**LE GOURMET** 24€

Pain Artisanal, Black Angus, Effiloché de porc, Cantal, Oignon confit vin rouge, Sauce "oasis"

**L'ANDALOU** 20€

Pain Artisanal, poulet (*galette végétarienne ou poisson pané*), Manchego, Poivron piquillos, Sauce Aioli

**LE PULLED PORK** 20€

Pain Artisanal, Effiloché de porc, Cheddar rouge, Oignon crispy, Coleslaw (chou/carotte)

## Côté terre

\*\*\*Avec : Pomme Grenaille \*\*\*

**PIECE DE BOEUF AVEC MARINADE OU NATURE**

(A voir avec vos serveurs)

**SUPREME DE POULET AUX MORILLES** 20€

**TRAVERS DE PORC "CONFIT 12H" & LAQUAGE "MAISON"** 19€

## Côté mer

\*\*\*Avec : Écrasé de pomme de terre, sauce vierge et pimentos de la Vera \*\*\*

**DOS DE CABILLAUD NACRÉ** 20€

**ENCORNET À LA PLANCHA "A LA GALLEGA"** 18€

## Menu enfant

-10 ans

9€

\*\*\*Sirop à l'eau et petit pot de glace inclus\*\*\*

**JE NE SAIS PAS**

Tenders, frites

**JE N'EN VEUX PAS**

Cheeseburger, frites

**JE N'AI PAS FAIM**

Fish & chips

**SUPPLEMENT INGREDIENTS**

Frites : 3€ Salades : 3€ Frites de patates douces ou Pommes grenailles : 5€

# Nos pizzas

UNIQUEMENT DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE SOIR

**MARGARITA** 10€

Sauce tomate, mélange mozza - emmental, olive

**REGINA** 11€

Sauce tomate, jambon, mélange mozza - emmental, olive

**ROYALE** 12€

Sauce tomate, jambon, champignon, mélange mozza - emmental, olive

**CHEVRE - MIEL** 12€

Crème, chèvre, miel, mélange mozza - emmental, olive

**4 FROMAGES** 13€

Crème, roquefort, chèvre, mélange mozza - emmental, olive

**FLAMME** 13€

Crème, oignon, lardon, tomme catalane, mélange mozza - emmental, olive

**RUSTIQUE** 13€

Crème, poulet, poivron, oignon, mélange mozza - emmental, olive

**CATALANE** 13€

sauce tomate, chorizo, poivron, oignon, mélange mozza - emmental, olive

**KEBAB** 13€

sauce tomate, lamelle de kebab, poivron, oignon, mélange mozza - emmental, olive

**SUPPLEMENT INGREDIENTS** 2€

# RESTAURANT *La Serenade*

## *Les desserts*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9€

*Mini Cannelé, mini muffins, mini crêpes, boule de glace vanille, tarte au pomme*

**COULANT AU CHOCOLAT** 7€  
*Avec creme anglaise*

**ASSIETTE DE FROMAGE** 7€  
*Cantal, Tomme Catalane, Manchego, Fromage de Chèvre*

**TARTE TATIN** 7€  
*Avec Boule Vanille*

**CREME BRULEE** 7€

**\*\*SUPPLÉMENT CHANTILLY** 1.50€

## *Les crêpes*

**AU SUCRE** 3€

**AU CAMEL BEURRE SALÉ** 3.50€

**AU NUTELLA** 4€

**\*\*SUPPLÉMENT CHANTILLY** 1.50€

# RESTAURANT *La Serenade*

## *Les glaces et parfums*

### **PARFUMS GLACE**

*Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, menthe/chocolat, rhum/raisin, caramel beurre salé*

### **PARFUM SORBET**

*Citron - vert, Passion, Cassis, Framboise, Abricot*

1 BOULE	3€
2 BOULES	5€
3 BOULES	8€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€
CÔNE GAUFRETTE	0.50€

## *Les coupes de glace*

<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	9€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat et chantilly	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	9€
2 boules café, 1 boule vanille, coulis de chocolat et chantilly	
<b>DAME BLANCHE</b>	9€
3 boules vanille, chantilly, coulis de chocolat	
<b>BANANA SPLIT</b>	9.50€
Banane, vanille, chocolat, fraise, chantilly + coulis de chocolat	

## *Les coupes alcoolisées*

<b>LE COLONEL</b>	11€
2 boules citron - vert + Vodka	
<b>LA FRAÎCHEUR</b>	11€
2 boules menthe - chocolat + Get 27	

# BOISSONS SANS ALCOOL

## *Eau minérale*

PLATE (VITTEL) - 1L	3.50€
GAZEUSE (SAINT PELLEGRINO) - 1L	3.50€

## *Soft*

SIROP À L'EAU	2€
LIMONADE	2.50€
DIABOLO	3€
JUS D'ORANGE	3.50€
JUS D'ANANAS	3.50€
JUS DE TOMATE	3.50€
JUS DE POMME	3.50€
COCA COLA	4€
COCA COLA ZÉRO	4€
COCA CHERRY	4€
FUZE TEA	4€
ORANGINA	4€
SCHWEPES AGRUMES	4€
OASIS	4€
FANTA ORANGE	4€
PERRIER	4€
SPRITE	4€
SUP SIROP	0.50€

## *Boissons chaudes*

EXPRESSO	2€
DÉCA OU ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	3.80€
NOISETTE	2.20€
CHOCOLAT	3€
GRAND CRÈME	3.50€
CAPPUCCINO	4€
THÉ OU INFUSION	3€
<i>(Thé vert à la menthe ou 4 fruits rouges ou tisane camomille)</i>	

## *Cocktails sans alcool*

L'OASIS	7.50€
<i>(Jus d'ananas, Jus d'orange, citron vert, grenadine)</i>	
VIRGIN PINA	7.50€
<i>(Purée de coco, jus d'ananas)</i>	
VIRGIN ON THE BEACH	7.50€
<i>(Jus d'ananas, jus de cranberry, grenadine)</i>	
VIRGIN MOJITO	7.50€
<i>(Perrier, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne)</i>	
↪ SUP : purée de Fraise ou de Passion	1€

RESTAURANT  
*La Terrasse*



# BOISSONS AVEC ALCOOL

## Cocktails 4CL

<b>PINA COLADA</b>	(Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas)	10€
<b>GIN TONIC</b>	(Gin, Schweppes Tonic, citron vert)	10€
<b>SPRITZ</b>	(Apérol, Prosecco, Perrier, Orange)	10€
<b>SEX ON THE BEACH</b>	(Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, grenadine)	10€
<b>CAÏPIRINHA</b>	(Cachaça, sirop sucre de canne, cassonade, citron vert)	10€
<b>MOJITO</b>	(Rhum blanc, Perrier, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne)	10€
↙ <b>SUP : Purée de Fraise ou de Passion</b>		1€

## Bière pression

	12,5 CL	25 CL	50 CL
<b>BLONDE</b>	2€	3,50€	6€
<b>BLANCHE</b>	2,50€	4€	7€
<b>ROUGE</b>	3€	4,50€	8€
<b>PANACHE</b>		3,50€	6€
<b>MONACO</b>		4€	7€
<b>PICON BIÈRE 4CL</b>		4,50€	8€
<b>SUPPLEMENT SIROP</b>	0,50€		

## Alcool

<b>RICARD</b>	2CL	3.50€
<b>MUSCAT</b>	10 CL	4€
<b>KIR CASSIS - MÛRE - PÊCHE</b>	10 CL	4€
<b>MARTINI BLANC</b>	4 CL	6€
<b>GET 27</b>		6€
<b>VODKA</b>		6€
<b>BAILEYS</b>		6€
<b>WHISKY</b>		6€
<b>RHUM BLANC</b>		6€
<b>RHUM CAPTAIN MORGAN</b>		6,50€
<b>ADJUVANT</b>		1€
(Coca, orange, ananas ou pomme)		
<b>ADJUVANT</b>	2€	
(Boisson énergisante)		

## Bière bouteille

<b>DESPERADOS - 33CL</b>	6.50€
<b>SANS ALCOOL - 25CL</b>	4.50€

## Digestifs

<b>PULPEUSE (Citron)</b>		10CL	5.50€
<b>CROQUEUSE (Pomme)</b>			5.50€
<b>MARC DE BANYULS</b>			6.50€
<b>DIPLOMATICO</b>			8€
<b>CHIVAS</b>		4 CL	8€
<b>COGNAC</b>			8€
<b>ARMAGNAC</b>			8€
<b>ORGASME (Get - Baileys)</b>			8€

RESTAURANT  
*La Terrasse*



# LA CARTE DES VINS

VERRE

BOUTEILLE

## *Vins rouges*

### **K-RE ROUGE - CÔTES CATALANES**

2023, Domaine Lafforgue

14 %

5€

18 €

### **RÉTRO**

2024, Domaine Lafage

12,5 %

5€

20 €

## *Vins Rosé*

### **K-RE ROSE - CÔTES CATALANES**

2024, Domaine Lafforgue

12,5 %

5€

18 €

### **TREMOINE**

2024, Domaine Rasiguères

13,5 %

5€

18 €

## *Vins Blanc*

### **K-RE BLANC - CÔTES CATALANES**

2024, Domaine Lafforgue

13 %

5€

18 €

### **FABULEUSE**

2024, Domaine Lafage

9 %

5€

20 €

### **GRAND CUVÉE BLANC**

2021, Domaine Lafage

9 %

7€

24 €

## *Pichet*

2025, Domaine Dom Brial

50 CL

1L

### **ROUGE**

12,5 %

9€

16€

### **BLANC**

13 %

9€

16€

### **ROSE**

13 %

9€

16€

RESTAURANT  
*La Terrasse*

