

— PLAT ENFANT —
CHILDREN MENU

Pâtes sauce tomate maison 14€
Pasta with home-made tomato sauce

Filet de loup, accompagnement au choix* 16€
Bass fillet with your choice of side dish



laserenabeach_ramatuelle



wifi password: OMGLASERENA

*Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques.
Net prices in euro, service included, tips accepted.*



NOS ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio de tomates cœur de bœuf, mozzarella et huile au basilic 125g <i>Tomato carpaccio, mozzarella cheese and olive oil with basil 125g</i>	22€
Lobster roll, pain brioché, homard, mayonnaise, ciboulette, céleri <i>Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chives, celery</i>	28€
Tartare de thon saveurs asiatiques, gingembre, sauce ponzu, shiso <i>Tuna tartare, ginger, ponzu sauce, shiso</i>	24€
Caesar poulet, romaine, blanc de poulet, tomates cerises, sauce anchois, parmesan <i>Chicken ceasar salad, romaine lettuce, breast of chicken, cherry tomatoes, anchovy sauce, parmesan</i>	25€
Verrine fraîcheur de « La Serena » <i>«La Serena» freshness verrine</i>	22€
Ceviche de loup, oignons rouges, coriandre, citron vert, piment, maïs grillés <i>Seabass Ceviche, red onion, coriander, lime, hot pepper, grilled corn</i>	24€

ENTRÉES À PARTAGER

STARTER TO SHARE

Assiette de Bellota et sa tranche de pain aillée à la tomate <i>Bellota ham platter and garlic toast with tomato</i>	38€
Burrata crémeuse et sa Trilogie de tomates à l'ancienne <i>Creamy Burrata and her Old-fashioned Tomato Trilogy</i>	35€
Pizza à la truffe <i>Truffle Pizza</i>	35€

POISSONS

FISH

Poulpe façon aioli, purée écrasée à l'huile d'olive et fenouil croquant <i>Aïoli-style octopus, mashed potatoes with olive oil and crisp fennel</i>	29€
Petit loup Bio sauce vierge, accompagnement au choix <i>Organic Seabass with oilce oil sauce, your choice of side dish</i>	39€
Cubes de thon au satay et sésame, salade de quinoa aux herbes <i>Tuna cubes with satay and sesame, quinoa salad with herbs</i>	29€
Belles Camerones rôties (env. 300g) beurre citronné, accompagnement au choix* <i>Roasted King prawns (env. 300g) with lemon butter, your choice of side dish</i>	46€

PÂTES

PASTA

Ravioles de Royan « Label rouge » crème d'artichaut et truffe <i>Roayn ravioli « Label rouge » with artichoke cream and truffle</i>	27€
Penne all'arrabiata	23€

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques.
Net prices in euro, service included, tips accepted.

VIANDES

MEAT

Côtelettes d'agneau rôti, taboulé libanais sauce Tzatziki <i>Roasted lamb chops, Lebanese tabbouleh with Tzatziki sauce</i>	29€
Tartare de bœuf (frites maison, salade) <i>Beef tartare (salad and french fries)</i>	27€
Tartare de bœuf à la truffe (frites maison, salade) <i>Beef tartare with truffle (salad and french fries)</i>	33€
Filet de bœuf (200g) à la plancha, sauce béarnaise, frites maison <i>Bearnaise sauce grilled beef fillet (200g), housemade fries</i>	38€
Poulet coco citronnelle (riz pilaf) <i>Lemongrass coconut chicken (pilaf rice)</i>	28€
Bagel façon Burger, pecorino et mayonnaise truffée (frites maison, salade) <i>Burger style Bagel, pecorino cheese and truffled mayonnaise (salad and french fries)</i>	31€

À PARTAGER

TO SHARE

Retour de pêche, accompagnement au choix* (loup, daurade, langouste, Camerone) <i>Catch of the day, side of your choice (seabass, sea bream, lobster, Camerone)</i>	Prix pour 100g selon arrivage
Pièce du boucher, accompagnement au choix* <i>Butcher's cut, side of your choice</i>	Prix selon arrivage

PLAT SIGNATURE

Linguini à l'araignée, bisque de homard, tomates cerise, persil <i>Spider crab linguini, lobster bisque, cherries tomatoes, parsley</i>	1 pers/ 42€ 2 pers/ 78€
---	----------------------------

GARNITURES

SIDE DISH

Ratatouille maison, frites maison, salade jeunes pousses, purée maison, riz pilaf <i>Homemade ratatouille, home-made french fries, baby salad leaves, mashed potatoes, pilaf rice</i>	7€
Frites à la truffe et parmesan, Purée maison à la truffe <i>Home-made french fries flavored with truffle and parmesan cheese, mashed potatoes flavored with truffle</i>	12€

CAVIAR PETROSSIAN

Caviar Petrossian: Impérial Baïka	
50g	240€
125g	590€
Bouteille de vodka Petrossian	250€

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques.
Net prices in euro, service included, tips accepted.

VINS ROSES

ROSE WINES

CÔTE DE PROVENCE

Domaine de La Croix Cuvée Eloge, La Croix Valmer
Château Saint-Maur, excellence
Château Minuty prestige, Gassin
Château de Sannes, Luberon
Château d'Esclan Whispering Angel
Château Minuty Or, Gassin
Château Minuty 281, Gassin
Château d'Esclan, Garus

	75cl	150cl	300cl
	35€		
	38€	90€	
	41€	80€	
	42€		
	45€	95€	215€
	60€	130€	250€
	105€	220€	420€
	245€	490€	770€

VINS BLANC

WHITE WINES

CÔTE DE PROVENCE

Domaine Figuière première blanc bio
Domaine de La croix, cuves éloge, La Croix Valmer
Château Minuty prestige, Gassin
Château Saint-Maur, excellence
Château Minuty Or, Gassin
Domaine Ott, Clos Mireille, la Londe des Maures

	75cl	150cl	300cl
	32€		
	35€		
	41€	80€	
	43€		
	60€	130€	250€
	62€	135€	
	85€	190€	
	58€		
	105€		
	205€		
	220€		

VINS DE LOIRE

Pouilly fumé de Ladoucette 2017
Sancerre Pascal Jolivet 2018

BOURGOGNE

Chablis Grand Regnard
Saint Romain - Alain Gras
Meursault «Les Tillets» - Alain Gras
Corton Charlemagne Louis Latour (2015)
Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Henri Boillot

VINS ROUGE

RED WINES

CÔTE DE PROVENCE

Château Voltera
Domaine de La Croix Cuvée Eloge, La Croix Valmer
Château Minuty, Gassin - OR 2017

CÔTES DU RHÔNE

Crozes Hermitage, Domaine P. Jaboulet Aine Le Jalets
Givry 1er Cru - François Lupp
Côte Rôtie, D.Les Pierrelles Domaine P. Jaboulet Aine

BORDEAUX

Château Bonnange «Cuvée Fruits Rouges» Côtes de Blaye
Haut Médoc Clément Pichon
5^e grand Cru classé de Pauillac Lynch Bages

EPICURIENS

Château Cheval Blanc 1^{er} Cru classé St Emilion 2008
Château Mouton Rothschild 1^{er} Cru Classé Pauillac 2008
Château Haut Brion 1er Cru Classé Pessac Leognan 2006
Bienvenue Batard Montrachet grand cru V Girardin 2007
Batard Montrachet grand cru Henri Boillot 2016
Criots Batard Montrachet grand cru Henri Boillot 2016
Chambertin Clos de Beze grand cru Henri Boillot 2017
Clos de Vougeot grand cru Laurent Roumier 2015
Bonnes Mares grand cru Laurent Roumier 2015
Echezeaux grand cru Henri Boillot 2017

	75cl	150cl	300cl
	38€		
	51€		
	53€	105€	
	35€		
	85€		
	175€		
	42€		
	62€		
	375€		
	1325€		
	1450€		
	1050€		
	760€		
	805€		
	650€		
	480€		
	325€		
	270€		
	345€		



CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut
Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier Blanc de Blanc
Ruinart Blanc de Blanc
Ruinart Rosé
Laurent Perrier Grand Siècle
Dom Pérignon
Cristal Roederer

	75cl	150cl	300cl
	90€	195€	505€
	110€		
	150€		
	160€	360€	1275€
	160€		
	220€		
	350€	875€	3450€
	390€	895€	3450€

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 14€

mojito, caipirinha, piña colada, Daïquiri, margarita,
Bloody mary, moscow mule, cosmopolitan, Porn star martini

COCKTAIL SIGNATURE 16€

Pink drink - 4cl de rhum, creme de coco, purée de fraises, ananas
Newyork - 4cl de gin, jus d'ananas, citron pressé, grenadine
Frozen passion - 4cl de tequila, 2cl de triple sec, purée de fruit de la passion
Jamaican mule - 4cl de rhum, citron vert, ginger beer
What's your name again? - 4cl vodka Guillotine, 2cl de citron pressé, 2cl de sucre de canne, purée de framboise fraiche
Un souffle d'air frais sur la nuque - 4cl vodka Guillotine, feuilles de basilics fraiches, gingembre pilé, sirop de canne, soda
I am sorry about last night - 4cl vodka Guillotine infusée à la cannelle, sirop de vanille, purée fruit de la passion, jus de citron vert servit, accompagnée de son shot de champagne

COCKTAIL CHAMPAGNE 18€

Sweet sprits - 4cl de liqueur St-Germain, champagne, fraises fraiches
Rossini - purée de fraise, champagne
Bellini - purée de pêche, champagne

COCKTAIL SANS ALCOOL 10€

Cocktail de fruits frais: Banane, fraises fraiches, jus d'orange
Virgin Mojito: feuilles de menthes fraiches, citron vert pilé, sucre roux, soda
Virgin Pina Colada: jus d'ananas, crème de coco, sirop de coco
Citronade: citron pressé, limonade, soda

LES SODAS, JUS DE FRUIT, EAUX

SODAS, JUICES, WATER

Evian, Badoit 75cl.....	9€
Coca Cola, Coca Cola zéro, Perrier sirop, Orangina 33cl.....	7€
Fuzetea, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tropez sans alcool 25cl.....	7€
Granini orange, pomme, abricot, ananas, tomate 33cl.....	7€
<i>Granini orange, apple, apricot, ananas, tomato</i>	
Sirop Teisseire.....	3,50€
Red Bull 25cl.....	8€
Fresh coconut.....	12€
Lillii Water "Stop ocean plastic pollution"33cl.....	7€
Jus de fruit frais Orange, citron, citron vert, pamplemousse 25cl.....	3,50€

LES CAFÉS

COFFEE

Café, Décaféiné.....	3,50€
Infusion, thé.....	4,50€
double café, Cappuccino, café au lait.....	5,50€
Café glacé nature ou sucré, Café glacé au lait.....	10€
Irish coffee.....	16€

LES BIÈRES

BEERS

Pression 1664	25cl.....	6,50€
	50cl.....	13€
Demi sirop, panaché, Monaco	25cl.....	7€
	50cl.....	14€
Bières bouteilles:		
Corona	33cl.....	7,50€
1664 Blanche	25cl.....	7,50€
1664 sans alcool	25cl.....	6,50€

APÉRITIFS

APERITIFS

Pastis 51, Ricard, Martini rouge, Martini blanc 4cl.....	7€
Campari 5cl.....	7€
Campari soda, Campari orange 14cl.....	9€
Americano maison 6cl.....	12€
Aperol spritz 6cl.....	11€
Ice Tropez 27,5cl.....	9€
Kir vin blanc, cassis, mûre.....	8,50€
Pimm's soda.....	10€

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques.

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VIN ROSÉ	
Chateau minuty, Prestige.....	8€
Piscine, Chateau minuty, Prestige.....	9€
VIN BLANC	
Chateau minuty, Prestige.....	8€
Piscine, Chateau minuty, Prestige.....	9€
Chardonnay.....	8€
VIN ROUGE	
Chateau minuty, Prestige.....	9€
CHAMPAGNE	
Laurent Perrier brut Majeur.....	14€
Piscine Laurent Perrier Brut Majeur.....	16,50€
Kir Royal.....	16€
Pimm's Champagne.....	16,50€

LES ALCOOLS

ALCOHOL

	VERRE	BOUTEILLE		VERRE	BOUTEILLE
GIN			VODKA		
Gordon.....	12€		Vertical.....	10€	
Hendrix.....	14€	250€	Guillotine.....	14€	
Bombay sapphire.....	14€	250€	Belvedere.....	14€	180€
Tanqueray.....	16€	280€	Beluga.....	15€	210€
TEQUILA			RHUM		
San José.....	12€	250€	Havana 3ans.....	12€	
Patron XO café 25 E.....	14€	250€	Havana 7ans.....	14€	180€
Patron silver 25 E.....	14€	250€	Zaccapa 20ans.....	18€	250€
Patron anejo 25 E.....	16€	250€	Zaccapa XO.....	20€	
Don julio 1942 35 E.....	18€	300€	Don papa 20 E.....	18€	300€
Reposado Clase Azul.....	24€	320€			
WHISKY			* Alcools avec accompagnement.....		4€
Red Label.....	12€	250€	** Accompagnement Red Bull.....		+5€
Jack Daniel's.....	14€	250€	*** Supplément accompagnement Red Bull		
Chivas 12 ans 20 E.....	16€	250€	pour les bouteilles (4canettes).....		20€
Macallan 12 20 E.....	18€	300€			
Lagavulin 20 E.....	20€	350€			
Nikka from Barrel.....	27€				

LES DIGESTIFS

DIGESTIVE

LIQUEUR

Limoncello, Manzana, Get 27, amaretto 6cl.....	10€
Marc de Provence, Calvados, Poire 6cl.....	10€
Grand Marnier, Cointreau, Baileys 6cl.....	10€
COGNAC	
Remy martin 13 E.....	15€
Remy martinXO 30 E.....	35€

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques.



COCKTAILS

LES CLASSIQUES	14€
mojito, caipirinha, piña colada, Daiquiri, margarita, Bloody mary, moscow mule, cosmopolitan, Porn star martini	
COCKTAIL SIGNATURE	16€
Pink drink - 4cl de rhum, creme de coco, purée de fraises, ananas	
Newyork - 4cl de gin, jus d'ananas, citron pressé, grenadine	
Frozen passion - 4cl de tequila, 2cl de triple sec , purée de fruit de la passion	
Jamaican mule - 4cl de rhum, citron vert, ginger beer	
What's your name again? - 4cl vodka Guillotine, 2cl de citron pressé, 2cl de sucre de canne, purée de framboise fraiche	
Un souffle d'air frais sur la nuque - 4cl vodka Guillotine, feuilles de basilics fraiches, gingembre pilé, sirop de canne, soda	
I am sorry about last night - 4cl vodka Guillotine infusée à la cannelle, sirop de vanille, purée fruit de la passion, jus de citron vert servit, accompagnée de son shot de champagne	
COCKTAIL CHAMPAGNE	18€
Sweet sprits - 4cl de liqueur St-Germain, champagne, fraises fraiches	
Rossini - purée de fraise, champagne	
Bellini - purée de pêche , champagne	
COCKTAIL SANS ALCOOL	10€
Cocktail de fruits frais: Banane, fraises fraiches, jus d'orange	
Virgin Mojito: feuilles de menthes fraiches, citron vert pilé, sucre roux, soda	
Virgin Pina Colada: jus d'ananas, crème de coco, sirop de coco	
Citronade: citron pressé, limonade, soda	