



La Serena

Rammatuelle

○ — **NOS ENTRÉES** — ○
OUR STARTERS

- Carpaccio de tomates cœur de bœuf** 22€
Mozzarella et huile de basilic 125g
Tomato carpaccio, mozzarella cheese and olive oil with basil 125g
- Lobster roll, pain brioché, homard, mayonnaise, ciboulette, céleri** 29€
Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chives, celery
- Tartare de thon saveurs asiatiques, gingembre, sauce ponzu, shiso** 24€
Tuna tartare, ginger, ponzu sauce, shiso
- Caesar poulet, romaine, blanc de poulet, tomates cerises,** 25€
sauce anchois, parmesan
Chicken ceasar salad, romaine lettuce, breast of chicken, cherry tomatoes, anchovy sauce, parmesan
- Verrine fraîcheur de « La Serena »** 22€
«La Serena» freshness verrine
- Ceviche de loup, oignons rouges, coriandre, citron vert, piment, mais grillés** 24€
Seabass Ceviche, red onion, coriander, lime, hot pepper, grilled corn

○ — **ENTRÉES À PARTAGER** — ○
STARTER TO SHARE

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

○ — **POISSONS** — ○
FISHES

- Poulpe façon aïoli, purée écrasée à l'huile d'olive et fenouil croquant** 29€
Aïoli-style octopus, mashed potatoes with olive oil and crisp fennel
- Loup Bio sauce vierge, accompagnement au choix** 40€
Organic Seabass with oilce oil sauce, your choice of side dish
- Cubes de thon au satay et sésame, salade de quinoa aux herbes** 29€
Tuna cubes with satay and sesame, quinoa salad with herbs
- Belles Camerones rôties (env. 300g) beurre citronné,** 46€
accompagnement au choix*
Roasted King prawns (env. 300g) with lemon butter, your choice of side dish

○ — **PÂTES** — ○
PASTA

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

○ — **PLAT SIGNATURE** — ○

- Linguini à l'araignée, bisque de homard,** 1 pers/ 42€
tomates cerises, persil 2 pers/ 80€
Spider crab linguini, lobster bisque, cherries tomatoes, parsley

○ — **VIANDES** — ○
MEAT

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

○ — **À PARTAGER** — ○
TO SHARE

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

○ — **PLAT ENFANT** — ○
CHILDREN MENU

Pâtes sauce tomate maison	14€
<i>Pasta with home-made tomato sauce</i>	
Filet de loup, accompagnement au choix*	16€
<i>Bass fillet with your choice of side dish</i>	

○ — **GARNITURES** — ○
GARNISH

Ratatouille maison, Frites, Salade jeune pousse, Purée maison, Riz pilaf ...	7€
<i>Homemade ratatouille, fries, salad, mashed potatoes, pilaf rice</i>	
Frites à la truffe et parmesan, Purée maison à la truffe	12€
<i>Truffle and Parmesan Fries, Truffle mashed potatoes</i>	
Purée au caviar	35€
<i>Caviar mashed potatoes</i>	

○ — **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.

— ○ — DESSERTS — ○ —

Glaces Barbarac 3 boules	9€
Assiette de fruits	18€
Tarte Tropézienne	12€
Pavlova aux fruits exotiques	13€
Café gourmand	12€
Champagne gourmand	25€
Brownie Chocolat, caramel beurre salé	13€
Tarte au citron meringué	12€
Fruttini by MO	38€



laserenabeach_ramatuelle



wifi password: OMGLASERENA

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

COCKTAILS



LES CLASSIQUES



14€

Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Daïquiri, Margarita,
Bloody Mary, Moscow Mule, Cosmopolitan



COCKTAIL SIGNATURE



16€

PINK DRINK

4cl de rhum, crème de coco, purée de fraise, 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 *Guinness*, 2cl de citron pressé, 2cl de sucre de canne,
purée de framboises fraîches

UN SOUFFLE D'AIR FRAIS SUR LA NUQUE

4cl vodka *Guinness*, feuilles de basilic frais, gingembre pilé,
sirop de canne, soda

I AM SORRY ABOUT LAST NIGHT

4cl vodka *Guinness* infusée à la cannelle, sirop de vanille, purée fruit
de la passion, jus de citron vert servi, accompagnée de son shot de champagne



COCKTAIL CHAMPAGNE



18€

SWEET SPIRIT

4cl de liqueur St-Germain, champagne, fraises fraîches

ROSSINI

Purée de fraise, champagne

BELLINI

Purée de pêche, champagne



COCKTAIL SANS ALCOOL



COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 12€

Banane, fraises fraîches, jus d'orange

VIRGIN MOJITO 10€

Feuilles de menthe fraîche, citron vert pilé, sucre roux, soda

VIRGIN PINA COLADA 10€

Jus d'ananas, crème de coco, sirop de coco

CITRONADE 10€

Citron pressé, limonade, soda

○ — LES SODAS, JUS DE FRUIT, EAUX — ○

SODAS, JUICES, WATER

Evian, Badoit 75cl	8€
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€
✳️ Lilliii Water “Stop ocean plastic pollution” 33cl	7€
Jus de fruits frais: orange, citron, citron vert, pamplemousse 25cl	10€
<i>Fresh fruit juice: orange, lemon, lime, grapefruit</i>	

○ — 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€

○ — CHAMPAGNES — ○

	75cl	150cl	300cl
Veuve Clicquot Brut	90€	195€	505€
Champagne Besserat de Bellefont bleu Brut	90€		
Laurent Perrier Brut	110€		
Laurent Perrier Rosé	155€		
Laurent Perrier Blanc de Blanc	150€		
Ruinart Blanc de Blanc	160€	360€	1275€
Ruinart Rosé	160€		
Laurent Perrier Grand Siècle	220€		
Dom Pérignon	350€	875€	3450€
Cristal Roederer	390€	895€	3450€

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

○ — VIN AU VERRE — ○

WINE BY THE GLASS

VIN ROSÉS

Château Minuty Prestige	8€
Piscine, Château Minuty Prestige	9€

VIN BLANCS

Château Minuty Prestige	8€
Piscine, Château Minuty Prestige	9€
Chardonnay	8€

VIN ROUGES

Château Minuty Prestige	9€
-------------------------------	----

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut Majeur	14€
Coupe de Champagne Rosé	18€
Piscine Laurent Perrier Brut Majeur	16,50€
Kir Royal	16€
Pimm's Champagne	16,50€

○ — LES ALCOOLS — ○

ALCOHOL

GIN	VERRE	BOUTEILLE	VODKA	VERRE	BOUTEILLE
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	35€	320€			
	SHOT				
WHISKY			* Alcools avec accompagnement	4€	
Red Label	12€	250€	** Accompagnement Red Bull	+5€	
Jack Daniel's	14€	250€	*** Accompagnement Red Bull		
Chivas 12 ans 20 E	16€	250€	pour les bouteilles (4 canettes)	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.
Net prices in euro, service included, tips accepted.

VINS ROSÉS

ROSE WINES

	75cl	150cl	300cl
CÔTES DE PROVENCE			
Domaine de La Croix Cuvée Eloge, La Croix Valmer	35€		
Château Saint-Maur, excellence	39€	90€	
Château Minuty prestige, Gassin	41€	85€	
Château de Sannes, Luberon	42€		
Château d'Esclans Whispering Angel	45€	95€	215€
Château Minuty Or, Gassin	63€	130€	260€
Château Minuty 281, Gassin	105€	220€	420€
Château d'Esclan, Garrus	245€	490€	770€

VINS BLANCS

WHITE WINES

	75cl	150cl	300cl
CÔTES DE PROVENCE			
Domaine Figuière Première blanc bio	32€		
Domaine de La Croix Cuvée Eloge, La Croix Valmer	35€		
Château Minuty Prestige, Gassin	41€	85€	
Château Saint-Maur, Excellence	43€		
Château Minuty Or, Gassin	63€	130€	250€
Domaine Ott, Clos Mireille, la Londe-les-Maures	62€	135€	
VINS DE LOIRE			
Pouilly fumé de Ladoucette 2017.....	60€	125€	
Sancerre Pascal Jolivet 2018	58€		
BOURGOGNE			
Chablis Grand Regnard	85€	190€	
Saint Romain - Alain Gras	58€		
Meursault «Les Tillets» - Alain Gras	105€		
Corton Charlemagne Louis Latour 2015	205€		
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Henri Boillot	220€		

VINS ROUGES

RED WINES

	75cl	150cl	300cl
CÔTES DE PROVENCE			
Château Volterra.....	38€		
Domaine de La Croix Cuvée Eloge, La Croix Valmer	51€		
Château Minuty Or, Gassin 2017	63€	130€	
CÔTES DU RHÔNE			
Crozes Hermitage, Domaine P. Jaboulet Aine Le Jalets	35€		
Givry 1 ^{er} Cru - François Lumpp	85€		
Côte Rôtie, D.Les Pierrelles Domaine P. Jaboulet Aine	175€		
BORDEAUX			
Château Bonnange «Cuvée Fruits Rouges» Côtes de Blaye	42€		
Haut Médoc Clément Pichon.....	62€		
5 ^e grand Cru classé de Pauillac Lynch Bages.....	375€		
EPICURIENS			
Château Cheval Blanc 1 ^{er} Cru classé St Emilion 2008	1325€		
Château Mouton Rothschild 1 ^{er} Cru classé Pauillac 2004.....	1450€		
Château Haut Brion 1 ^{er} Cru classé Pessac Leognan 2016	1050€		
Bienvenue Batard Montrachet grand cru V Girardin 2007	760€		
Batard Montrachet grand cru Henri Boillot 2016	805€		
Chambertin Clos de Beze grand cru Henri Boillot 2018	480€		
Clos de Vougeot grand cru Laurent Roumier 2014.....	325€		
Bonnes Mares grand cru Laurent Roumier 2015	270€		
Echezeaux grand cru Henri Boillot 2017	345€		

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