

Tapas et spécialités à partager

Apéritifs

Houmous maison à la graine de sésame et pain Libanais	9
<i>Homemade hummus with sesame seeds and Lebanese bread</i>	
Guacamole maison et tortillas	10
<i>Homemade guacamole with tortillas</i>	
Patatas Bravas avec coulis de tomates	9
<i>Patatas Bravas served with tomato coulis</i>	
Focaccia au romarin et tapenade	9
<i>Rosemary Focaccia with tapenade</i>	
Oeufs de saumon, toasts, citron et crème fraîche	27/50g
<i>Salmon eggs, toasts, lemon and crème fraîche</i>	
Tarama au corail d'oursin et toasts	16/90g
<i>Sea urchin coral tarama and toasts</i>	
Tarama au caviar et toasts	20/90g
<i>Caviar tarama and toasts</i>	
Caviar impérial de Sologne	78/30g
<i>Servi avec blinis et condiments</i>	128/50g
<i>Served with blinis and condiments</i>	

Côté Mer / Sea side

3 huîtres Fines de Claire « Marennes Oléron » n°2	12
<i>3 Fines de Claire « Marennes Oléron » oysters n°2</i>	
<i>Verre de Bourgogne aligoté +3</i>	
3 huîtres spéciales « Gillardeau » n°3	17
<i>3 special « Gillardeau » oysters n°3</i>	
4 crevettes "bouquet" label rouge et sauce cocktail	24
<i>4 red label "bouquet" prawns with cocktail sauce</i>	
<i>Verre de Bourgogne aligoté +3</i>	
Boite de sardines à l'huile d'olive	17
<i>Box of sardines in olive oil</i>	
Moules gratinées au beurre à l'ail et persil	6 pièces 10
<i>Mussels au gratin with garlic butter and parsley</i>	
	12 pièces 20
Calamars frits et sauce tartare	25
<i>Fried squids with tartare sauce</i>	

À partager / To share

Planche de charcuteries Italiennes et condiments	24
<i>Charcuterie from Italia with condiments</i>	
Planche de fromages	20
<i>Cheese platter</i>	
Planche mixte (fromages & charcuteries)	Pour 1 p 24
<i>Charcuterie from Italia and cheese</i>	
	Pour 2 p 42
Pizza al Tartufo	42
<i>Pizza with truffles</i>	
Bruschetta, mozzarella, tomate & basilic	17
<i>Bruschetta, mozzarella, tomato & basil</i>	

Les classiques

Foie gras de canard maison mi-cuit	35
<i>Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney d'oignons au vin rouge et brioche dorée</i>	
<i>Homemade duck Foie Gras, red wine onion chutney and brioche toasts</i>	

Côté sucré / Sweets

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	15
<i>Chocolate moelleux with crème anglaise</i>	
<i>*15min attente / 15min waiting time</i>	
Sélection de Mignardises	16
<i>Selection of "Mignardises"</i>	



Suivez-nous sur notre page Instagram : LongBeachPlage
Follow us on our Instagram page

COCKTAILS

Spritz Aperol/Campari/Limoncello <i>Blanc de Blancs Brut M., Perrier</i>	16
Sour Aperol/Amaretto/Pisco/Whisky <i>Citron jaune, blanc d'oeuf, sucre de canne</i>	17
Basil Smash <i>Gin Hendrick's, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne et basilic frais</i>	20
Bellini <i>Champagne, liqueur de pêche, crème de pêche</i>	20
Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune et condiment</i>	17
Cosmopolitain <i>Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry</i>	17
Daiquiri <i>Rhum, citron vert, sucre de canne</i> Fraise, Framboise, Litchi, Passion <u>ou</u> Yuzu +2	17
Gin Fizz <i>Gin, citron jaune, blanc d'oeuf, sucre de canne, Perrier</i>	17
Hugo <i>St. Germain, citron vert, menthe, Blanc de Blancs Brut M., Perrier</i>	20
Irish Coffee <i>Whisky, café, sirop de sucre de cannes et crème fraîche liquide</i>	20
Mule French(Cognac), Kentucky(Whisky), Jamaïcain(Rhum), London(Gin), Mexican(Tequila), Moscow(Vodka) <i>citron vert, ginger beer</i>	17
Margarita <i>Tequila, Cointreau, citron jaune</i> Fraise, Framboise, Litchi, Passion <u>ou</u> Yuzu +2	17
Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier</i> Fraise, Framboise, Litchi, Passion <u>ou</u> Yuzu +2	17
Negroni <i>Campari, Gin, Vermouth rouge</i>	18
Piña Colada <i>Rhum, jus d'ananas, purée de coco</i>	17
Pornstar Martini <i>Vodka, passion, vanille et shot de Prosecco</i>	20
Sex on the Beach <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	17
Tequila Mango <i>Tequila, jus de mangue, sirop de violette</i>	17

Signature COCKTAILS

Dégustez nos cocktails *Signature* créés par notre Chef Barman
Enjoy our *Signature* cocktails designed by our Head Bartender

Winter Sailor 20

Rhum Sailor, Cointreau, sirop vanille, bitter calamansi et aquafaba

Italian Beach 20

Gin Hendrick's, Italicus, citron vert, purée de yuzu menthe et concombre frais et ginger beer



Vodka Artisanale Française
Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay issus de Champagne

Expresso Martini

Vodka Guillotine Héritage, liqueur de café, café, sirop de tonka maison, bitter cacao

20

Long Beach

Vodka Guillotine, St Germain, Prosecco
Jus de citron jaune et purée de Fruits rouge

20

Cocktail Création

C'est à vous de jouer !

Faites jouer votre imagination
ou celui de notre barman.

Le cocktail selon vos envies.

It's up to you !

Use your imagination or that of our
bartender.

The cocktail according to your desires.

Avec alcool 20

Sans alcool 16

VINS AU VERRE

ROSÉS

Verre Piscine

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne	10	15
Côtes de Provence, Minuty Prestige	14	18

BLANCS

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne	10	15
Cassis, Domaine Paternel Blanc de Blancs	14	-
Bourgogne, Chardonnay, Montagny 1er Cru	15	-
Côtes de Provence, Minuty Prestige	14	18
Loire, Sancerre, Sauvignon	15	-
Alsace, Gewurztraminer	13	-

ROUGES

Coteaux Varois, Domaine la Goujonne	10	-
Bordeaux-Haut Médoc, Artigues de Senejac	14	-
Côtes du Rhône, Delas, Saint Esprit	12	-

CHAMPAGNE

Charles Dauteuil (propriétaire récoltant)	18	22
---	----	----

BIÈRES

PRESSIONS (Monaco +2)

Kronenbourg	25cl	8
Kronenbourg	50cl	16

BOUTEILLES

Heineken	25cl	8
Corona	33cl	10
Lagunitas IPA	35,5cl	12
1664 blanc sans alcool	25cl	8

SODAS

Coca Cola (Regular <u>ou</u> Zéro)	33cl	8
Orangina / Fanta	33cl	8
Sprite	33cl	8
Ice Tea Pêche	33cl	8
Schweppes Tonic	33cl	8
Ginger Beer / Ginger ale	33cl	10
Red Bull	25cl	10
Jus de fruit	25cl	8
Abricot / Ananas / Pomme <u>ou</u> Tomato		

EAUX MINÉRALES

(Supplement Sirop +1) 33cl 50cl 100cl

Évian	-	8	11
San Pellegrino	-	8	11
Perrier	7	-	-

MOCKTAILS

Virgin Mojito	13
<i>Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade</i>	
Virgin Mojito fruit	14
<i>Fraise / Framboise / Litchi / Passion <u>ou</u> Yuzu</i>	
Virgin Piña Colada	13
<i>Coulis de coco et jus d'ananas</i>	
Virgin Sex On The beach	13
<i>Jus de cranberry, jus d'anans et sirop de pêche</i>	

Signature MOCKTAILS

Sweet Pink	16
<i>Nectar de litchi, jus de cranberry, sirop de rose, fraise & framboise</i>	

Apple Green	16
<i>Jus de pomme, jus de citron jaune, purée de yuzu, basilic frais et céleri frais</i>	

FRESH BAR

Jus d'orange frais	10
Jus de citron frais	10
Citronnade maison	11
Thé glacé maison	11
<i>Fraise / Framboise / Litchi / Passion <u>ou</u> Yuzu</i>	
Café frappé	10
<i>Sirop Sucre / Caramel / Noisette <u>ou</u> Orgeat</i>	

COIN DÉTOX

Green Tonic Détox	15
<i>Pomme, citron, concombre, céleri</i>	
Booster	15
<i>Orange, carottes, citron, gingembre</i>	

BOISSONS CHAUDES

SERVIES JUSQU'A 20H

Café Espresso	4.5
Café Americano	4.5
Café Décaféiné	4.5
Double Espresso	8
Grand Crème	8
Café Latte	8
Cappuccino	8
Chocolat chaud	8
Thés BIO	8
Infusions BIO	8
Macha latte (soja <u>ou</u> amande)	9
Charly Café ou Choco :	14
- Lait : Amande/Soja/Vache	
- Sirop : Caramel/Noisette/Sucre/Vanille	
- Chantilly	
- Topping : Chamallow/Oreo/Speculoos	
- Coulis : Caramel/Chocolat	

Wine Menu

ROSÉS

50cl 75cl 150cl 300cl 600cl

Côtes de Provence

DOMAINE DE LA GOUJONNE Les Vallons	2022	-	50	110	-	-
CHÂTEAU LÉOUBE Love by Léoube Bio	2022	-	52	120	-	-
CHÂTEAU DE FONT VIVE Bandal	2022	-	65	-	-	-
MINUTY PRETSIGE Minuty	2022	39	55	125	250	550
CHÂTEAU MINUTY Minuty Rosé & Or	2022	-	78	165	330	-
CHÂTEAU STE. ROSELINE Lampe de Méduse	2022	-	66	-	-	-
CHÂTEAU MIRAVAL Famille Perrin	2022	-	60	125	-	-
CHÂTEAU DE SELLE Domaine de Ott *selon disponibilité	2022	-	90	180	-	-

BLANCS

50cl 75cl 150cl

Côtes de Provence

DOMAINE DE LA GOUJONNE Les Vallons	2022	-	50	-
MINUTY PRESTIGE Minuty	2022	39	55	-
DOMAINE DU PATERNEL Cassis - Blanc de Blancs Bio	2022	-	65	-
DOMAINE OTT Clos Mireille - Blanc de Blancs	2022	-	100	-

Bourgogne

LA CHABLISIENNE Chablis - Les Vénérables	2021	65	-
GRAND RÉGNARD Chablis - Grand Régnard	2021	75	160
DAVID MORET Saint Romain	2021	80	-
DOMAINE CHANSON Saint Véran	2019	80	-
LOUIS LATOUR Beaune 1er cru "Aux Cras"	2018	98	-
DOMAINE CHANSON Meursault	2021	140	-
DAVID MORET Puligny-Montrachet	2021	160	-
DAVID MORET Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot"	2021	180	-
DAVID MORET Corton Charlemagne Grand Cru	2019	390	-

Loire

PASCAL JOLIVET Sancerre	2021	65	-
DE LADOUCETTE Comte Lafond	2019	75	-
DE LADOUCETTE Pouilly-Fumé	2021	85	-
DE LADOUCETTE « Baron de L »	2019	180	-

Alsace

Gewurtztraminer	2020	50	-
-----------------------	------	----	---

ROUGES

50cl 75cl

Côtes de Provence

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE	2017	-	55
CHÂTEAU LÉOUBE Love by Léoube Bio	2020	-	54
CHÂTEAU DE FONT VIVE Bandal	2019	-	65
MINUTY PRESTIGE Minuty	2020	42	65

Bordeaux

CHÂTEAU LAMOTHE CISSAC Haut Médoc	2017	78
CHÂTEAU LALANDE-BORIE Saint-Julien	2017	120
CHÂTEAU TOUR DE MARBUZET Saint-Estèphe	2017	125
BARON DE BRANE Margaux	2015	140
CHÂTEAU JEAN FAURE Saint-Emilion Grand Cru	2016	145
LA DAME DE MONTROSE Saint-Estèphe	2017	160
CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE Pauillac Grand Cru	2017	170
CHÂTEAU CARBONNIEUX Pessac Léognand Grand Cru	2017	180
CHÂTEAU TROTTEVIELLE Saint-Emilion 1er Grand Cru	2011	270

Bourgogne

LOUIS LATOUR Beaune 1er Cru	2021	130
DOMAINE CHANSON Gevrey Chambertin	2015	135
LOUIS JADOT Pommard	2018	145
DOMAINE LATOUR Aloxe Corton	2017	120
LOUIS LATOUR Romanée-Saint-Vivant Grand Cru	2014	850

Côtes du Rhône

DELAS Saint-Esprit	2021	55
FAMILLE PERRIN Gigondas	2018	65
CHAPOUTIER Saint-Joseph Deschants	2021	70
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL Chateauneuf du Pape	2010	210

CHAMPAGNES

75cl 150cl 300cl

A. Bergere (propriétaire récoltant)	90	-	-
G.H. MUMM Cordon Rouge Brut	110	-	-
Moët & Chandon Brut	125	250	550
Moët & Chandon Ice Impérial	160	-	-
Moët & Chandon Rosé	160	-	-
Veuve Clicquot	135	-	-
Ruinart Brut	160	320	-
Ruinart Rosé	190	450	-
Ruinart Blanc de Blancs	240	500	1,500
Laurent Perrier Rosé	230	-	-
Dom Perignon	420	880	-
Krug	450	-	-
Cristal Roederer	530	-	-

PRIX NETS EN EUROS

*Sous réserve de la livraison du millésime