LES DESSERTS

SUN 7
BEACH CLUB
Plage Privée - Grau d'Agde

BROCHETTE DE BABA ET SES FRUITS FRAIS
9€

TIRAMISU AU CAFÉ OU NUTELLA
8,50€

SALADE DE FRUITS FRAIS
7,50€

BOC O POMMES CARAMELISÉES OU FRAMBOISE MASCARPONE À L'ITALIENNE ET SPÉCULOOS
9€

TARTE TATIN BOULE DE GLACE VANILLE CHANTILLY
8,50€

FONDANT AU CHOCOLAT
8,50€

PLATEAU DE FRUITS FRAIS
26€

DESSERTS GLACÉS

7,50€
COCO GIVRÉE
ORANGE GIVRÉE
CITRON GIVRÉ

COUPES DE GLACE

1 BOULE
2,70€
PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, COCO, CARAMEL, RHUM RAISIN, CITRON, CITRON VERT, ANANAS, FRAISE, MANGUE & POIRE

PINA : VANILLE, COCO, ANANAS
9,50€
MOJITO : CITRON, CITRON VERT, RHUM, RAISIN
9,50€
BANANA SPLIT
9,50€
CHOCOLAT LIEGOIS
9,50€
CAFÉ LIEGOIS
9,50€
SUN 7 : 3 BOULES VANILLE, CRÈME DE MARRON, RHUM, SPÉCULOOS,CHANTILLY ET SON SHOOTER DE RHUM ARRANGÉ
13€

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES VINS ROSÉS

SUN 7
BEACH CLUB
Plage Privée - Grau d'Agde

SAINT M DU CHATEAU ST MAUR — 75 CL 36 €
*IAOP Côtes de Provence -**Cru classé***
***S**avant assemblage de grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, cabernet Sauvignon, rolle, carignan. Robe saumonée, pâle, brillante et limpide, notes de fraise gariguette et pomelo. Finale rafraîchissante.*

DOMAINE MONTROSE — 75 CL 26 €
IGP Côtes de Thongue
Assemblage de branche, cabernet sauvignon et d'une pointe de syrah une robe pâle, des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes. Une bouche équilibrée alliant rondeur et vivacité.

L'INSTANT ROSÉ DU DOMAINE LES CHARMETTES — 75 CL 23 €
IGP Côtes de Thau
Grenache noir. Rosé très pâle, notes de fruits rouges, rosé d'apéritif.

CÔTES DU RHÔNE DU DOMAINE DU GROS PATA — 75 CL 23 €
AOP Côtes du Rhône
Grenache, cinsault, syrah. Belle teinte saumonée, notes de framboise, cerise et poire.

ET PATATI ET PATATA DU DOMAINE DU GROS PATA — 75 CL 30 €
Vin Mousseux Brut
Grenache, merlot, cabernet, syrah. Belle robe pétale de rose, arômes de fruits frais.

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ DU DOMAINE DU GROS PATA — 75 CL 23 €, 150 CL 39 €
IGP Vin de Pays du Vaucluse
Grenache, merlot, cabernet, syrah. Vin à la fois frais et gras, arômes de fruits frais, de bonbon et de fraise, sucrosité.

ELLE ET LUI DU DOMAINE D'HONDRAT — 75 CL 28 €, 150 CL 53 €, 3 L 99 €
AOP Languedoc
Grenache gris, mourvèdre. Rosé cristallin aux reflets argentés, nez expressif où prédominent les fruits rouges croquants, finale acidulée.

H PREMIUM DU DOMAINE D'HONDRAT — 75 CL 24 €, 150 CL 42 €, 6 L 250 €, 15 L 450 €
AOP Languedoc
Grenache noir, mourvèdre. Rosé pâle, élégante combinaison de notes fruitées de pamplemousse et de pêche blanche, belle rondeur en attaque.

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES VINS BLANCS

SUN 7
BEACH CLUB
Plage Privée - Grau d'Agde

CHARDONNAY DU DOMAINE D'HONDRAT — 75 CL - 22€
IGP Pays d'Oc
Mélange de fruits blancs et de fruits exotiques, équilibre parfait entre gras et fraîcheur.

VIOGNIER DU DOMAINE D'HONDRAT — 75 CL - 22€
IGP Pays d'Oc
Bouquet intense et gourmand, porté par une structure vive et fraîche.

PICPOUL LUDOVIC GAUJAL — 75 CL - 23€
AOP Picpoul de Pinet
Le grand classique du Domaine Gaujal, alliant fraîcheur et vivacité.
Un incontournable pour accompagner des huîtres ou des poissons.

DOMAINE DU GROS PATA — 75 CL - 22€
AOP Côtes du Rhône
Grenache blanc, clairette, viognier, bourboulenc, ugni blanc. Arôme de chèvrefeuille, attaque pleine de fraîcheur, bien soutenue par le gras et le volume du milieu de bouche.

PATA DOMAINE MOELLEUX — 75 CL - 26€
IGP Vin de Pays de Vaucluse Blanc

SAUVIGNON — 75 CL - 28€
IGP Pays d'Oc.
Jolie robe jaune aux reflets brillants. Délicieuses notes de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille.

ST M DU CHÂTEAU ST MAUR — 75 CL - 36€
AOP Côtes de Provence, Cru Classé
100% rolle, une robe or vif, expressif, notes d'agrumes et de fruits exotiques, un vrai blanc de Provence

LES VINS ROUGES

LA DANSE DU LOUP — 75 CL - 41€
AOP Pic St Loup
Syrah, grenache, complexe et élégant, fruits noirs bien murs, bouche ample révélant les aromes de la garrigue du Pic Saint Loup.

ST MAUR — 75 CL - 36€
AOP Côtes de Provence, Cru Classé
Assemblage de cépages emblématiques de ce cru classé, bouche tendre et fruitée, notes de cassis, violette sur des tanins très souples.

ST MARTIN — 75 CL - 28€
AOP Languedoc
Carignan, grenache noir, syrah, vin de "soif", véritable rouge d'été à la fois frais et fruité.

NOS RACINES — 75 CL - 22€
AOC Côtes du Rhône Villages Vaison La Romaine
50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

LUCAS (LE FILS) — 75 CL - 42€
AOC Côtes du Rhône Rouge
90% Syrah, 10% Grenache

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUN 7
BEACH CLUB
Plage Privée - Grau d'Agde

SUN 7
BEACH CLUB
PlagePrivée · GrauroAgde

LES TAPAS

BOL DE FRITES
7€

TAPAS FRITS
16€

TARTINE À L'ITALIENNE
16€

TARTINE DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE FRAIS
17€

ANTISPASTI
18€

BROCHETTE DE POULET YAKITORI (X6)
18€

FOIE GRAS
18€

CAMEMBERT AU FOUR, TOASTS & FRITES
15€

PLANCHE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIE
24€

PLATEAU DE FRUITS DE MER
(SUR COMMANDE)
24€

PLATEAU DE FRUITS DE MER (POUR 2 PERSONNES)
(SUR COMMANDE)
48€

PLATEAU SUN 7 (POUR 4 PERSONNES)
59€

HUÎTRES
6 huitres : 9,90€ / 12 huitres : 18€

LES TAPAS

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUN 7
BEACH CLUB
PlagePrivée · GrauroAgde

LES SALADES

SALADE DE LA MER
19,50€

Saumon, crevettes, tomates coeur de boeuf, roquette, avocat, oignons rouges, olives noires.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
18,50€

Chèvre, miel, toast de tapenade aux herbes de Provence, roquette, tomates coeur de boeuf.

SALADE MOZZARELLA
17€

Mozzarella di bufala, tomates coeur de boeuf, pesto, roquette, pain toasté.

SALADE CÉSAR
19,50€

Aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates coeur de boeuf, Œuf dur, anchois, mesclun, olives noires, sauce césar.

POKE BOWL THON OU SAUMON OU POULET
21€
(VÉGÉTARIEN 19€)
Thon ou saumon ou aiguillettes de poulet panées, oignons rouges, tomates coeur de boeuf, graines germées, concombres, carottes, roquette, fèves, avocat, choux rouge, riz, cebette, citron vert, vinaigrette thaï.

Nos viandes sont d'origine française.

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUN 7
BEACH CLUB
PlagePrivée · GrauroAgde

LES PLATS

SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU THYM
25 €

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE MORILLE
24 €

DAURADE /LOUP/ OU BAR FRAIS SELON ARRIVAGE
26 €

CABILLAUD EN CROUTE DE TAPENADE ET SA SAUCE VIERGE
24 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites, de riz ou encore de légumes de saison frais.

LES TARTARES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
20 €

TARTARE DE SAUMON AVOCAT
20 €

Nos viandes sont d'origine française.

Tous nos tartares sont accompagnés de frites.

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUN 7
BEACH CLUB
PlagePrivée · GrauroAgde

MENU ENFANT

10,90 €
(Jusqu'à 10 ans)

STEACK HACHÉ
FRITES

OU

AIGUILETTES DE POULET
FRITES

SIROP À L'EAU

1 BOULE DE GLACE

La liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander. Prix nets en euros, taxes et service compris.