



*Snack*



# Mezzés & Tapas

## HUÎTRES DE THAU N°3 DU MAS SOULA

Échalotes au vinaigre

6 - 18€ | 12 - 34€

## SÉLECTION DE JAMBON IBÉRIQUE

Coupe fine manuelle

50 cm - 21€ | 1m - 39€

## MOZZARELLA DI BUFALA TRESSÉE 16€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, fleur de sel de Gruissan

## PLATEAU DE FROMAGES 26€

Nos partenaires producteurs, chèvre de Combebelles, fresquel et bleu de vache de la ferme de Briola

## PETITS BOUCHONS DE CHÈVRE DE COMBEBELLE MARINÉS 12€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, herbes de La Clape

## HOUMOUS 12€

Huile d'olive du Château la Sauvageonne, citron confit, coriandre

## MEZZÉS TARTINABLES 12€/l'unité

Tapenade d'olives Lucques de l'Oulibo

Olivade de Lucques à la Tomate & piment d'espelette

## TARAMA AU CAVIAR STURIA 22€

## RILLETTE D'ESTURGEON ET TRUFFONADE 12€

## CAVIAR STURIA OSCIETRA

Blinis, beurre monté à la marjolaine du jardin

30g - 98€ | 100g - 295€



## SUGGESTIONS DU LUNDI

Plat du jour

### TABOULÉ LIBANAIS 18€

Aux herbes de Celeyran (salade d'herbes et fleur)

### SALADE ROMAINE 22€

Concombre, roquette, mâche, feta à l'huile, pignons de pin

### BURGER SIGNATURE HOSPITALET 28€

Épaule de cochon de Lacaune confite à basse température, sauce BBQ et mayonnaise aux herbes & frites

### BURGER D'AUBERGINE 28€

Tomates, chèvre frais de Combebelle, curry noir, frites & salade



### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS SAISON 15€/l'unité

À partager | 25€

### COOKIE FONDANT AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 9€

Cuit minute

### GLACE À L'ITALIENNE À COMPOSER 9€

Sauce Chocolat, Caramel à la fleur de sel de Gruissan, Coulis de cerise  
Éclats de pistaches caramélisées, Brisure de cookies, Granola maison



Partagez vos meilleurs  
moments !

@hospitaletbeach

#hospitaletbeach

#seawine&sun