LA CARTE DU

CAPAO

BEACH HÔTEL ★★★★

Tous les prix sont TTC et le service est inclus

FRUITS DE MER

Service uniquement en présence de notre écailler

Les huîtres
Huîtres de Bouzigues — x3 **6€** x6 **12€** x9 **17€** x12 **22€**

Les crevettes — x6 **13€** x12 **25€**

Le Capao Beach — **37€**
6 Bouzigues, 6 moules, 6 crevettes, 6 escargots

Le Poséidon (2 pers) — **50€**
8 crevettes, 8 Bouzigues, 8 moules, 8 escargots

L'extra Capao Beach — **80€**
1 homard, 6 huitres de Bouzigues, 4 moules, 4 escargots, 4 crevettes

Le Royal (2 pers) — **110€**
1 homard, 1 tourteau ,12 huitres de Bouzigues, , 10 moules,10 crevettes, 6 escargots

Assiette Écailler — **17€**
3 huîtres , 3 moules, 3 crevettes, 3 escargots

A GRIGNOTER

Servi au bar à partir de 12h

Bruschetta — **10€**
Tomates fraiches, ail, basilic, vinaigre, balsamique, huile d'olive, parmesan, crostini maison.

L'Ardoise — **22€**
Sélection de charcuteries et de fromages, fruits secs, noix, pain

Cocktail de crevettes — **12€**
5 crevettes avec son duo de sauces

Assiette de la mer 17€

3 huitres de Bouzigues, 3 crevettes, 3 escargots
(disponible en présence de notre écailler)

ENTREES

Tartare de daurade 17€
aux agrumes , émulsion de coriandre

Foie gras maison 21€
oignons confit et sa confiture maison (origine France)

Soupe de Poissons maison, rouilles, croûtons et fromage 15€

Tomates à l'ancienne et burrata façon Capao 14€

César salade à l'italienne 19€
Filet de poulet pané, oeuf, tomates, parmesan, croutons

PLATS

(viandes origine France)

Magret de canard sauce fruits rouges 28€
Patates douces, légumes

Risotto végétarien, légumes de saison 22€

Entrecôte 300g 29€
Frites maison et salade

Tagliatelles de la mer 21€
selon le marché

Gambas grillées aux Noilly prat 25€
Risotto crémeux

Parillada de la mer (1 pers) 35€
Filets de poissons grillés, Gambas et Seiche

Poisson du jour à la plancha 28€
Risotto aux légumes

Seiches à la plancha 26€
Risotto aux légumes

MENU ENFANT

Tender Poulet ou Fish & ships
Frites maison ou Tagliatelle
Glace
15€

DESSERTS

Crème Catalane	**10€**
Le Brownie du Capao et sa boule de glace	**10€**
Tarte du jour	**10€**
Tiramisu spéculoos	**10€**
Les gourmandises et son café	**10€**

GLACES

Coupe Alexandra — **9.50€**
Glace vanille , caramel , sauce caramel beurre salé, chantilly

Café Liégeois — **9.50€**
Espresso , glace café chantilly

Chocolat liégeois — **9.50€**
Chocolat chaud, glace chocolat ,chantilly

Dame Blanche — **9.50€**
Glace vanille ,glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Banana Split — **12€**
Banane, glace vanille,fraise,chocolat, chantilly, sauce chocolat

Fraise Melba — **12€**
Sorbet fraise, fraises fraîches,chantilly

Colonel — **14€**
Sorbet citron, citron vert , Vodka

NOS PARFUMS

Vanille, Caramel beurre salé, Chocolat, Fraise, Citron, Café

1 boule 3 €, 2 boules 5 €, 3 boules 7 € - Supplément chantilly 3 €

APÉRITIFS

	Cl	Prix
Ricard, pastis 51	**2cl**	**5€**
Noily Prat	**6cl**	**7€**
Original, Ambre, Rouge		
Campari, Vermouth, Lillet	**6cl**	**6€**
Muscat	**6cl**	**6€**
Porto	**6cl**	**8€**
Kir	**15cl**	**7€**
vin blanc, crème de cassis ou crème de pêche		
Flûte de Crémant de Limoux	**12cl**	**6€**
Kir Royal	**12cl**	**8€**
Crémant, crème de cassis ou crème de pêche		

BIÈRES

Pression

	25cl	50cl
1664	**4€**	**8€**
Hoegaarden	**4.5€**	**8€**

Bouteille

Heineken, 1664 0%	**6€**
Corona, Desperados	**7€**

SOFTS

Sup sirop : 1.5€, sup tranche : 1€

Coca-cola, Coca zero	**5€**
Sprite, Orangina, Ice tea, Schweppes Tonic	**5€**
Perrier	**5€**
Redbull	**7€**
Jus de fruits	**6€**
(Pago, Ace, Ananas, Mangue, Pomme, Orange et Tomate)	
Sirop à l'eau	**3€**

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné Malongo	**2.5€**
Noisette	**3€**
Double expresso, grand crème	**5€**
Thé, infusions	**4€**
Irish coffee	**12€**

COCKTAILS

Moscow Mule — 14 €
Vodka Absolut, citron vert, ginger beer, menthe fraîche, citron vert

Mojito — 13 €
Rhum blanc, menthe, citron vert, sirop maison, eau gazeuse

Spritz — 10 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Spritz de Marseillan — 10 €
Noilly Prat ambré, Prosecco, twist orange

Americano Noilly Prat — 15 €
Noilly Prat Dry , Noilly Prat ambré, Campari

Sangria Maison — 10 €
Rouge , rosée ou blanche, fruits au sirop maison

Dark 'n Stormy — 14 €
Rhum brun, ginger beer, citron vert

Soft Mojito — 9 €
Menthe ou Fruit de la passion ou Mangue ou Fraise

CAPAO
BEACH HÔTEL ★★★★

VINS

SÉLECTION DU DOMAINE FAMILIAL

Pour votre plaisir nous vous présentons le
DOMAINE LAURAIRE DE LYS - AOC MINERVOIS

Situé au hameau Vilanove, proche de la CAUNETTE , à 1h du Cap d'Agde.
Ces vins proviennent d'un petit domaine agricole BIO de 20 hectares fort de l'appellation AOC Minervois. Les différentes vignes, principalement de cépages typiques du Languedoc, s'élèvent sur plusieurs plateaux, et sont travaillées avec tradition dont les fruits sont toujours récoltés à la main et à la cagette.

	Verre 15 cl	Btl 75cl
Code 255 Blanc Minervois (Bio) Vermentino, Grenache gris	**7€**	**30€**
Kalys'e Rosé Minervois (Bio) Grenache gris, Cinsault	**7€**	**30€**
Plaisir des Lys Rouge Minervois (Bio) Grenache, Carignan, Syrah	**7€**	**30€**
K'Lybre Vin naturel Aop Minervois (Bio) Syrah, Grenache	**8€**	**34€**
Lauraire des Lys Rouge Aop Minervois (Bio) Syrah, Grenache		**49€**
Vin de table Rase Rouge Vin de France (Bio) 2009 - Grenache, Syrah, Carignan et autres 2012 - Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault		**110€** **140€**

CHAMPAGNES

	1/2Btl	Btl
Lefevre Tradition	**38€**	**65€**
Lefevre Cuvee Blanc de Blanc Brut		**85€**
Lefevre Millesime		**105€**

VINS MOUSSEUX

	Verre	Btl
La Baume Crémant de Limoux Chardonnay, Chenin, Pinot noir	**6€**	**25€**

VINS BLANCS

	Verre	1/2Btl	Btl
Ch Montpezat «Les enclos » (Bio) Sauvignon Blanc, Grenache blanc	**6€**		**22€**
Duc de Morny AOC Picpoul AOP		**15€**	**25€**
Domaine de Fenouillet Faugeres Bl AOP (Bio) Marsanne Roussanne			**32€**
Mas du Salagou Carignan Blanc (Bio)			**34€**
Ch Montpezat Chichery (Bio) Marsanne Grenache blanc			**38€**
Mas du Novi « Chardonnay fut »			**43€**
Grand Regnard Chablis Chardonnay		**25€**	**45€**
De Ladoucette AOC Pouilly fumé, Sauvignon			**45€**
La Poussie AOC Sancerre, Sauvignon			**45€**

VINS

VINS ROSÉS

	Verre	1/2Btl	Btl
Domaine des Rocs Sancto Lupo (Languedoc) 2021 Grenache, Cinsault, Syrah			**29€**
Domaine Le Pive Ma Bohème gris de gris Grenache gris			**29€**
« M » de Minuty AOC Côtes de Provence	**8€**	**20€**	**32€**
Minuty Or, AOP Côte de Provence			**49€**

VINS ROUGES

	Verre	1/2Btl	Btl
Ch Montpezat « les enclos » (Vin biologique) Merlot, Cabernet	**6€**		**22€**
Domaine des Rocs Pic St Loup Grenache, Syrah			**38€**
Domaine de La Bergerie « Hortus » (Languedoc Bio) AOC Pic St Loup			**45€**

DIGESTIFS

RHUM

Santissima Trinidad 15 ans (Cuba) — **14€**
Moelleux, fait avec Melasse et Canne à sucre

Presidente 23 Ans (Republique Dominiquaine) — **17€**
Moelleux, fait avec Melasse et Canne à sucre

Worthy Park (Jamaique) — **15€**
Saveur de banane écrasée, alcoolisé, dégustateur affirmé

La Perle Rare (Martinique) — **13€**
Rhum blanc Bio

WHISKIES

Hwayo (Koree) — **14€**
Whisky de riz, plutôt doux et moelleux

Évadé (France) — **13€**
Whisky finit en fut de vin de Bordeaux

The Gospel (Australie) — **15€**
Whisky de Seigle uniquement, Single Malt, saveurs d'épices douces

Rebel 100 (Etats Unis) — **12€**
Bourbon, 50 degrés d'alcool, puissant

Mac Talla Single Malt 15 ans (Ile d'Islay, Ecosse) — **18€**
Tourbé, saveurs fumées très développées

COGNAC

Remy Martin VSOP — **12€**

Lheraud XO "L'Oublie" — **16€**

ARMAGNAC

Gaston Legrand XO 20ans — **14€**

CALVADOS

Lecompte 12ans — **14€**

LIQUEURS

Coq O Rico Citron — **8€**

Coq O Rico Menthe — **8€**

Limoncello — **7€**

Get 27 — **8€**