

# SUGGESTIONS DU JOUR

---

Pièce du poissonnier **28€**

Pavé de saumon, sauce jus d'orange réduit, polenta crémeuse, émulsion au parmesan

## COCKTAIL DU MOMENT

COCKTAIL DU MOMENT **14€**

"Vodka infusée à la vanille, melonade, sucre de canne, crème de coco, citron vert"



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



## L'instant Petrossian

---

**CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN © 30 G**

**& SES BLINIS (G-O-P-A)**

**95€**

**TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN © 100 G**

**& SES CROUSTILLANTS (C-MO-L-FC)**

**20€**

**TARAMA NATURE PETROSSIAN © 100 G**

**& SES CROUSTILLANTS (C-MO-L-FC)**

**15€**

**SARDINE À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN © 112 G**

**& SES TOASTS DE PAN CON TOMATE (G-P)**

**25€**

## Sublimez votre Dégustation

---

**SHOT DE VODKA 4 CL PETROSSIAN ©**

**12€**

**COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT**

**CARTE JAUNE 10 CL**

**12€**



**WAIKI**  
RESTAURANT - PISCINE

# LES COCKTAILS

## VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE À PARTIR DE 12€

|  |     |
|--|-----|
| <b>MOJITO</b> - Rhum Embargo, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse  | 12€ |
| <b>MOJITO FRUIT</b> - Passion, Fraise, Framboise   | 12€ |
| <b>MAÏ-TAÏ</b> - Rhum Embargo Spicy, rhum Black Tears, sirop d'orgeat, jus de citron vert                                      | 12€ |
| <b>FROZEN « BY JUNE »</b> Recette du moment  | 12€ |
| <b>DÉCLINAISON DE MARGUARITA</b>   |     |
| <b>Classique</b> - Tequila Milagro, sirop d'agave, Cointreau, citron vert  | 12€ |
| <b>Spicy</b> - Tequila Milagro, sirop de piment, Ancho Reyes, citron vert  | 14€ |
| <b>El Grande Azul</b> - Tequila Clase Azul Reposado, Cointreau noir, raisin noir frais, sirop d'agave, citron vert             | 28€ |
| <b>CAÏPIRINHA À NOTRE FAÇON</b> - Cachaça Parati, gingembre frais, cassonade, citron vert, maracuja frais                      | 13€ |
| <b>NEGRONI MACÉRÉ EN FÛT</b> - Campari, gin Nouaison, Vermouth rouge, zest d'orange  | 14€ |
| <b>JAMAICAN MARTINI</b> - Kōloa Rum coffee, liqueur de noisette, crème au rhum vieux, expresso gold Cuvée Musetti              | 14€ |
| <b>BOURBON ON FIRE</b> - Fat Wash Bourbon beurre d'orange, liqueur de mandarine, jus de pomme, citron jaune, miel              | 14€ |
| <b>PALOMA</b> - Tequila Milagro infusée au romarin, sirop d'agave, jus de citron vert, soda pamplemousse et pamplemousse frais | 14€ |
| <b>LEMON PIE</b> - Vodka Renaissance Vanille, Limoncello Villa Massa, jus de citron jaune, sirop d'agrumes, meringue maison    | 14€ |
| <b>WAZA-ARI</b> - Gin Hendrick's Flora Adora, basilic et concombre frais, sirop de wasabi, ginger beer                         | 14€ |
| <b>PORN STAR</b> - Vodka Renaissance vanille, liqueur de passion, liqueur 43, maracuja frais                                   | 15€ |
| <b>L'AVENIR</b> - Piña Colada complètement clarifiée   | 16€ |



## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

### DÉTOX

Cocktail de fruits et de légumes du moment

9€

### PIÑATA

Jus de fraise, jus d'ananas, jus de citron vert et confiture de myrtille

9€

## LES SMOOTHIES

---

### BERRY TREE

Fraise, cranberry, citron vert

9€

### CARRIBEAN

Passion, ananas, citron vert, orange

9€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE

# À PARTAGER

**6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU** 13,50€  
servies avec vinaigre à l'échalote (MO)

**12 CREVETTES** 16,50€  
servies avec aïoli maison (M-O-C-L)

**ASSIETTE DE 12 POINTUS** 12,50€  
servie avec aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)

**ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES** 21€  
servie avec aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)

**PLATEAU DE 6 HUÎTRES DE BOUZIGUES,  
4 GROSSES CREVETTES, 6 POINTUS, 4 LANGOUSTINES** 52€  
servi avec aïoli maison et vinaigre à l'échalote (MO-C-L-M)

**PLATEAU DE 12 HUÎTRES DE BOUZIGUES,  
8 GROSSES CREVETTES, 8 POINTUS, 6 LANGOUSTINES** 86€  
servi avec aïoli maison et vinaigre à l'échalote (C-O-A-L-M-MO)

**ASSIETTE DE JAMBON DE PARME ET PAN CON TOMATE** 18€  
(G-FC)

**BAO POULET CROUSTILLANT** 14€  
salade de choux, oignons frits et sauce teriyaki (2 pièces) (G-O-L-A)

**BURRATA CRÉMEUSE** 18€  
tomates toutes en couleur, pesto de basilic (L-FC)

**PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE TZATZIKI** 12€  
(L-AS)

**DUO CAVIAR D'AUBERGINE ET HOUMOUS** 12€  
aux épices douces à tartiner (G-SE)



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



# LES ENTRÉES

 Poulet - origine France

## SALADE CÉSAR

salade romaine, poulet croustillant, œuf parfait, focaccia, parmesan, tomates cerises et sauce César (G-O-A-SO-L-FC)

21€

## SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE

salade romaine, émincés végétaux, œuf parfait, focaccia, parmesan, tomates cerises et sauce César (G-O-A-SO-L-FC)

21€

## SALADE ITALIENNE

mélange de salades, jambon de parme, tomates cerises, copeaux de parmesan, focaccia, artichaut grillé et mozzarella di bufala (L-FC-M-SO)

21€

## SALADE DE SAUMON

mélange de salades, saumon fumé, dés de feta, pickles oignon rouge, fèves de soja, tomates cerises, avocat (P-SO-M)

24€

## POKE BOWL THON MARINÉ

riz vinaigré, fèves de soja, concombre, tomates cerises, wakamé, avocat, salade de choux, oignons frits et sauce poke (P-SO-SE-AS)

21€

## POKE BOWL SAUMON MARINÉ

riz vinaigré, fèves de soja, concombre, tomates cerises, wakamé, avocat, salade de choux, oignons frits et sauce poke (P-SO-SE-AS)

23€

## BO BUN POULET SERVI TIÈDE

vermicelles de riz, fèves de soja, poulet cuit en basse température, nems au poulet, concombre, wakamé, tomates cerises, carottes, cacahuètes et sauce bo bun (P-SO-SE-AS)

21€

## BO BUN VÉGÉTARIEN


vermicelles de riz, fèves de soja, émincés végétaux, nems aux légumes, concombre, wakamé, tomates cerises, carottes, cacahuètes et sauce bo bun (P-SO-SE-AS)

21€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE

# LES PLATS

 Bœuf / Poulet - **origine France**

- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 24€  
câpres, tomates confites, cornichons, olives noires,  
parmesan, burrata crémeuse, frites fraîches (M-A-L)
- CLUB SANDWICH POULET** 19€  
poulet cuit en basse température, salade romaine, tomates, œuf,  
mayonnaise maison, frites fraîches (G-O-A-L-FC-M)
- BURGER FEUILLETÉ AU SAUMON** 24€  
fromage frais aux herbes, pousses d'épinard, avocat, œuf au plat,  
frites fraîches et salade (P-SO-SE-AS)
- BURGER DE BŒUF À L'ITALIENNE** 28€  
steak haché mozzarella basilic, confit de tomates, jambon de Parme,  
roquette et mozzarella, frites fraîches (G-L-FC)
- BURGER VÉGÉTARIEN À L'ITALIENNE**  28€  
steak végétal, confit de tomates, roquette et mozzarella,  
frites fraîches (G-L-FC)
- ENTRECÔTE DE BŒUF RIOPLATENSE ARGENTINE GRILLÉE 300 g** 38€  
frites fraîches et sauce gorgonzola (L)
- PIÈCE DU POISSONNIER SELON ARRIVAGE** 28€  
(P-L-FC)
- LES FAMEUSES PÂTES AUX TRUFFES** 28€  
mafaldes, crème mascarpone à la truffe, jambon blanc supérieur,  
burrata crémeuse, parmesan (G-L)



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE

# LES DESSERTS

---

**CHOU CRAQUELIN TEL UNE PROFITEROLE** 12€

glace vanille, caramel, cacahuètes grillées et sauce chocolat (G-O-A-L-FC)

**MOCHI GLACÉ EXOTIQUE** 12€

mochi à la mangue, compotée de fruits exotiques, glace coco, chantilly au chocolat blanc, crumble coco (G-O-L-FC-AS)

**CHURROS, SAUCE NUTELLA ET CHANTILLY  
AU CHOCOLAT BLANC** (G-O-L-FC) 12€

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON ET SAUCE CHOCOLAT** (L) 16€

**CAFÉ GOURMAND** (G-O-A-L-FC-SE-AS) 14€

# LES COUPES DE GLACES

---

**AMERICANO** 13€

glace Nuty, glace caramel beurre salé, glace vanille macadamia, coulis caramel, chantilly au chocolat blanc, crumble sésame (G-O-A-L-FC)

**CAFÉ LIÉGEOIS** 13€

glace café, glace vanille, sauce café, chantilly au chocolat blanc (G-O-A-L-FC)

**DAME BLANCHE** 13€

glace vanille, sauce chocolat, chantilly au chocolat blanc (G-O-A-L-FC)

**AVEC ALCOOL**

**COLONEL** 14€

Sorbet citron vert, Vodka Renaissance (AS)

**FROZEN « BY JUNE »** Recette du moment 12€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



# LES APÉRITIFS

## NOS SPRITZ

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| MIO Spritz                | 12€ |
| SUREAU Spritz             | 12€ |
| LOLEA Spritz              | 12€ |
| CHANDON Spritz            | 12€ |
|                           |     |
| Sangria Rouge LOLEA 20 cl | 7€  |
| RICARD / PASTIS 4 cl      | 5€  |
| MARTINI rouge/blanc 5 cl  | 5€  |
| KIR 15 cl                 | 9€  |

## BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

|  |   |
|--|---|
| ESTRELLA DAMM 5,4%                                       | Demi 25 cl <b>4€</b> / Pinte 50 cl <b>7,50€</b> |
| MILLENARI Citron Kombawa 4,8%                            | Demi 25 cl <b>5,50€</b> / Pinte 50 cl <b>9€</b> |
| MILLENARI IPA 5,5%                                       | Demi 25 cl <b>6€</b> / Pinte 50 cl <b>9,50€</b> |
| Supplément Picon <b>1€</b> Supplément sirop <b>0,50€</b> |   |
| DESPERADOS 33 cl   | <b>8€</b>                                       |
| SAN MIGUEL FRESCA 33 cl                                  | <b>8€</b>                                       |



# LES SPIRITUEUX

| <b>GIN</b>  | 4 cl       | 70 cl       | 175 cl      |
|---|------------|-------------|-------------|
| <b>G'Vine</b> Avant-goût floral de la fleur de vigne, avec des longueurs de genièvre, cardamome et gingembre  | <b>12€</b> | <b>100€</b> | <b>220€</b> |
| <b>Hendrick's</b> Gin écossais infusé de rose et de concombre   | <b>12€</b> | <b>150€</b> | <b>300€</b> |
| <b>Hendrick's Flora Adora</b> La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante  | <b>13€</b> |             |             |
| <b>Hendrick's Grand Cabaret</b> Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées  | <b>13€</b> |             |             |
| <b>Sorgin S</b> Ce gin rosé allie la fraîcheur du vin aux arômes naturels de pamplemousse rose, d'airelle et de figue française   | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Martin Miller's</b> Gin anglais résolument moderne alliant fraîcheur et typicité des arômes  | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Yu Gin</b> Gin français aux inspirations des produits asiatiques, tel que le Yuzu et le poivre du Sichuan  | <b>12€</b> |             |             |
| <b>La Perle Noire</b> Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés   | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Rosemont</b> Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés   | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Carmina</b> Gin français élaboré à partir de plus de 30 variétés de pommes à Cidre et de 7 aromates sélectionnés pour leur parfaite association aux arômes de pomme et de Genièvre | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Glendalouch Wild Rose</b> Gin irlandais distillé à la vapeur avec des roses sauvages et des plantes des montagnes autour de la distillerie pour en faire un gin intensément floral | <b>12€</b> |             |             |
| <b>Romeo's Gin X</b> Gin canadien avec une explosion de fraîcheur grâce à l'association du concombre, de l'aneth et de la pastèque  | <b>13€</b> |             |             |
| <b>Nordés</b> Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé  | <b>13€</b> |             |             |
| <b>Liegin Jungle</b> Gin belge aux saveurs exotiques, tels que l'ananas, la mangue et des touches de menthe bio   | <b>14€</b> |             |             |
| <b>Nouaison Gin Réserve</b> Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.  | <b>14€</b> |             |             |
| <b>Sir Chill</b> Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande   | <b>15€</b> |             |             |
| <b>Gin de Grezan</b> Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome  | <b>15€</b> |             |             |
| <b>Adamus</b> Gin premium portugais fabriqué à la main, seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga donnant à cette boisson une délicate saveur fruitée               | <b>15€</b> |             |             |
| <b>Solaro</b> Gin italien ultra premium de Capri  | <b>25€</b> |             |             |
| <b>Yu No</b> Toute la complicité d'un gin tonic mais sans alcool  | <b>10€</b> |             |             |

**TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN  
THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 20CL**



**WAIKI**  
RESTAURANT - PISCINE

# LES SPIRITUEUX

## VODKA

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | 4 cl 70 cl 175 cl |
| Renaissance Le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français  | 12€ 120€          |
| Belvedere Vodka polonaise irréprochable avec des notes d'amande et de noix   | 12€ 150€ 300€     |
| Puech Haut Combas Vodka de dégustation issue de raisin bio, son design abstrait a été dessiné par le peintre Robert Combas                               | 12€ 120€          |
| Orange Clémentine Corse Vodka distillée à partir de clémentines fraîches accompagnées de quelques feuilles qui viennent compléter son bouquet aromatique | 12€               |
| Sauvelle Vodka « gastronomique » filtrée sur trois types de bois : merisier, chêne neuf du Limousin et chêne torréfié                                    | 13€               |

## RHUM

### GUATEMALA

|   |     |
|---|-----|
| Secha De La Silva 40% Rhum vieux vieilli en fût de chêne infusé avec un cacao de qualité supérieure et des grains de café | 12€ |
|---|-----|

### PANAMA

|   |          |
|---|----------|
| Bumbu XO 40% Notes gourmandes de vanille, de caramel et d'écorces d'oranges   | 12€ 120€ |
| Sérum Mamie 40% Assemblage de rhum ambré du Panama et de délicieuses notes de cacao, de vanille et de toffee  | 12€      |
| Sérum Ancon 10 ans 40% Riche bouquet de vanille, de raisins secs, de figues, de dattes et d'amandes   | 13€      |
| Sérum Puente Centenario 2005 40% rhum hors d'âge, produit à 3000 exemplaires seulement, fruit d'une distillation de miel de canne, et vieilli 16 années en ex-fûts de Bourbon | 15€      |

## CUBAIN

|  |     |
|--|-----|
| Matusalem 40% Rhum de 15 ans d'âge avec des notes de bois sec, fruits torréfiés et touche de caramel   | 12€ |
| Matusalem Insolito Wine 40% Rhum avec un vieillissement de 15 ans filtré sur du charbon. En bouche l'ambiance est aux amandes doucement caramélisées                               | 12€ |
| Eminente 41,3% Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fût de whisky, en bouche on y retrouve d'exquises saveurs de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre | 14€ |

## VENEZUELA

|  |     |
|--|-----|
| Bocathéva 45% Épices douces et suaves comme la réglisse et la cannelle | 13€ |
|--|-----|

## JAMAÏQUE

|  |     |
|--|-----|
| Canerock 40% La bouche est très pâtissière, avec épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée | 12€ |
| Hey Joy Xo 43% Rhum avec un vieillissement de 16 ans on y retrouve des arômes de fruits confits, de poivre gris avec une belle longueur onctueuse                | 18€ |



# LES SPIRITUEUX

4 cl

## RHUM

### MEXIQUE

Sol Tarasco **42%** Rhum vieux de 10 ans avec des notes de torréfaction d'épices toffee

14€

### BELIZE

Mezan **46%** Rhum vieilli pendant 5 ans on ressent des notes parfumées de chêne, de cèdre et de vanille suivies de fruits tropicaux et de beurre de noisette

14€

Copalli cacao **40%** Rhum blanc pur jus bio infusé aux fèves de cacao bio

13€

### BRÉSIL

Gran Chaco **43%** C'est un mariage entre du rhum bio, du jus de canne à sucre et un mélange de fèves de cacao et de grains de café

13€

### PARAGUAY

Gran Chaco **42%** C'est l'association entre un rhum bio et une macération de zestes d'orange

13€

### ANTILLES FRANÇAISES

Longueteau **40%** Rhum agricole blanc de Guadeloupe doux et sucré aux subtiles notes florales

11€

Longueteau **45%** Rhum agricole ambré de Guadeloupe vieilli pendant 3 ans dans un fût de cognac

11€

Saint James Brut de Colonne **73,7%** Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne d'où son degré élevé

13€

Saint James 2001 **43%** Rhum vieux agricole vieilli pendant 10 ans, aux accents de cacao et de notes boisées

15€

Dilon Brut de fût **62%** Rhum vieux agricole de Martinique millésimé, tout ce que l'on attend d'un brut de fût

16€

### CANADA

12€

Rosemont **40%** Macération d'ananas dans du rhum de barriques neuves, distillation, puis assemblage avec un rhum de mélasse vieilli en fûts neufs

### JAPONAIS

11€

Kiyomi **40%** Rhum blanc fruité, exotique avec une touche iodée

### FIDJI

13€

Planteray Rum Sealander **40%** Rhum d'assemblage à la dominante fidjienne auquel s'ajoutent des rhums de Barbade et de l'île Maurice pour des notes de vanille et d'épices enivrantes

### HAWAÏ

13€

Kōloa Coconut Rum **40%** Rhum blanc composé d'assemblages d'arômes naturels de noix de coco et de rhums Hawaïens

### THAÏLANDE

12€

Pharaya Gold **40%** Assemblage de rhums vieillis entre 7 et 12 ans pour un résultat riche, fruité et gourmand



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



# LES SPIRITUEUX

## NOS RHUMS D'EXCEPTION VIETNAM

4 cl 70 cl

**Belami Premium 55%** Rhum d'hors d'âge vieilli produit avec du café ultra Premium, de la noix de coco torréfiée et des graines de cacao

**25€**

## PANAMA

**Kuna Davidoff 42%** Rhum d'exception dont la production a été arrêtée d'où sa rareté. On y retrouve des saveurs enivrantes de tabac, mais aussi celle du cuir sur un fond de vanille gourmande

**40€**

## AGAVE SPIRITS

Milagro Silver

**12€**

Excellia Reposado

**13€**

1800 Cristalino

**14€ 200€**

Clase Azul Plata

**15€**

Clase Azul Reposado

**25€ 340€**

Clase Azul Gold

**48€ 700€**

Clase Azul Anejo

**70€ 900€**

Clase Azul Ultra Anejo

**5 000€**

Clase Azul Mezcal Guerrero

**48€**

Mezcal Los Explorer Espadin 8 ans

**14€**

## WHISKY

Monkey Shoulder

**12€ 140€**

Bellevoe Triple Malt Finition Grain Fin

**12€**

Glenfiddich Triple OAK 12 ans

**12€**

Balvenie Doublewood 12 ans

**14€**

Glenfiddich Gran Reserva 21 ans

**25€**

Glenfiddich Grande Couronne 26 ans

**50€**

Port Charlotte 10 ans

**13€**

Ailsa Bay Tourbé

**14€**

Bruichladdich Islay Barley

**14€**

## WHISKEY

Jack Daniel's

**12€ 120€**

Jack Daniel's « Tennessee Honey »

**12€**



# LES SPIRITUEUX

## BOURBON

4 cl

Bulleit

14€

## COGNAC

Rémy Martin VSOP

13€

Rémy Martin XO

25€

## LIQUEURS

Menthe Ernest

9€

Villa Massa Amaretto / Villa Massa Limoncello

9€

Mentheuse / Pulpeuse / Croqueuse

9€

Adriatico Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle

10€

Cointreau Noir Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et le cognac Rémy Martin

10€

Karukera Crème de rhum vieux aux notes d'épices

10€

Five Farms Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey Irlandais

10€

Legendario Elixir de Cuba Liqueur de rhum douce et généreuse

12€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE

## LES SOFTS

|  |       |
|--|-------|
| <b>THÉS GLACÉS</b>   | 6€    |
| Jasmin & Ginger : Thé jasmin, gingembre, framboise<br>Ice Peach : Thé Earl Grey, citron, pêche |       |
| <b>FRUITS PRESSÉS À FROID</b>  | 6€    |
| Au choix : orange, citron, pamplemousse, pomme   |       |
| <b>CITRONNADE MAISON</b>   | 5€    |
| <b>CAFÉ FRAPPÉ</b>   | 6€    |
| Au choix : vanille, caramel, noisette, orgeat (Supp. Alcool 2€)                                |       |
| <b>BADOIT</b> 33 cl  | 5€    |
| <b>EVIAN / BADOIT</b> 75 cl  | 7€    |
| <b>SODAS</b> Pepsi 33cl , Pepsi Max 33 cl, Limonade 50 cl                                      | 6€    |
| <b>DIABOLO</b> 50 cl   | 6,50€ |
| <b>SIROP À L'EAU</b> 50 cl   | 4,50€ |
| <b>GANGSTAR</b> 25 cl  | 6€    |
| <b>MAYA</b> 31,5 cl  | 6€    |
| Plusieurs saveurs au choix : Eau de Coco, Litchi, P.A.M (Passion, Ananas, Mangue)              |       |

## LES BOISSONS CHAUDES

|  |       |
|--|-------|
| <b>EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ</b> | 2,70€ |
| <b>DOUBLE EXPRESSO</b>                   | 5€    |
| <b>GRAND CRÈME</b>                       | 5€    |
| <b>CAPPUCCINO</b>                        | 5€    |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>                    | 5€    |
| <b>THÉ / INFUSION</b>                    | 4€    |



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE

# CAVE

## Nos Rosés

### • ROSÉS DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl 300 cl

**IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE**

**CUVÉE DU SOLEIL** - Sieur d'Arques « Pinot Noir, Grenache »


7€ 30€

**THEYRON** - Château Puech-haut 

« Syrah, Mourvèdre, Grenache »

40€ 85€

**IGP SABLE DE CAMARGUE**

**WATUSI** - Château Puech-Haut 

« Grenache noir et gris, Syrah, Cabernet Franc »

8€ 35€

### • ROSÉS HORS RÉGION

**AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ**

**EXCELLENCE** - Château Saint-Maur

« Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre »

10€ 45€ 95€ 200€

**CLOS DE CAPELUNE** - Château Saint-Maur

« Syrah, Cinsault, Grenache »

90€ 185€



Le **carnet privé du Sommelier**  
est disponible sur demande.



**WAIKI**

RESTAURANT - PISCINE


# CAVE

## Nos Blancs

### • BLANCS DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

#### IGP PAYS D'OC/VIN DE FRANCE

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| <b>VIIGNIER</b> - La Madelaine Saint Jean «Viognier »  | 8€  | 30€ |
| <b>ANTHUS</b> - Domaine Grand Chemin « Chardonnay, Rolle, Viognier, Sauvignon »  |     | 38€ |
| <b>THEYRON</b> - Château Puech-Haut « Vermentino »  | 40€ | 85€ |

#### AOP LANGUEDOC

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>PRESTIGE</b> - Château Puech-Haut « Roussanne, Marsanne »                                   | 9€ | 35€ |
| <b>TÊTE DE BÉLIER</b> - Château Puech-Haut<br>« Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viognier » |    | 50€ |

#### IGP CÔTES DE THONGUE

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>PARADOXE</b> - L'Arjolle « Viognier, Sauvignon » |  | 46€ |
|---|--|-----|

#### AOP CORBIÈRES

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>CUVÉE PRESTIGE</b> - Château Ollieux Romanis « Roussanne, Marsanne » |  | 47€ |
|---|--|-----|

### • BLANCS HORS RÉGION

#### AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

|  |     |     |      |
|--|-----|-----|------|
| <b>EXCELLENCE</b> - Château Saint-Maur « Rolle »       | 10€ | 47€ | 100€ |
| <b>CLOS DE CAPELUNE</b> - Château Saint-Maur « Rolle » |     | 95€ |      |

#### IGP CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>LUNE DE MIEL 2022</b> (Moelleux) - Villa Dria « Petit Manseng » | 8€ | 32€ |
|--|----|-----|

#### AOC CHABLIS, CHABLIS PREMIER CRU, CHABLIS GRAND CRU

|   |    |     |
|---|----|-----|
| <b>CHABLIS</b> - Domaine Daniel Seguinot et Filles « Chardonnay »                             | 9€ | 40€ |
| <b>CHABLIS PREMIER CRU LES FOURCHAUME</b><br>Domaine Daniel Seguinot et Filles « Chardonnay » |    | 60€ |
| <b>CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES</b> - Domaine Jean et Sébastien Dauvissat<br>« Chardonnay »  |    | 99€ |

#### AOP MEURSAULT

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>MEURSAULT</b> - Comte de Montebello « Chardonnay » |  | 79€ |
|---|--|-----|

#### AOC CHASSAGNE-MONTRACHET

|   |  |      |
|---|--|------|
| <b>CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES</b><br>Domaine Vincent Girardin «Chardonnay » |  | 120€ |
|---|--|------|

#### AOC CONDRIEU

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>CONDRIEU LES RAVINES</b> - Domaine Rémi Niero « Viognier » |  | 73€ |
|---|--|-----|

#### AOC SANCERRE

|   |  |     |
|---|--|-----|
| <b>SANCERRE CAVE DE LA PETITE FONTAINE</b><br>Domaine Fleuriet Père et Fils « Sauvignon » |  | 41€ |
|---|--|-----|



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



Le **carnet privé du Sommelier**  
est disponible sur demande.

# CAVE

## Nos Rouges

### • ROUGES DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

#### IGP PAYS D'OC

**CUVÉE DU PÈRE JOSEPH** - La Madeleine Saint Jean « Grenache, Syrah »

8€ 30€

**CUVÉE DE L'HORLOGE** - La Madeleine Saint Jean  
« Grenache, Syrah, Carignan »

38€ 80€

#### AOP LANGUEDOC

**PRESTIGE** - Château Puech-Haut « Grenache, Syrah »

9€ 35€ 75€

**TÊTE DE BÉLIER** - Château Puech-Haut  
« Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan »

50€

**CLOS DES TRUFFIERS** - Château La Negly « Syrah, Grenache »

200€ 410€

#### AOP PIC-SAINT-LOUP

**LAVABRE** - Château Puech-Haut « Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre »

12€ 45€

**PARCELLAIRES CLOS DU PIC** - Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre »

98€

#### L'EXCEPTION DE LAURENS (VIN DE FRANCE)

**SÉCULAIRE** - Domaine Grézan « Carignan »

75€

#### IGP CÔTES DE THONGUE

**PARADOXE** - L'Arjolle « Syrah, Merlot, Cabernet et Grenache »

46€

#### AOC SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

**ABSOLU DE SCHISTE** - Cave de Roquebrun « Syrah, Grenache, Carignan »

37€

#### AOP LA CLAPE

**LA FALAISE** - Château La Negly « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah »

43€

**LA PORTE DU CIEL** - Château La Negly « Syrah, Grenache »

210€ 430€

#### L'EXCEPTION DE SAINT-PARGOIRE (VIN DE FRANCE)

**BELLE LÉONE** 2012/2013 - Domaine Peyre Rose (Marlène Soria)  
« Mourvèdre, Syrah »

180€

#### IGP PAYS DE L'HÉRAULT

**DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES** - Laurent et Bernard Vaillé  
« Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Cunoise et Petit Verdot »

395€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



Le **carnet privé du Sommelier**  
est disponible sur demande.



# CAVE

## Nos Rouges

### • ROUGES HORS RÉGION

75 cl

#### AOP MORGON

**L'ÊVEQUE** - Famille Gauthier « Gamay »

35€

#### AOC SAINT EMILION

**CLARENDELLE SAINT EMILION** - Inspiré par Haut-Brion  
« Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon »

49€

#### AOC GIGONDAS

**LA GILLE GIGONDAS** - Famille Perrin - « Grenache, Syrah »

47€

#### AOC SAVIGNY LES BEAUNE

**SAVIGNY LES BEAUNE** - Seguin Manuel « Pinot noir » 

75€

#### AOC ALOXE CORTON

**ALOXE CORTON** - Domaine Maldant Pauvelot « Pinot noir »

76€

#### AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE

**LES CÈDRES** - Paul Jaboulet Aîné - « Cinsault, Grenache, Syrah » 

83€

### • VINS DU MONDE

#### ESPAGNE : DOC RIBERA DEL DUERO

**GAUDEAMUS** - Hermanos Del Villar « Tempranillo »

39€

#### ITALIE : IGT PUGLIA

**INTRIGO PRIMITIVO** - Tombacco - « Primitivo »

32€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



Le **carnet privé du Sommelier**  
est disponible sur demande.

# CAVE

## Nos Champagnes



### Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

#### VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

10 cl 12€ - 75 cl 90€ - 150 cl 185€ - 300 cl 375€

#### VEUVE CLICQUOT ROSÉ

75 cl 95€ - 150 cl 195€

#### VEUVE CLICQUOT RICH

75 cl 95€ - 150 cl 195€ - 300 cl 420€

Veuve Clicquot Rich est le champagne de l'été à consommer avec des glaçons et peut être sublimé avec du concombre, gingembre ou poivron rouge

#### VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

75 cl 100€

La version Rosé est également à consommer avec des glaçons et à sublimer avec des zestes de citron vert, des morceaux d'ananas ou du gingembre

#### VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME

75 cl 250€ - 150 cl 520€

#### VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ

75 cl 320€

#### DOM PÉRIGNON BRUT

75 cl 300€ - 150 cl 750€

#### RUINART BLANC DE BLANC

75 cl 170€ - 150 cl 350€

#### ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

75 cl 350€ - 150 cl 700€



WAIKI  
RESTAURANT - PISCINE



Le carnet privé du Sommelier  
est disponible sur demande.



LES JEUDIS DE 12H À 19H  
11/07 • 25/07 • 08/08 • 15/08

POOL  
[ GUEST DJ ] *Party*

TOUS LES SAMEDIS SOIRS DE 20H À 2H  
JUILLET & AOÛT

SUNSET  
[ DJ SET ] *Lounge*



WAIKI

RESTAURANT • PISCINE



# LISTE DES ALLERGÈNES



**G** - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



**C** - Crustacés et produits à base de crustacés



**O** - Œufs et produits à base d'œufs



**P** - Poissons et produits à base de poissons



**A** - Arachides et produits à base d'arachides



**SO** - Soja et produits à base de soja



**L** - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



**FC** - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



**CE** - Céleri et produits à base de céleri



**M** - Moutarde et produits à base de moutarde



**SE** - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



**AS** - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



**L** - Lupin et produits à base de lupin



**MO** - Mollusques et produits à base de mollusques

 **Viande d'origine Française**





# WAIKI

RESTAURANT · PISCINE

## HORAIRES

---

### HORS SAISON

**OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS  
DE 10H À 1H**

Service Restauration **12H - 23H**

Service Tapas **18H - 23H**

---

### HAUTE SAISON

**OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS  
DE 10H À 2H**

Service Restauration **12H - 00H**

Service Tapas **18H - 00H**

---

TÉL. / RÉSERVATION  
**00 33 (0)4 67 26 32 34**

PLUS D'INFORMATIONS SUR :  
**WAIKIBEACH.COM**



**WAIKIBEACHCAP**



**WAIKI BEACH**



**CHÂTEAU  
SAINT-MAUR**  
— CRU CLASSE —

**PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.**  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VILLAGE NATURISTE  
2 BD DES MATELOTS  
34300 CAP D'AGDE