

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€

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



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



LES SPIRITUEUX

GIN	4 cl	70 cl	175 cl
G'Vine Avant-goût floral de la fleur de vigne, avec des longueurs de genièvre, cardamome et gingembre	12€	100€	220€
Hendrick's Gin écossais infusé de rose et de concombre	12€	150€	300€
Hendrick's Flora Adora La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante	13€		
Hendrick's Grand Cabaret Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées	13€		
Sorgin S Ce gin rosé allie la fraîcheur du vin aux arômes naturels de pamplemousse rose, d'airelle et de figue française	12€		
Martin Miller's Gin anglais résolument moderne alliant fraîcheur et typicité des arômes	12€		
Yu Gin Gin français aux inspirations des produits asiatiques, tel que le Yuzu et le poivre du Sichuan	12€		
La Perle Noire Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés	12€		
Rosemont Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés	12€		
Carmina 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	12€		
Glendalouch Wild Rose 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	12€		
Romeo's Gin X Gin canadien avec une explosion de fraîcheur grâce à l'association du concombre, de l'aneth et de la pastèque	13€		
Nordés Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé	13€		
Liegin Jungle Gin belge aux saveurs exotiques, tels que l'ananas, la mangue et des touches de menthe bio	14€		
Nouaison Gin Réserve Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14€		
Sir Chill Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande	15€		
Gin de Grezan Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome	15€		
Adamus 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	15€		
Solaro Gin italien ultra premium de Capri	25€		
Yu No Toute la complicité d'un gin tonic mais sans alcool	10€		

**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

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

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	2,70€
DOUBLE EXPRESSO	5€
GRAND CRÈME	5€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ / INFUSION	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

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

AOP LANGUEDOC

PRESTIGE - Château Puech-Haut « Roussanne, Marsanne »	9€	35€
TÊTE DE BÉLIER - Château Puech-Haut « Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viognier »		50€

IGP CÔTES DE THONGUE

PARADOXE - L'Arjolle « Viognier, Sauvignon »		46€
---	--	-----

AOP CORBIÈRES

CUVÉE PRESTIGE - Château Ollieux Romanis « Roussanne, Marsanne »		47€
---	--	-----

• BLANCS HORS RÉGION

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

EXCELLENCE - Château Saint-Maur « Rolle »	10€	47€	100€
CLOS DE CAPELUNE - Château Saint-Maur « Rolle »		95€	

IGP CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)

LUNE DE MIEL 2022 (Moelleux) - Villa Dria « Petit Manseng »	8€	32€
--	----	-----

AOC CHABLIS, CHABLIS PREMIER CRU, CHABLIS GRAND CRU

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

AOP MEURSAULT

MEURSAULT - Comte de Montebello « Chardonnay »		79€
---	--	-----

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET

CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES Domaine Vincent Girardin «Chardonnay »		120€
---	--	------

AOC CONDRIEU

CONDRIEU LES RAVINES - Domaine Rémi Niero « Viognier »		73€
---	--	-----

AOC SANCERRE

SANCERRE CAVE DE LA PETITE FONTAINE 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