

SUGGESTIONS DU JOUR

Pièce du poissonnier **28€**

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

Poisson entier **36€**

Bar entier grillé (400g), écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes, aioli

Suggestion dessert **13€**

Paris Brest à la cacahuète et aux noisettes

Frozen du moment : Frozen Margarita **12€**

-Tequila milagro- citron vert -sucre de canne

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€

SCANNEZ
POUR CONSULTER
LES SUGGESTIONS
DU JOUR ET LE
COCKTAIL DU MOMENT



MENU 



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, Cointreau ou 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 vieux rhum, espresso 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€
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€

À PARTAGER

6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU 13,50€

servies avec vinaigre à l'échalote (MO)

ASSIETTE DE 12 POINTUS 12,50€

servie avec aïoli maison (C-O-A-L-M-MO)

BOUQUET DE 12 CREVETTES 16,50€

servi avec aïoli maison (M-O-C-L)

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)

PANIER DE LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE TZATZIKI 12€

(L-AS)

BAO POULET CROUSTILLANT 14€

salade de choux, oignons frits et sauce teriyaki (2 pièces) (G-O-L-A)

PIZZA SUSHI, TARTARE DE SAUMON, CIBOULETTE 26€

(G-O-L-A-P-SE-AS)



WAIKI
RESTAURANT - PISCINE

LES SUSHIS

LES NIGIRIS

NIGIRI SAUMON 6 pièces (P)	15€
NIGIRI THON 6 pièces (P)	17€
NIGIRI CREVETTES 6 pièces (C)	15€
NIGIRI SAUMON FROMAGE FRAIS 6 pièces (P-L)	16€
NIGIRI SAUMON SAUCE SATAY oignons frits • 6 pièces (P-A-G-AS)	18€

LES SASHIMIS

SASHIMI SAUMON oignons nouveaux, ciboulette • 6 pièces (P)	18€
SASHIMI THON oignons nouveaux, ciboulette • 6 pièces (P)	19€
SASHIMI DUO THON & SAUMON oignons nouveaux, ciboulette, 6 pièces (P)	19€

LES SNACKÉS

SAUMON SNACKÉ oignons nouveaux, ciboulette, piment d'Espelette, sauce teriyaki • 6 pièces (P-SO-G)	21€
THON SNACKÉ oignons nouveaux, ciboulette, piment d'Espelette, sauce teriyaki • 6 pièces (P-SO-G)	21€
DUO SAUMON & THON SNACKÉ oignons nouveaux, ciboulette, piment d'Espelette, sauce teriyaki • 6 pièces (P-SO-G)	21€

LES CALIFORNIA

CALIFORNIA SAUMON avocat, sauce satay, oignons frits • 8 pièces (P-SE-A-G-AS)	16€
CALIFORNIA THON avocat, perle de riz • 8 pièces (P-SE)	18€
CALIFORNIA TEMPURA DE CREVETTES avocat, sauce chili • 8 pièces (C-G-SE)	17€
CALIFORNIA POULET SPICY sauce teriyaki, oignons frits • 8 pièces (G-O-SE)	14€
CALIFORNIA THON CUIT mayonnaise, ciboulette et oignons frits • 8 pièces (G-O-P-AS-SE)	16€
CALIFORNIA VEGGIE concombre, avocat, wakamé • 8 pièces (SE)	13€
CALIFORNIA SAUMON FUMÉ fromage frais, ciboulette • 8 pièces (P-SE-L)	18€



WAKI
RESTAURANT - PISCINE

LES SUSHIS

LES MAKIS • 8 PIÈCES

MAKI TEMPURA DE CREVETTES SAUCE SPICY (C-G-SE)	9€
MAKI AVOCAT FROMAGE FRAIS (L)	9€
MAKI SAUMON (P)	10€
MAKI THON (P)	12€
MAKI SAUMON FUMÉ FROMAGE FRAIS (P-L)	13€
MAKI POULET FROMAGE FRAIS (G-O-L)	9€

LES SPRINGS ROLLS

SPRING ROLLS TARTARE DE SAUMON avocat, menthe, coriandre • 8 pièces (P-SE)	16€
SPRING ROLLS TARTARE DE THON avocat, menthe, coriandre • 8 pièces (P-SE)	18€
SPRING ROLLS THON CUIT mayonnaise, avocat, menthe, ciboulette • 8 pièces (P-O)	17€
SPRING ROLLS POULET SPICY concombre, menthe, coriandre • 8 pièces (O-G)	14€
SPRING ROLLS TEMPURA DE CREVETTES sauce chili, menthe, coriandre • 8 pièces (C-G)	14€
SPRING ROLLS FROMAGE FRAIS ciboulette, menthe, coriandre • 8 pièces (L)	10€

LES SALADES (ACCOMPAGNEMENTS)

SALADE DE CHOUX MARINÉ MAISON (SE)	6€
SALADE DE WAKAMÉ (SE)	8€



WAIKI
RESTAURANT - PISCINE

LES ENTRÉES

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU BASILIC 18€
caviar d'aubergine, tomates rôties, perles de miel, crumble parmesan et gel de romarin (G-O-A-L-FC)

TATAKI DE THON CROUSTILLANT EN TEMPURA 21€
mariné à l'asiatique, crémeux d'avocat, mayonnaise asiatique, cacahuètes grillées (G-O-P-A-FC-M-SE)

CARPACCIO DE GAMBAS 22€
mangue fraîche, marinade exotique, sorbet citron/yuzu (C-AS)

LES POISSONS

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE
(P-O-L-M)

PIÈCE DU POISSONNIER 28€
selon arrivage, cuisiné à la façon du Chef
(P-L-FC)

GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES 28€
risotto crémeux au parmesan, émulsion parmesan, éclats de noisettes (C-L-FC)

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES 29€
polenta crémeuse au parmesan, chorizo grillé, jus d'orange caramélisé, éclats d'amandes torréfiées (L-FC-MO)



WAIKI
RESTAURANT - PISCINE

LES VIANDES

 Bœuf / Poulet / Magret de Canard - **origine France**

TARTARE DE BŒUF À LA TRUFFE **28€**
cébettes, échalotes, truffes, jaune d'œuf confit, lard grillé,
servi avec frites fraîches (O)
Supplément foie gras poêlé 5€

BURGER DE BŒUF À L'ITALIENNE **28€**
steak haché mozzarella basilic, confit de tomates, jambon de parme,
roquette et mozzarella, servi avec frites fraîches (G-L-FC)

BURGER VÉGÉTARIEN À L'ITALIENNE  **28€**
steak végétal, confit de tomates, roquette et mozzarella,
servi avec frites fraîches (G-L-FC)

ENTRECÔTE DE BOŒUF « RIOPLATENSE ARGENTINE » **38€**
GRILLÉE À LA BRAISE (300 g)
sauce gorgonzola, servie avec frites fraîches (L)

MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA BRAISE **30€**
polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis, jus au miel, éclats de noisettes
torréfiées (L-FC)

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE **26€**
écrasé de pommes de terre, jus de viande à la truffe, poêlée de champignons (L)

LES PÂTES

LES FAMEUSES PÂTES AUX TRUFFES **28€**
mafaldes, crème mascarpone à la truffe, jambon blanc supérieur,
burrata crémeuse, parmesan (G-L)



DESSERTS

MILLEFEUILLE COCO-PASSION 13€
crèmeux coco, compotée de fruits de la passion, crumble coco (G-O-A-L-FC)

SNICKERS REVISITÉ 13€
glace cacahuète, ganache montée au caramel, éclats de chocolat, sauce caramel, cacahuètes grillées (G-O-A-L-FC)

COOKIE CHOCOLAT NOISETTE CUIT MINUTE 13€
glace vanille noix de macadamia, caramel beurre salé (G-O-A-L-FC)

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

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS SELON ARRIVAGE 12€
(G-O-A-L-FC-SE-AS)
Version gourmande avec verre de vin sélectionné par notre Sommelier + 8€



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

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€
Orage 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€**



WAIKI
RESTAURANT - PISCINE

LES SPIRITUEUX

RHUM

4 cl

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

4 cl 70 cl

VIETNAM

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€



WAIKI
RESTAURANT - PISCINE

LES SPIRITUEUX

BOURBON

Bulleit

4 cl

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



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*

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

  WWW.WAIKIBEACH.COM



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**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
WAIKIBEACH.COM



WAIKIBEACHCAP



WAIKI BEACH



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■


*Château
Puch-Haut*

**CHÂTEAU
SAINT-MAUR**

— CRU CLASSE —

VILLAGE NATURISTE
2 BD DES MATELOTS
34300 CAP D'AGDE