

SUMMER 2022

Make  
Your  
Choice

waiki

# Tapas

 Jambon blanc / Charcuterie - **origine Italie**  Cuisses de caille - **origine Union Européenne**

## CHIPIRON ENFARINAS 8€

en persillade et piment fumé  
(G-C-A)

## TEMPURA DE LÉGUMES 6€

et sa sauce thaï (SO-A)

## TEMPURA DE CREVETTES 9€

et sa sauce thaï (MO-SO-A)

## STRACCIATELLA FUMÉ 8€

accompagné de ses gressins (L-G-A)

## JAMBON DE PARME 12€

18 mois 150 g

## JAMBON BLANC À LA TRUFFE 14€

200 g

## ASSIETTE DE CHARCUTERIE 26€ & SES FROMAGES ITALIENS (L)

## CROQUETAS À L'ESPAGNOLE 12€

au jambon ibérique x 6 pièces (G-O-L-A)

## CROMESQUIS DE CUISSSES DE CAILLE 12€

x 4 pièces, sauce béarnaise (G-O-L-A)

## CROQUETAS DE CHIPIRONS 9€

à l'encre de seiche x 6 pièces, aïoli  
maison (G-O-L-A-M)

## VÉRITABLE TORTILLA 12€

aïoli maison, pickles oignons (O-L-M)

## ASSIETTE DE FRITES MAISON 8€ (A)

## ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU 12€ (MO)

## ASSIETTE DE 12 CREVETTES ET SON AÏOLI MAISON 14€ (C-L-M)

## SUSHIS

### 12 PIÈCES 15€

6 nigiri saumon, 6 maki saumon (P)

### 18 PIÈCES 22€

6 sashimi saumon, 6 sashimi thon, 6 nigiri saumon (P)

### 24 PIÈCES 29€

8 California cheese et concombre, 8 California thon cuit maison, shirasha et ciboulette  
8 nigiri saumon et perles de riz soufflé (P-SE-L-O)

## COCKTAILS

---

### MOJITO 11€

Rhum Embargo, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

### MOJITO FRUITS 12€

Passion, fraise, framboise

### MARGARITA 12€

Tequila Milagro, Cointreau, citron vert, sirop d'agave

### PORN STAR 14€

Vodka Philtre infusée à la vanille, maracuja frais, liqueur de passion, jus de pomme pressé

### PIÑA COLADA 12€

Rhum Embargo ambré et blanc, préparation Colada maison

### HONEY MELOON 12€

Cointreau, liqueur de melon, jus de citron, thé glacé, miel

### RUM IS IN THE AIR 14€

Rhum Fat Wash coco infusé gingembre, liqueur de Farlerum, melon frais, bitter aromatique, jus d'ananas, maracuja frais

### MAI TAI 12€

Mélange de Rhum Embargo et de Rhum Black Tears, orgeat, Cointreau, citron vert

### SUENA PERA 14€

Mezcal Herodes, June poire, citron vert, chutney de poire infusée dans l'agave, tonic pamplemousse romarin

### NOS SOURS 12€

Préparation Sours maison, Whisky Monkey Shoulder ou Amaretto Villa Massa ou Pisco 1615, au choix

### CAÏPIRINHA À NOTRE FAÇON 12€

Cachaça Magnifica, citron vert, cassonade, maracuja frais, gingembre

### G'VINE SORBET 12€

Gin G'Vine, St Germain, citron vert, menthe fraîche

### EXPRESSO MARTINI 14€

Vodka Philtre infusée vanille, Amaretto Villa Massa, cordial orange maison, expresso

### MAC FIZZ 12€

Gin McQueen, jus de citron jaune, concombre et basilic frais, sirop de concombre maison, eau gazeuse

### DAÏQUIRI FRAISE 12€

Rhum Blanc Embargo, citron vert, sucre, fraises fraîches

## NOS SPRITZ

---

### APÉROL 10€

Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

### ST GERMAIN 12€

Eau gazeuse, sirop citronnelle gingembre maison, Prosecco

### CHANDON GARDEN SPRITZ 12€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

### LOTUS POIVRÉ 9€

Fraise, litchi, melon, orange, poivre de Timut

### DÉTOX DU MOMENT 9€

Cocktail de fruits et de légumes du moment

### GOURMAND DES BOIS 9€

Menthe fraîche, purée de framboises, jus de grenade bio, jus de pomme pressé, mousse ananas

# SPIRITUEUX

## VODKA

Grey Goose

4 cl 70 cl 175 cl

12€ 120€ 250€

## CÎROC

12€ 120€ 250€

CÎROC Aromatisée

12€

Oli Vodka Un mariage unique de blés français et d'olives de Provence

12€

Le Philtre Notes torréfiées d'amandes grillées, de fèves de Tonka et de vanille

11€

## GIN

Greenseed Bio Infusé et distillé à partir de blé, de baies de genièvre bio et d'une sélection de plantes botaniques 

11€

Yu Gin Gin français aux inspirations asiatiques tels que le Yuzu et le poivre du Sichuan

11€

Mirabeau Élaboré à partir de zestes de citron de Menton, pétales de roses et autres arômes floraux

12€

Romeo's Gin Gin Canadien avec une explosion de fraîcheur grâce à l'association du concombre, de l'aneth et de la pastèque

12€

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€ 120€ 250€

Distillerie de Monaco Un gin avec une concentration de 7 agrumes comme les oranges amères de Monaco, le citron de Menton, ainsi que du gingembre frais et du poivre de Sichuan

13€

McQueen Gin brésilien au goût de feuilles de basilic et de baies d'Açaï

13€

Audemus Pink Pepper Gin sec aux arômes de genévrier, baies roses et angéliques

13€

Liegin Original Gin belge avec une puissance aromatique et ses arômes de fruits noirs et rouges

13€

Sir Chill Gin belge aux arômes de tabac, 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€

## NOTRE GAMME LONDON ESSENCE

Tonic Tonic original / orange sanguine fleur de sureau / pomelo baies roses / pamplemousse romarin

Sodas pêche blanche jasmin / ananas rôti / Ginger Beer

Red Bull, Red Bull sans sucre +2€

waiki

# SPIRITUEUX

## RHUM

4 cl 70 cl

### GUATEMALA

Passador Del Oro XO 40% Affiné en fût de cognac durant 6 mois, on retrouve un goût boisé caramélisé

11€

Secha De La Silva 40% Infusé avec un cacao de qualité supérieure et grains de café

12€

### PANAMA

Bumbu XO 40% Notes gourmandes de vanille, de caramel et d'écorces d'oranges

12€ 120€

Sérum Gorgas 40% Notes d'épices, de miel et de zestes d'orange

11€

Sérum Ancon 10 ans 40% Riche bouquet de vanille, de raisins secs, de figues, de dattes et d'amandes

12€

SÉRUM CENTENARIO 40% Rhum Ultra Premium, 16 années complètes de maturation en fûts de bourbon

20€

KUNA DAVIDOFF 40% Saveur envoi-rante de tabac et de cuir sur un fond de vanille gourmande

25€

### CUBAIN

La Progresiva 41% Notes de fruits secs, bois et épices créant une douce harmonie

13€

### VENEZUELA

Bocathéva 45% Épices douces et suaves comme la réglisse et la cannelle

14€

Santa Teresa 40% Notes complexes de miel, de tabac et de cuir fumé

15€

### JAMAÏQUE

Hey Joy Xo 43% Arôme de fruits confits, de poivre gris avec une belle longueur onctueuse

16€

### JAPONAIS

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

11€

### ANTILLES FRANÇAISES

Ferroni Dame Jeanne 57% Rhum agricole distillé en colonne créole, floral et belle saveur fruitée

10€

waiki

# SPIRITUEUX

## AGAVE SPIRITS

Mezcal Herodes

4 cl 70 cl

10€

Milagro Silver

10€

Patron Anejo

15€ 200€

La Pinta Élaborée par la Maison Clase Azul pour un subtil mélange de tequila et de grains de grenade

15€

Clase Azul Reposado

22€ 300€

Clase Azul Anejo

850€

## WHISKY

Monkey Shoulder

10€ 100€

Glenfiddich Triple OAK 12 ans

12€

Tuillamore Dew 14 ans

12€

Bruichladdich Islay Barley 2012

13€

Balvenie Doublewood 12 ans

14€

Ailsa Bay Tourbé

14€

Glenfiddich Gran Reserva 21 ans

25€

## WHISKEY

Jack Daniel's

10€ 100€

Jack Daniel's « Tennessee Honey »

11€

Jack Daniel's « Apple »

11€

Jack Daniel «Tennessee Fire »

11€

Jack Daniel's Gentleman

13€

## BOURBON

Woodford Reserve

13€

## COGNAC

Remy Martin 1738 Accord Royal

13€

Remy Martin XO

25€

## LIQUEURS

Villa Massa Amaretto

9€

Villa Massa Limoncello Basilic

9€

Mentheuse / Pulpeuse / Croqueuse

9€

Bumbu Cream

9€

waiki

## APÉRITIFS

---

**SANGRIA LOLEA** Rouge / Blanche 20 cl **6€** 75 cl **22€**

**RICARD / PASTIS** 4 cl **4€**

**MARTINI** Rouge / Blanc 5 cl **5€**

**COUPE DE PROSECCO** 10 cl **7€**

**KIR** 15 cl **5€**

## BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

---

**ESTRELLA DAMM** Demi 25 cl **4€** Pinte 50 cl **7€**

**CHOUFFE** Demi 25 cl **6€** Pinte 50 cl **9€**

**VEDETTE BLANCHE** Demi 25 cl **5€** Pinte 50 cl **8€**

**DESPERADOS** 33 cl / **CORONA** 35,5 cl  
Bouteille **7€**

Supplément Picon **1€** Supplément sirop **0,50 €**

## SOFTS

---

### THÉS GLACÉS 5€

**Jasmin & Ginger** : Thé jasmin,  
gingembre, framboise

**Ice Peach** : Thé Earl Grey, citron, pêche

### FRUITS FRAIS PRESSÉS 6€

Orange, citron, pamplemousse, pomme

**BADOIT** 33 cl **5€**

**EVIAN / BADOIT** 75 cl **7€**

### CITRONNADE MAISON 5€

### SODAS 5€

Pepsi, Pepsi Max 33 cl, Orangina 25 cl  
Diabolo 50 cl, Ginger Beer 25 cl

### LIMONADE, SIROP À L'EAU

50 cl **4,50€**

### RED BULL, RED BULL SANS SUCRE

25 cl **6€**



## CAVE

### Nos Rosés

#### ROSÉS DE LA RÉGION

##### IGP PAYS D'OC

**GRIS BLANC** 2021 - Gérard Bertrand  
« Grenache noir et gris »

15 cl 75 cl 150 cl 300 cl 600 cl

6€ 29€ 62€ 129€ 300€


**ARGALI** 2021 - Château Puech-Haut  
« Grenache, Cinsault »

32€ 70€ 145€

**THEYRON** 2021 - Château Puech-haut   
« Syrah, Mourvèdre, Grenache »

39€ 85€

##### IGP SABLE DE CAMARGUE

**WATUSI** 2021 - Château Puech-Haut   
« Grenache Noir et Gris, Syrah, Cabernet Franc »

7€ 35€

##### AOP LANGUEDOC CABRIÈRES

**CLOS DU TEMPLE** 2019 - Gérard Bertrand  
« Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Viogner, Mourvèdre »

190€

#### ROSÉS HORS RÉGION

##### AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

**EXCELLENCE** 2021 - Château Saint-Maur  
« Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre »

7,50€ 40€ 85€ 175€ 370€

**CLOS DE CAPELUNE** 2021 - Château Saint-Maur  
« Syrah, Cinsault, Grenache »

89€ 185€

## CAVE

# Nos Blancs

### BLANCS DE LA RÉGION

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

**COLLECTION BLANC 2021** - Domaine Grézan  
« Chardonnay »

15 cl 75 cl 150 cl 300 cl

6€ 27€

**ARGALI 2020/2021 (VDF)** - Château Puech-Haut  
« Vermentino, Sauvignon »

7€ 32€ 70€ 145€

**THEYRON 2021** - Château Puech-Haut « Vermentino » 

39€

#### AOP LANGUEDOC

**TÊTE DE BÉLIER 2020/2021** - Château Puech-Haut  
« Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Viogner »

47€

#### IGP AUDE HAUTERIVE

**CIGALUS 2020** - Gérard Bertrand  
« Chardonnay, Viogner, Sauvignon blanc »

47€

### BLANCS HORS RÉGION

#### IGP CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)

**PREMIÈRES GRIVES 2021** - Domaine de Tariquet  
« Gros Manseng »

7€ 30€

#### AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ

**EXCELLENCE 2021** - Château Saint-Maur « Rolle »

7,50€ 45€ 95€

**CLOS DE CAPELUNE 2021** - Château Saint-Maur « Rolle »

90€

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

**CHABLIS 2020** - Domaine Cyril Gautheron  
« Chardonnay »

39€

**CHABLIS PREMIER CRU LES FOURNEAUX 2019**  
Domaine Cyril Gautheron « Chardonnay »

59€

**CHABLIS GRAND CRU BOUGROS 2018**  
Domaine Cyril Gautheron « Chardonnay »

89€

#### AOC CONDRIEU

**CONDRIEU LYS D'OR 2020** - Domaine Christophe  
Semaska « Viogner »

69€

#### AOC CHASSAGNE-MONTRACHET

**CHASSAGNE-MONTRACHET 2018** - Domaine Doudet  
Naudin « Chardonnay »

99€

# Nos Rouges

## ROUGES DE LA RÉGION

15 cl 75 cl 150 cl

### AOP FAUGÈRES

**COLLECTION ROUGE 2020/2021** - Domaine Grézan « Grenache, Syrah, Carignan » **6€ 27€**

**SÉCULAIRE 2020** - Domaine Grézan « Carignan » **69€**

### AOP LANGUEDOC

**PRESTIGE 2019/2020** - Château Puech-Haut « Grenache, Syrah » **7€ 34€ 75€**

**TÊTE DE BÉLIER 2019** - Château Puech-Haut « Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan » **47€**

**CLOS DU TRUFFIERS 2019** - Château La Negly « Syrah, Grenache » **190€**

### AOP PIC-SAINT-LOUP

**PARCELLAIRES CLOS DU PIC 2017** - Château Puech-Haut « Syrah, Mourvèdre » **92€**

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

**BELLE LÉONE 2012** - Domaine Peyre Rose (Marlène Soria) « Mourvèdre, Syrah » **139€**

### IGP AUDE HAUTERIVE

**CIGALUS 2020** - Gérard Bertrand « Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan » **47€**

### AOP LA CLAPE

**LA FALAISE 2019** - Château La Negly « Grenache noir, Mourvèdre, Syrah » **40€**

**LA PORTE DU CIEL 2019** - Château La Negly « Syrah, Grenache » **175€**

### AOP MINERVOIS LA LIVINIÈRE

**CLOS D'ORA 2017** - Gérard Bertrand « Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre » **190€**

## ROUGES HORS RÉGION

### AOC SAINT EMILION

**CLARENDELLE SAINT EMILION 2019** - Inspiré par Haut-Brion « Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon » **45€**

### AOC GIGONDAS

**LA GILLE GIGONDAS 2019** - Famille Perrin « Grenache, Syrah » **47€**

### AOC ALOXE CORTON

**ALOXE CORTON 2017** - Domaine Maldant Pauvelot « Pinot noir » **76€**

### AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE

**LES CÈDRES 2019** - Paul Jaboulet Aîné « Cinsault, Grenache, Syrah » **79€**



# Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

## VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE

10 cl **12€** - 75 cl **85€** - 150 cl **180€** - 300 cl **360€**

## VEUVE CLICQUOT ROSÉ

10 cl **14€** - 75 cl **95€** - 150 cl **195€**



## VEUVE CLICQUOT RICH

75 cl **95€** - 150 cl **195€** - 300 cl **395€**

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

2012 • 75 cl **250€** - 2008 • 150 cl **520€**



## VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ 2006

75 cl **320€**

## DOM PÉRIGNON BRUT

75 cl **280€** - 150 cl **650€**

## RUINART BLANC DE BLANC

75 cl **150€** - 150 cl **310€** - 300 cl **800€**

waiki

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ 2,50 €

DOUBLE EXPRESSO 4,50 €

GRAND CRÈME 4,70 €

CAPPUCCINO 5€

CHOCOLAT CHAUD 4€

THÉS ET INFUSIONS 4€

<sup>caffé</sup>  
**Musetti**

## 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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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



**waiki**

# waiki

## Horaires

### HORS SAISON

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

Service du midi **12H - 17H**  
Service du soir **19H - 23H**

---

### HAUTE SAISON

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

Service du midi **12H - 17H**  
Service du soir **19H - 00H**

---

**TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES  
12H-18H**

The Brunch  
Taste Swim & Dance  
Dj set - James Mac

**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**