

# *Lou Pool Bar*

BAR COCKTAIL *and* LOUNGE

CONTIS  
PLAGE



LOUS  
SEURROTS



*Retrouvez la carte du Bar  
disponible ici en story*



# Softs

## THÉ GLACÉ MAISON MINUTE (50cl)

Parfum au choix : ..... 5,5  
Pêche, Gingembre, Framboise ou Classique  
Sur une base de thé noir et fruité, menthe fraîche,  
jus de citron & sucre de canne



## CITRONNADE MAISON (50cl)

Classique, Concombre & menthe fraîche  
ou Gingembre frais ..... 5,5

### Les jus pressés (25cl)

Orange, Citron ou Pamplemousse ..... 6

### Les jus de fruits bouteilles (25cl)

Orange, Pomme, ACE, Ananas ou Tomate ..... 3,5

### Sodas :

Pepsi (33cl), Pepsi Max (33cl), Orangina (25cl),  
Schweppes Tonic (33cl), Schweppes Agrumes (33cl)  
ou Ginger Beer Bio La French (25cl) ..... 3,5

Red Bull (25cl) ..... 4,5

### Limonade (25cl), Diabolo ou Sirop (Evian 33cl + sirop :

Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat, Pêche, Cassis ou Citron) ..... 3,5

Evian, Badoit (33cl) ..... 3

Evian, Badoit (1L) ..... 5,5

# Apéritifs

## LES BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

### Eguzki Rosée

Bière blanche Basque. Arôme de jus  
de cerise, fruits rouges en bouche. 4,7°



5,5

### Duvel

Bière blonde Belge. Arômes fruités et fleuris,  
touches épicées de levure. 8,5°



5,5

## LES BIÈRES PRESSION

25cl

50cl

Txoria Blonde <i>Rafraîchissante. France. 5.2°</i>		3,6.....5,9
Bavik Super Wit. Blanche <i>Rafraîchissante &amp; fruitée. Belge. 5°</i>		4,6.....6,9
Mosaïque, NEIPA (New England Indian Pale Ale) <i>Fruitée &amp; saveur exotique. Sud-ouest. 5.2°</i>		4,7.....6,9
Bière Abbaye Grimbergen <i>Ambrée, arômes de caramel, réglisse et malt torréfié. 6.5°</i>		4,6.....6,9

## LES CLASSIQUES

Pastis 51 ou Ricard (2cl).....	3,5
Sangria (12.5cl).....	5
Floc de Gascogne Blanc (5cl).....	5
Martini Rouge ou Blanc (5cl).....	5
Suze ou Campari (5cl).....	5
Porto Rouge ou Blanc (5cl).....	5
Lillet Tonic .....	9

## LES KIRS (12cl)

Blanc Cass <i>Vin blanc et crème au choix : Cassis, Pêche ou Mûre</i> .....	5
Kir Royal <i>Prosecco et crème au choix : Cassis, Pêche ou Mûre</i> .....	10

## *Cocktails*

### CLASSIQUES, CRÉATIONS & DÉCLINAISONS

Cocktail signature .....	10
--------------------------	----

## *Le coin des Mojitos:*

Mojito Classique <i>Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert, cassonade &amp; soda</i> .....	9
--	---

## *Mojito Sauvage*

<i>Rhum ambré &amp; crème de cerise, menthe fraîche, citron vert, purée de framboise, cassonade &amp; soda</i> .....	9
--	---

**Mojito Royal**  
*Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert,  
purée de mangue, sucre vanillé & Prosecco.....* 10

**Mojito Hot Pineapple**  
*Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert,  
cassonade, ananas frais, sirop de gingembre  
& ginger beer.....* 10

**Mojito Ouest-coast**  
*Armagnac, menthe fraîche, citron vert,  
cassonade, purée de pomme, miel des Landes & soda .....* 10



## *Les classiques:*

**Moscow Mule**  
*Vodka, jus de citron, gingembre frais & ginger beer bio.....* 9

**Sex On The Beach**  
*Vodka, liqueur de Chambord, liqueur de pêche,  
jus d'orange & jus de cranberry .....* 9

**Piña Colada**  
*Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas  
& ananas frais .....* 9

**Tommy's Margarita**  
*Téquila, citron vert, sirop d'Agave.....* 9

**Mai Tai**  
*Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, jus de citron vert,  
sirop d'orgeat & Cacao Bitter.....* 10

**Caïpirinha**  
**Se décline à la Framboise ou à la Passion**  
*Caçaca, citron vert & sucre .....* 9

**Ti Punch**  
*Rhum agricole 3 Rivières Cuvée de l'Océan, citron vert  
& sucre de canne .....* 9

**Cuba Libre**  
*Rhum ambré, citron vert, cassonade & cola .....* 9

**Apérol Spritz .....** 10

**Saint Germain Spritz .....** 12

# *Les créations :*

## **Basil Smash**

*Gin landais, feuilles de basilique,  
jus de citron jaune, sucre et tonic .....*



10

## **Blood Summer**

*Martini blanc, pamplemousse pressé,  
crème de cerise, Tonic.....*

9

---

# *Mocktails & Smoothies*

---



**Virgin Mojito ou Virgin Piña Colada .....** 8

*Smoothies : Sur une base de jus d'orange-banane,  
purée de fruits & fruits frais  
50cl*

## **Lou Berry**

*Fraise, framboise, cranberry & feuilles de menthe .....* 8

## **Green Détox**

*Pomme, concombre, kiwi, menthe fraîche & basilic.....* 8

## **Peachy**

*Mangue, pêche, ananas & sirop de vanille.....* 8

## **Acapulco**

*Banane, ananas & fruit de la passion.....* 8

# *Vins & Bulles*



*Verre*  
*12cl*      *Bouteille*  
*75cl*

## BLANCS

AOP Tursan Cap E Tot. Sud-Ouest .....	5 .....	19
AOP Tursan Cœur de Vignerons. Sud-Ouest .....	26	
Egiategia Dena Dela. Pays Basque .....	7 .....	29,5
Vin du moment.....	Voir ardoise	

## ROSÉS

AOP Tursan Cap E Tot. Sud-Ouest .....	5 .....	19
AOC Côte de Provence Odyssée, Compeyron .....	29	

## ROUGES

AOP Tursan Cap E Tot. Sud-Ouest .....	5 .....	19
AOP Tursan Cœur de Vignerons. Sud-Ouest .....	26	
Egiategia Dena Dela. Pays Basque .....	7 .....	29,5
AOC Chapelle de Potensac. Médoc. 2016.....	36	
Vin du moment.....	Voir ardoise	

## CHAMPAGNE ET BULLES

	<i>Coupe</i> <i>12cl</i>	<i>Bouteille</i> <i>75cl</i>
De Lozey.....	12,5 .....	60
Pétillant naturel. Domaine Plaisance Penavayre Vin de France.....	8 .....	39

# *Spiritueux*

Supplément Soda	1,5
	4cl
<b><u>LE GIN</u></b>	
Bombay Sapphire. <i>London Dry Gin. 40°</i>	7
Tanqueray. <i>London Dry Gin. Sec et frais. 43.1°</i>	9
Hendrick's. <i>Infusé à la rose et au concombre. 41.4°</i>	10
Gin Landais. <i>Coscorra. 40°</i>	9
<b><u>LE RHUM &amp; CACHAÇA</u></b>	
3 Rivières Cuvée de l' Océan <i>Blanc Agricole Martinique. 42°</i>	7
Cachaça Leblon (+ 1€ pour une Caïpirinha) <i>Eau de vie de canne à sucre. Brésil. 40°</i>	8
Bacardi Carta Oro. <i>Superior Gold Rum. Cuba. 37.5°</i>	8
Diplomatico (Ron). <i>Reserva Exclusiva Venezuela. 40°</i>	12
<b><u>TEQUILA</u></b>	
Cazadores Reposado. <i>100% Agave. Mexique. 40°</i>	9
<b><u>LA VODKA</u></b>	
Eristoff Original. <i>Russie. 37,5°</i>	7
Grey Goose L'Original. <i>Pologne. 40°</i>	10
<b><u>LE WHISKY</u></b>	
William Lawson's. <i>Blended Scotch. 40°</i>	7
Jameson. <i>Blended Irish whiskey. 40°</i>	8
Jack Daniel's. <i>Tennessee. 40°</i>	9
Glenmorangie. <i>Single malt. 10 ans d'âge. Écosse. 40°</i>	11



# Digestifs

---

Get 27 (7cl).....	6
Limoncello ou Baileys (7cl).....	6
Armagnac Marquesteau, Eau de vie de poire Williams (4cl) .....	9
Amaretto Disaronno, Liqueur Napoleon (7cl) .....	9
Caraxès, eau de vie de poire et rhum. Manguin (4cl) .....	10

# Boissons chaudes

---

Expresso, Noisette, Café allongé ou Décaféiné.....	1,9
Double Expresso .....	3,5
Thé ou Infusion .....	4
Chocolat chaud bio, Cappucino ou Grand Crème <i>Chocolaterie Monbana Tradition Bio, 32% de Cacao .....</i>	4,5
Mocaccino, Café viennois, Chocolat viennois ou Café Latte .....	6
Irish Coffee .....	9
Expresso Martini <i>Vodka, Kahlua, expresso, sirop de sucre de canne .....</i>	9



---

# *Petites faims - Juillet & Août*

---

## LE LOU RESTAURANT VOUS PROPOSE :

Planche de charcuteries du pays.....	18
Planche de fromages du terroir.....	18
Planche mixte.....	22
Bol de frites XXL .....	8

## LA FABRIQUE À CROQUE

Un bon pain, des ingrédients frais et un fromage fondant

<b>Le Croque-monsieur du Seurrots &amp; chips</b> <i>Pain de campagne toasté, Brebis basque, jambon fumé, emmental gratiné &amp; béchamel truffée maison .....</i>	<b>14,5</b>
<b>Le Croque-monsieur classique &amp; chips</b> <i>Pain de campagne toasté, jambon fumé, béchamel maison, emmental fondant et gratiné .....</i>	<b>13,5</b>
<b>Le Croque-monsieur gourmet &amp; chips</b> <i>Pain de campagne toasté, magret de canard, béchamel maison, oignons caramélisés, Bleu de brebis Basque &amp; emmental gratiné .....</i>	<b>14,5</b>



Hôtel de plein air 5\*

---

## *Horaires*

---

En basse saison :  
de 9h à 22h

En haute saison : Juillet & Août  
de 8h à Minuit

