

LES TRANSATS BEACHCHAIRS

Hors saison la demi journée **10,00€** la journée **15,00€**
Low season.

Juillet & août la demi journée **12,00€** la journée **20,00€**
July and August.



RESTAURANT - BAR - BAIN DE SOLEIL

CHIRINGUITO

- VIAS PLAGE -



PLAGE DE FARINETTE
34450 VIAS

06 74 94 62 21
WWW.CHIRINGUITO-VIAS.FR



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
NET PRICES - SERVICE INCLUDED

©2020 PAPER347

PLAGE DE FARINETTE
34450 VIAS

06 74 94 62 21
WWW.CHIRINGUITO-VIAS.FR

LES ENTRÉES STARTERS

Le "Big" croustillant de chèvre	16.00€
Salade, tomates séchées, ananas, poitrine fumée, graines et amandes grillées. <i>The "Big" crispy goat cheese : Salad, dried tomatoes, pineapple, smoked breast, seeds and grilled almonds.</i>	
Salade César	18.00€
Poulet croustillant, œuf crousti-coulant au bacon, croûtons, tomates, feuilles de basilic, salade. <i>Crispy chicken, crispy-melting egg with bacon, croutons, tomatoes, basil leaves, salad.</i>	
Poke bowl	18.00€
Riz thaï au citron vert, wakame, julienne de légumes, thon, choux Pak Choï, menthe fraîche. <i>Thai rice with lime, wakame, vegetables, fresh tuna, Pak Choï cabbage, fresh mint.</i>	
La Mozzarella "di bufala"	16.00€
Servie entière, tomate cœur de bœuf et pesto de roquette. <i>Beefsteak tomato and arugula pesto sauce.</i>	
Ceviche de gambas revisité à la caribéenne	16.00€
<i>Caribbean gambas ceviche, sweet potato mousse.</i>	
Tartare de thon sous influence asiatique, en crumble	17.00€
<i>Asian style tuna tartare, in crumble.</i>	
Pour les amateurs, double tartare de thon	25.00€
<i>Double asian style tuna tartare.</i>	

Huîtres Oysters les 6 **12.00€** les 12 **24.00€** les 24 **48.00€**

COTÉ MER SEA SIDE

Steak de thon au sel fumé, tomates vertes, polenta et pesto rouge	22.00€
<i>Tuna steak with smoked salt, green tomatoes, polenta and red pesto.</i>	
Filet de bar, beurre d'agrumes et herbes fraîches	21.00€
<i>Sea bass fillet, citrus butter and fresh herbs.</i>	
Petits encornets à la plancha et tartare de légumes	21.00€
<i>Small squid plancha and vegetable tartare.</i>	
Fricassée de gambas au lait de coco et curry rouge, riz thaï, wakame	22.00€
<i>Fricassee of prawns in coconut milk and red curry, thai rice, wakame.</i>	
Plancha de la mer "Parillade Chiringuito"	33.00€
<i>Plancha of the sea 'Parillade Chiringuito'.</i>	

COTÉ TERRE MEAT SIDE

Burger "Charolais-Bellota"	20.00€
Bœuf haché de race Charolaise, tomate, Bellota, Manchego, frites et salade <i>"Charolais-Bellota burger", Charolais beef, tomato, Bellota, Manchego, french fries, salad.</i>	
Burger de canard (maison Samaran)	21.00€
Steak de canard au foie gras, Comté, poitrine fumée grillée, frites et salade. <i>Duck burger, duck steak with foie gras, Comté, grilled smoked bacon, french fries, salad.</i>	
Tartare de bœuf Charolais 180g	19.00€
Haché au couteau, préparé par nos soins, frites et salade. <i>Homemade Charolais beef tartare, french fries, lettuce.</i>	
Entrecôte comme en Argentine "Chimichuri"	27.00€
<i>Entrecote as Argentina "Chimichuri".</i>	
Magret de canard (maison Samaran), grillé à la plancha	25.00€
<i>Duck breast plancha.</i>	

Menu enfant (moins de 10 ans) Sirop + poulet ou poisson + boule de glace **10.00€**
Kids menu (under 10) : Syrup + chicken or fish + ice cream.

LES DESSERTS DESSERTS

Tiramisu ananas/passion	9.00€
<i>Pineapple/passion tiramisu.</i>	
Tarte déstructurée au citron et framboises fraîches, glace vanille	9.00€
<i>Deconstructed lemon and raspberry pie, vanilla ice cream.</i>	
Gaspacho de fraises au basilic, sorbet citron, financier à l'amande	9.00€
<i>Strawberry and basil gazpacho, lemon sorbet, almond cake.</i>	
Coulant au chocolat, glace noisette, chantilly au chocolat blanc	9.00€
<i>Chocolate coulant, nuts ice cream, White chocolate whipped cream.</i>	
Le banoffee ! Oui, mais glacé ! Aux Speculoos	9.00€
<i>Banoffee cake with Speculoos.</i>	
Assiette de fromage, miel de pays, noix, roquette	7.00€
<i>Plate of cheese, honey, nuts, arugula .</i>	

