

TRANSATS BEACH CHAIRS

Transat 20,00€
Beach chair.

Transat 1^{ère} ligne 25,00€
First line beach chair.

Baldaquin pour 2 personnes 50,00€
Bed for two.



RESTAURANT - BAR - BAIN DE SOLEIL

CHIRINGUITO

- VIAS PLAGE -

PLAGE DE FARINETTE
34450 VIAS
www.chiringuito-vias.fr



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
NET PRICES - SERVICE INCLUDED

2024 PAPER

RÉSERVEZ VOTRE TABLE
& BAIN DE SOLEIL

www.chiringuito-vias.fr

Suivez-nous sur



POUR DÉMARRER STARTERS

Le croustillant de chèvre géant Abricots secs et cranberry, salade croquante à l'huile de noisette. <i>Giant crispy goat cheese : Dried apricots and cranberries, crunchy salad with hazelnut oil.</i>	19,00€
Œuf mimosa Chiringuito Au tartare de thon frais et à la truffe. <i>Chiringuito deviled egg with fresh tuna tartare and truffle.</i>	19,00€
Empanadas de bœuf "comme en Argentine" Saladine et gaspacho shot. <i>Homemade beef argentinian style empanadas with salad and gaspacho.</i>	20,00€
Burrata entière et sa tomate cœur de bœuf Pesto de roquette, fruits de saison rôtis, miel et amandes grillées. <i>Big tomato and whole Burrata, arugula pesto sauce, roasted seasonal fruits, honey and grilled almonds.</i>	20,00€
Poke bowl Riz thaï au citron vert, thon cru mariné, wakame, julienne de légumes, tomates anciennes, basilic, houmous, vinaigrette thaï, fruits à coque grillés. <i>Poke bowl : Thai rice with lime, marinated raw tuna, wakame, vegetables, tomatoes, basil, hummus, thai vinaigrette, grilled nuts.</i>	22,00€
Salade César Poulet croustillant, œuf crousti-coulant au bacon, croûtons, tomates, feuilles de basilic, salade. <i>Cesar salad : Crispy chicken, crispy-melting egg with bacon, croutons, tomatoes, basil leaves, salad.</i>	22,00€
Tartare de thon sous influence asiatique, en crumble. <i>Asian style tuna tartare, in crumble.</i>	22,00€

version **double double tartar** 29,00€

Huîtres Oysters	x6 13,00€	x12 26,00€	x24 48,00€
-----------------	-----------	------------	------------

LA VIANDE MEAT SIDE

Tartare de bœuf Charolais 180gr préparé à la méditerranéenne Haché au couteau, tomates séchées, olives noires, Parmigiano Reggiano, frites et salade. <i>Homemade Charolais beef tartare Mediterranean style, french fries, salad.</i>	24,00€
Burger "Black Angus" Bœuf haché de race Aberdeen-Angus, tomate, coppa, Cantal jeune, frites et salade. <i>Black Angus burger : Aberdeen-Angus beef, tomato, coppa, Cantal, french fries, salad.</i>	25,00€
Magret de canard entier maison Samaran Mariné à la brésilienne, frites de patates douces et sel fumé. <i>Brazilian marinated grilled chicken skewer, sweet potato fries and smoked salt.</i>	29,00€
Noix d'entrecôte Black Angus 300gr environ "Chimichurri" <i>Black Angus entrecote "Chimichurri".</i>	32,00€

LA MER SEA SIDE

Petits encornets de Patagonie à la plancha Persillade au citron vert, pignons de pain grillés et basilic. <i>Small Patagonian squid a la plancha with lime parsley, toasted pine nuts and basil.</i>	26,00€
Filet de daurade snacké sauce vierge au peppa dew, pickles de légumes et curry noir <i>Sea bream fillet with peppa dew sauce, vegetables and black curry.</i>	26,00€
Gambas Camerones (crevettes géantes) au lait de coco, curry noir, riz thaï, wakame <i>Camerones shrimp in coconut milk and red curry, thai rice, wakame.</i>	29,00€
Steak de thon grillé à la plancha sauce vierge, cacahuète et coriandre <i>Grilled tuna steak "a la plancha" peanut and coriander sauce.</i>	29,00€
Noix de St-Jacques grillées à la plancha bisque de crustacés, riz noir vénéré. <i>Grilled scallops "a la plancha", shellfish bisque, revered black rice.</i>	29,00€
Tentacule de poulpe "sur le grill" sauce barbecue au Jack Daniel's, paprika fumée et citron vert <i>Octopus on the grill, Jack Daniel's barbecue sauce, smoked paprika and lime.</i>	29,00€
Parillada Chiringuito <i>Chiringuito "parillade".</i>	39,00€

Menu enfant (moins de 10 ans) Sirop + poulet ou poisson + boule de glace 14,00€
Kids menu (under 10) : Syrup + chicken or fish + ice cream.

POUR TERMINER DESSERTS

Tiramisu fraise et Spéculoos <i>Strawberry and Speculoos tiramisu.</i>	10,00€
Gaspacho de fraises au basilic sorbet citron, financier à l'amande <i>Strawberry gazpacho with basil, lemon sorbet, almond financier.</i>	10,00€
Baba au rhum tartare de fruits du moment, crème vraiment crémeuse à la vanille <i>Baba au rum tartare of fruits of the moment, really creamy vanilla cream.</i>	10,00€
Coulant chocolat au M&M's glace vanille <i>Chocolate flow with M&M's vanilla ice cream.</i>	10,00€
Le banoffee ! Oui, mais glacé ! Aux Speculoos <i>Iced banoffee cake with Speculoos.</i>	10,00€
Tarte au citron déstructurée <i>Unstructured lemon tart.</i>	10,00€
Assiette de fromages (La Fromagerie M&J Maîtres Fromagers) miel de pays, noix, roquette <i>Plate of cheese, honey, nuts, aragula.</i>	9,00€
Glace ou sorbet Vanille, chocolat, framboise, coco, café, caramel, citron vert. <i>Vanilla, chocolate, raspberry, coconut, coffee, caramel, lime.</i>	la boule 3,00€ supplément chantilly 1,50€