



by Jacques & Laurent Poucel

## Softs

Coca Cola, Zero, light	5
PERRIER	5
<b>HEXIS</b> ENERGY DRINK	5
PAMPRYL (ACE, Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Abricot, Pomme)	5
SIROP À L'EAU	3
ORANGINA	5
ORANGE, CITRON PRESSÉ	6
<b>FUZETEA</b>	5
OASIS TROPICAL	5
LIMONADE	4
<b>FANTA</b> (Orange ou Citron)	5
<b>SPRITE</b>	5
JUS MAYA eau de coco, grenade rose, cocktail tropical 100% naturel	6
SCHWEPPES Tonic, Agrumes	5
SCHWEPPES Premium mixer	6
Ginger ale, Pink pepper, matcha	

### LES EAUX

VITTEL (100cl)	6
EAU DE PERRIER (100cl)	6
SAN PELLEGRINO (100cl)	6

### LE CHAUD

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	3
CAFÉ DOUBLE	5
CAFÉ CRÈME, CAPUCCINO	5
THÉ, INFUSION	3
IRISH COFFEE	14
CAFÉ FRAPPÉ Orgeat / Vanille / Caramel	6
THÉ FRAPPÉ fruits exotique / fruits rouge	6

## Bières

<b>PRESSION</b>	4
<b>CARLSBERG</b>	5
<b>CORONA</b>	7
<b>1664 BLANCHE</b>	6
<b>ZWICKL (40cl)</b> le bon goût de la bière brassée à l'ancienne	6
<b>BUCKLER</b> (sans alcool)	5

## Apéritifs

<b>LOLEA SANGRIA</b> (blanche, rosé, rouge bio) <b>bout.</b> (75cl)	25
<b>CASANIS, RICARD</b>	4
<b>KIR</b>	6
<b>MARTINI SPRITZ</b>	10
(Martini, prosecco, schweppes et tranche d'orange)	
<b>KIR ROYAL</b>	12
<b>Martini</b> (bianco, rosso, rosato, fiero)	6
<b>Martini RESERVA ESPECIAL</b> (Rubino, Ambrato, Bitter)	8
<b>Martini - AMERICANO</b>	9
<b>Martini - NEGRONI</b>	10
<b>Martini - Fiero - TONIC</b>	8
<b>SUZE</b>	6
<b>MUSCAT</b>	7
<b>PORTO BLANC, ROUGE</b>	7
<b>LIMONCELLO / MANZANA</b>	7

## Champagne

<b>COUPE DE CHAMPAGNE BRUT</b>	12
<b>COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ</b>	13
<b>PISCINE</b>	13
<b>HEXIS PISCINE</b>	15
<b>GOSSET extra BRUT EXCELLENCE</b>	
La bouteille	70
<b>GOSSET GRANDE RÉSERVE</b>	
La bouteille	80
Le magnum	170
Le jéroboam	360
Le mathusalem (Gosset excellence)	740
<b>GOSSET GRANDE RÉSERVE ROSÉ</b>	90
<b>VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE</b>	
La bouteille	90
<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>	
La bouteille	130
Le Magnum	280
<b>DOM PÉRIGNON 2006</b>	250

## Alcools

	verre	bt
<b>WHISKY / GIN / RHUM / GET 27 &amp; 31</b>	9	90
<b>GET X COLD</b>	10	95
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	11	130
Le Magnum		270
<b>SHOOTER</b>	5	
<b>JAGER BOMB</b>	7	
<b>PACK HEXIS</b> (5 CAN)		10
<b>SUPPLEMENT HEXIS</b>		+2

	verre	btl
<b>ALCOOL PREMIUM</b>		
<b>GREY GOOSE VX</b>	20	250
<b>WHISKY KNOCKANDO 12 ANS</b>	12	120
<b>WHISKY AULTMORE 12 ANS</b>	12	120
<b>WHISKY CRAIGELLACHIE 13 ANS</b>	10	100
<b>WHISKY LAGAVULIN 16 ANS</b>	14	140
<b>JACK DANIEL'S / BULLEIT</b>	10	110
<b>RHUM BACARDI OCHO</b> (Puerto Rico)	10	100
<b>RHUM DIPLOMATICO</b> (Venezuela)	12	110
<b>RHUM DON PAPA</b> (Philippines)	12	110
<b>RHUM SANTA THERESA</b> (Venezuela)	14	120
<b>RHUM MILLONARIO</b> (Pérou)	14	120
<b>RHUM ZACAPA 23</b> (Guatemala)	15	150
<b>RHUM MILLONARIO XO</b> (Pérou)	17	200
<b>RHUM ZACAPA XO</b> (Guatemala)	20	250
<b>TEQUILA PATRON SILVER/ANEJO</b>	12	150
<b>TEQUILA PATRON XO CAFÉ</b>	10	120
<b>GIN HENDRICKS</b> (Ecosse)	12	120
<b>GIN STAR OF BOMBAY</b> (Royaume uni)	12	120
<b>GIN MONKEY 47</b> (Allemagne)	14	130
<b>GIN OXLEY</b> (Royaume Uni)	12	120
<b>GIN BOSFORD ROSÉ</b> (Royaume Uni)	12	120
<b>COGNAC MEUKOV VSOP</b>	10	
<b>COGNAC HENNESSY XO</b>	16	
<b>CALVADOS</b>	10	
<b>ARMAGNAC / POIRE / MALIBU / BAILEY'S</b>	10	

# Cocktails

## LA SIGNATURE MOLÉCULAIRE DU CARRE MER

<b>CAVAILLON D'OR</b>	18
Coffret de fruit en or alimentaire et soupe de pisco sour au melon de cavaillon	
<b>ORIGINAL CAIPIRA</b>	18
Mousse de caipirinha au fruit de la passion et cube de gelée tropicaux	

## LE MOJITO & NOS DECLINAISONS

<b>BACARDI MOJITO</b> (nature, fraise, framboise)	10
Rhum, citron vert, menthe fraîche, l'original ou aux fruits	
<b>EN VERSION XXL</b>	30
<b>MOJITO GINGEMBRE</b>	10
Rhum, citron vert, menthe fraîche, racine et sirop de gingembre maison	
<b>MOJITO DES BOIS</b>	10
Liqueur fraise des bois, rhum Bacardi, citron vert, menthe, soda nature	
<b>CHILI MEXICAN MOJITO</b>	14
Tequila Patron Silver, menthe, sirop d'agave, citron vert, soda au Piment	
<b>BRASILIAN MOJITO</b>	12
Leblon Cachaça, fruits de la passion, menthe fraîche	

## CLASSIC COCKTAILS

<b>LEBLON CAIPIRINHA</b> (nature, fraise, framboise)	10
<b>GREY GOOSE CAIPIROSKA</b> (nature, fraise, framboise)	11
<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka Grey Goose, Ginger Beer, Citron)	11
<b>PINA COLADA</b>	10
<b>COSMOPOLITAIN</b>	11
<b>BACARDI CUBA LIBRE</b>	10
<b>BACARDI DAIQUIRI</b>	10
<b>BLOODY MARY</b>	10
<b>GREY GOOSE LE FIZZ</b>	12
<b>PATRON TOMMY'S MARGARITA</b>	12
<b>OLD FASHIONED</b> (au rhum Bacardi ocho ou Bourbon whiskey)	12
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	12

## SELECTION DE COCKTAILS

<b>CARRÉ MER 3.0</b>	12
Bourbon whiskey, feuilles de menthe, sucre blanc, parfum au gingembre	
<b>ROSÉ DANS LE 6<sup>ÈME</sup></b>	12
Vin rosé, liqueur de St Germain, framboise	
<b>MAURURU ROA</b>	12
Rhum Bacardi oackert, jus d'orange, liqueur de pêche, sirop de cannelle	
<b>BERRYLICIOUS</b>	12
Vodka Grey Goose, Chambord, citron vert, fraise, framboise, jus de cranberry, cherry bitter. Savoureuse combinaison fruitée et gourmande d'un rouge flamboyant	
<b>TWIST STAR</b>	12
Vodka Grey Goose, jus d'ananas, jus de lime, liqueur passion et vanille	
<b>MAYA</b>	12
eau de coco, tequila patron silver, crème de cacao	

## NOTRE CARTE DE GIN TONIC

<b>STAR OF BOMBAY PREMIUM TONIC</b>	15
aux graines d'ambrette et d'écorce de bergamote , avec Schweppes tonic premium pink pepper, ananas et gingembre	
<b>HENDRICKS PREMIUM TONIC</b>	15
Classique écossais produit par infusion de concombre et botanicus avec Schweppes tonic premium classic, concombre et poivre noir	
<b>MONKEY 47 PREMIUM TONIC</b>	17
47 épices différentes pour un gin unique et très complexes avec Schweppes tonic premium classic, fraise et romarin	
<b>OXLEY PREMIUM TONIC</b>	15
Un gin distillé à froid aux arômes naturels de plantes, avec du Schweppes premium matcha, feuilles de menthe	

## VIRGIN COCKTAILS sans alcool

<b>VIRGIN MOJITO</b> (nature, fraise, framboise ou spicy)	9
Comme son grand frère mais sans alcool	
<b>DETOX</b>	9
Lait de coco, jus ananas, purée de fraise	
<b>SOK SABAĪ</b>	9
Réduction de céleri, purée de mangue et ananas	
<b>ALOE</b>	9
Jus de d'aloë vera, thé vert à la menthe, sucre aromatisé aux citrons vert	

# Blancs

verre Btl.

## Vins de Pays - IGP ( Indication Géographique Protégée )

2016	<b>Uby</b> <i>Gros manseng, petit menseng, robe jaune or, nez très exotique, la bouche est veloutée et onctueuse sur des arômes de coing, de fruits comme la mangue et l'ananas ainsi que les agrumes confits.</i>	6	26
2017	<b>Domaine de Picardon «La différence» - Côtes de Gascogne</b> <i>Ce vin blanc allie une gourmande sucrosité à un délicat boisé. Totalement original et atypique variétales sont servies par une complexité, un gras et un volume où des notes toastées et vanillées sont présentes</i>		24
2017	<b>Domaine de Bachellery « Sauvignon »</b> <i>Marsanne, Sauvignon, robe jaune très claire. Minéral et droit, il joue sur des notes florales et de pêches blanches. Gras, son milieu de bouche est marqué par une puissance distinguée et la finale est longue et complexe.</i>		18
2016	<b>Bergerie du Capucin « Dame Jeanne »</b> <i>Chardonnay, Viognier. Frais et subtil, entre rondeur et vivacité, aux arômes de poires et d'agrumes. Aux notes suaves et fraîches. Sa robe délicate exalte parfums, couleurs et beauté du Pic Saint-Loup.</i>		31
2017	<b>Domaine Peyra «100/100 chardonnay»</b> <i>Au nez il exprime des arômes de pêches jaunes, abricots et d'anis. En bouche il est concentré, fruité et gras.</i>		19
2013	<b>Domaine Alain Chabanon «Trelans» - Pays d'Oc</b> <i>Vermentino, Chenin. Nez complexe à dominante florale avec quelques notes minérales. Bouche grasse et jouissive aux saveurs fraîches de fruits sur une base d'acidité tranchante.</i>		71
2014 2015	<b>J,M BOILLLOT Domaine les roques - Pays d'Oc</b> <i>Roussanne, un vin gras, opulent, aux délicieux accents sudistes, doté de la trame beurrée reconnaissable entre mille des grands blancs de la Côte d'Or, sur des notes florales délicates, de verveine, d'acacia...</i>		29
2016	<b>Domaine de Gourjo « Méditation »</b> <i>Viognier. Robe jaune pâle. Nez charmeur aux arômes de miel d'acacia et fleurs blanches. La bouche est surprenante par sa fraîcheur, son gras, ainsi que par sa longueur. La finale est gourmande sur des notes exotiques.</i>	6	27
2017	<b>Domaine Valjulius</b> <i>Grenache Blanc, Chardonnay, Vermentino. Couleur jaune or aux reflets verts. Nez intense en fruits telle que la pêche. La bouche est grasse et longue, aux arômes de raisins et de figes. La finale est complexe et minérale.</i>		28
2017	<b>Domaine La Tour d'Anglas « 1280 »</b> <i>Robe jaune pâle et cristalline, le nez développe des arômes intenses de fruits à chair blanche bien mûrs telle que la pêche. La bouche est très agréable et mêle des notes de miel et d'agrumes. La finale est rafraîchissante avec des sensations mentholées.</i>		26

## Côteaux du Languedoc - Aop

2017	<b>Florensac - Picpoul de Pinet</b> <i>Roussane et Vermentino. Couleur or pâle. Bien équilibré en bouche, il vous étonnera par ses arômes de fruits exotiques, de miel et de fleurs blanches.</i>	5	17
2017	<b>Château La Négly « Brise Marine » - La Clape</b> <i>Bourboulenc, Roussanne, Marsanne. Le nez associe des arômes de mangues, de pêches blanches, avec des notes d'amandes fraîches. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.</i>	6	26
2016	<b>Chateau Puech-Haut «cuvée prestige»</b> <i>Roussanne, marsanne, grenache blanc. Robe jaune aux reflets légèrement verts. Bouquet intense d'agrumes qui donne une belle fraîcheur.</i>		39
2017	<b>Les Terrasses d'Elise « Siclène »</b> <i>Roussane, Rolle, Grenache Blanc. Complexe, où se mêlent à la fois des arômes de fruits (pêche blanche, abricot) et de fleurs blanches (muguet, lilas).</i>		57

## La Vallée de Loire en Blanc

2016	<b>Henri Bourgeois «Grande Réserve» - Sancerre AOC</b> <i>Sauvignon-Blanc. Un vin qui offre des arômes de fruits exotiques, de type agrumes avec une intensité séduisante (subtil et puissant).</i>		54
------	--	--	----

## La Bourgogne en Blanc

2016	<b>Domaine Bernarde Moreau</b> <i>Chardonnay. Robe or vert, il évolue vers l'or pâle. Au nez présence d'arômes de fleurs blanches et fruits secs (abricots). En bouche il est vif et très minéral.</i>		38
------	---	--	----

# Rosés

		<b>verre</b>	<b>Btl.</b>
<b>Vins de Pays - IGP ( Indication Géographique Protégée )</b> .....			
2017	<b>Mademoiselle Florensac</b> <i>Grenache, Cinsault. Jolie robe pâle aux reflets violines. Nez dominé par des notes de fruits frais (fraises, framboises). Bouche plaisante, rafraîchissante et franche.</i>	5	17
2017	<b>Domaine Saint-André « Folie d'Inès »</b> <i>Cinsault. Jolie robe rose pâle, couleur pelure d'oignon. Nez discret, tout en finesse, floral. Bouche ronde, ample, bel équilibre, long en bouche. Très joli vin, plein de fraîcheur.</i>		23
2017	<b>Domaine Valjulius</b> <i>Mourvèdre, Syrah, Grenache. Rond et savoureux, aux arômes de griottes et fraises des bois. La bouche a du relief et de la puissance. La finale tire sur la réglisse et les épices.</i>		22
2017	<b>Domaine La Tour d'Anglas « 1280 »</b> <i>Robe rose clair aux reflets bleutés. Au nez, des notes de fraise, framboise, fruits rouges. Une belle longueur en bouche, un vin rond, velouté et charnu aux notes de fruits rouges. L'attaque est souple avec une belle résistance.</i>		24
<b>Côteaux du Languedoc - AOP</b> .....			
2017	<b>Domaine Peyra «100/100 Gris de grenache»</b> <i>Robe brillante à la teinte litchi. Le nez est élégant, fin, très expressif. Il offre des arômes fruits rouges comme la framboise et la cerise</i>		19
2017	<b>Domaine Bachellery «Illusion»</b> <i>Grenache, Cinsault, Jolie robe pale aux reflets violines, Nez fin dominé par des notes de petits fruits rouges frais (cassis, framboise), Bouche délicate tout en finesse et rachaîchissante,</i>		28
2017	<b>Domaine de La Grande Sieste «Rosé de rêve»</b> <i>Syrah. Couleur rose pale, nez fruité sur des arômes de fraise, de groseille, Bouche équilibrée ronde et fraîche.</i>		31
2017	<b>Château de la Négly «la natice» - La clape</b> <i>Syrah, mourvèdre, grenache. Une robe franche et brillante d'un joli rose pastel. Nez intense, complexe, alliant des parfums de groseille, de fraise, de grenade et des notes acidulées. La bouche est ronde, élégante, équilibrée, toute en délicatesse.</i>		31
2017	<b>Château Puech-Haut «la closerie du pic» - Pic st loup</b> <i>Grenache et Syrah, Il offre des arômes exepinnels de violettes, fleurs printanières, crème de cassis et réglisse, dans un ensemble à la texture massive, volutpueuse et puissante.</i>		41
2017	<b>Puech-Haut « Prestige »</b> <i>Grenache et Cinsault. Vin très expressif qui offre des arômes de petits fruits rouges frais avec des notes d'agrumes et de fleurs de pêcher. La bouche est ronde et minérale, la finale est finement acidulée.</i>		30
		Le Magnum	80
<b>Luberon - Aoc</b> .....			
2017	<b>Perrin &amp; Fils « Éléphant Rosé »</b> <i>Syrah, Grenache, Cinsault. Robe aux jolis reflets rouges/rosés. Nez floral avec une touche d'anis et de sucre brun. Saveur riche, équilibrée et fraîche. Arômes de fleurs blanches, de cerises, de bonbons au caramel.</i>		19
		Le Magnum	36
<b>Côtes de Provence en Rosé - Aoc</b> .....			
2017	<b>Domaine Miraval «Joli-pitt» - Côtes de provence</b> <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle. Magnifique couleur rose pâle. Nez fantastique de fruits blancs, de fraises fraîches et de notes florales. Bouche complexe aux notes de framboise, de fraises des bois, d'herbes sauvages et d'agrumes.</i>	6	31
		Le Magnum	80
2017	<b>Nuit Blanche en Provence</b> <i>Cinsault, Grenache, Rosé Raffraîchissant, sec et fruité, Une belle robe, Un nez délicat de fleur, Une bouche en finesse avec une belle fraîcheur en final,</i>		27
2017	<b>Château Sainte Marguerite cru classé</b> <i>Grenache, Cinsault, Syrah. Château Rosé vous accompagne avec douceur de l'apéritif au dessert. Frais et fruité, il s'accorde à merveille avec la cuisine méditerranéenne, les viandes ou les poissons grillés.</i>		34
2017	<b>Chateau Sainte-Marguerite «Cuvée symphonie» cru classé</b> <i>Grenache, Cinsault. Nez floral et délicat. Le Rêve et l'Émotion. Subtils et harmonieux, une symphonie de goûts pour sublimer vos moments de plaisir et de haute gastronomie.</i>		48

# Rouges

verre Btl.

## Vins de Pays - IGP ( Indication Géographique Protégée )

2017	<b>Florensac « SYRAH »</b> <i>Rouge profond, arômes de champignon frais et tabac, avec des notes de violette et réglisse. Une belle acidité, des tanins nerveux.</i>	5	19
2017	<b>Domaine de Bachellery «Pinot Noir»</b> <i>Pinot Noir. Belle intensité aromatique sur des notes fruitées (cerises) et grillées. Bouche souple et élégante. Ample, frais et rond en bouche, avec un bel équilibre.</i>		19
2017	<b>Domaine Valjulius « Initial »</b> <i>Syrah et Grenache. Couleur intense. Le nez est complexe, un peu animal, avec des senteurs de garrigue et d'épices. L'attaque en bouche est vive, riche, avec une très bonne structure.</i>		24
2017	<b>Domaine La Tour d'Anglas « 1280 »</b> <i>Robe assez dense et violacée. Nez expressif développant des arômes à la fois floraux, comme la violette, et de fruits noirs, mûres, myrtilles, cassis... La bouche est très bien équilibrée, alliant souplesse et fraîcheur, pas d'agressivité en fin de bouche, les tanins sont tendres et bien fondus.</i>		26
2013 2014	<b>Alain Chabanon «Le merle aux alouettes» - Pays d'Oc</b> <i>Merlot. Sur des notes de fruits noirs, de graphite et de balsamique. Subtil et raffiné aux accents méditerranéens. Jolie bouche fraîche et bien constituée avec des tanins bien mûrs. L'ensemble est harmonieux, un vin sensuel et velouté.</i>		79
2014	<b>Domaine de la grange des Pères</b> <i>Syrah, Mourvèdre, Carbernet Sauvignon. Couleur rubis brillant. Nez savant de fruits rouges tels que la mûre et le cassis. La bouche est ample et raffinée. Un délice pour les papilles.</i>		198

## Côteaux du Languedoc - Aop

2017	<b>Château La Négly « La Côte » - La Clape</b> <i>Grenache, Carignan, Mourvèdre. Arômes de cassis, de poivre noir, avec des notes de réglisse et de grillé. La bouche gourmande offre une texture soyeuse et racée.</i>	6	26
2015	<b>Domaine Henry «Paradine»- Grés de Montpellier</b> <i>Grenache, Cinsault, Carignan. Vin de couleur rubis foncé. Au nez, des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées, mais aussi de réglisse, La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique.</i>		36
2015	<b>Dominique Piron «Côte du Py»- Cru Beaujolais –Morgon</b> <i>Gamay. Couleur grenat sombre. Arômes et saveurs de fruits à noyau et plus spécialement de cerise, voire de kirsh en vieillissant. Les vins sont structurés, minéraux et de très bonne garde. Belle note épicée.</i>		47
2014 2015	<b>Mas Laval «Grande Cuvée» - Terrasses du Larzac</b> <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah. Robe pourpre. Nez aux arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices douces, de vanille avec une touche de caramel.</i>		61
2016 2017	<b>Mas Cairel « Les Volutes » - Pic St-Loup</b> <i>Syrah, Grenache. Robe grenat. Le nez présente des arômes de fruits rouges très mûrs avec des notes de torréfaction. La bouche est ronde, équilibrée avec des tanins enrobés.</i>		22
2015	<b>Bergerie du Capucin « Dame Jeanne » - Pic St-Loup</b> <i>Grenache, Syrah, Carignan. Vin gourmand et généreux, aux arômes complexes de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces. Les tanins sont soyeux et fondants, la finale est fraîche.</i>		39
2015	<b>Château Puech- Haut «Tête de Bélier» - St Drezerly</b> <i>Syrah, Grenache, Carrignan, Mourvèdre. Nez aux arômes de fruits rouges très murs, voir confits. Bouche harmonieuse et dense avec une longue finale sur des notes d'épices.</i>		76
2007	<b>Domaine Peyre Rose « Syrah Léone »</b> <i>Syrah, Mourvèdre. Couleur rouge soutenu et sombre. Nez d'épices, de petits fruits rouges mûrs, de chocolat, de pruneaux et de cuir. Puissant et racé, ample, charnu et onctueux en bouche. Tanins majestueux.</i>		145
2014	<b>Le Clos des Truffiers</b> <i>Syrah. Robe rouge rubis intense. Au nez, des notes de framboises noires, liqueur de mûre, violette, café et des notes boisées. La bouche ample, enveloppe et tapisse les coins les plus difficiles à atteindre du palais.</i>		195

## La Vallée du Rhône en Rouge - Aop

2015	<b>Coudoulet de Beaucastel</b> <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault. Robe rouge vif et brillante. Nez aux arômes de fruits rouges. Saveurs de garrigue et de thym. Tanins présents mais d'une grande souplesse,</i>		64
------	---	--	----

sélection de vins par Jacques Cairel

## **Les Caves Cairel**

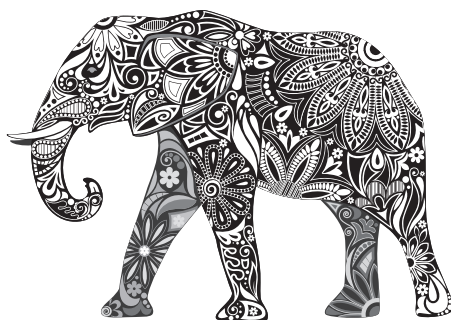
Près d'Arènes, Espace Le Montels, rue Montels l'Eglise 34970 LATTES-MONTPPELLIER  
Tél. : 04.99.58.10.10 Fax : 04.67.79.60.63 [cavescairel@orange.fr](mailto:cavescairel@orange.fr) [contact@caves-cairel.com](mailto:contact@caves-cairel.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix TTC en €. Tarifs sujets à modification ( sur le prix et le millésime).TVA 20%



CARRÉ MER

• PLAGE • RESTAURANT • BAR •



Facebook : Carre Mer · Instagram : Plage Carré Mer · [www.carre-mer.fr](http://www.carre-mer.fr)  
Service commercial : (Alice Alcolea) M. + 33 (0)6 26 89 34 77 - T. +33 (0)4 99 58 38 48