

CARTE DE LA PLAGE



SUR LE POUCE

CLUB SANDWICH POULET CURRY

Tomate, emmental, concombre, salade, œuf dur, sauce curry.
Le tout servi avec des frites

WRAP AU SAUMON FUMÉ

Concombre, tomate, salade, œuf dur, ciboulette, crème, citron.
Le tout servi avec des frites

SALADES & ENTRÉES

FOCACCIA DE TOMATES INSOLITES DU JARDIN & BURRATA CRÉMEUSE

Basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, roquette, Parmesan

CHICKEN CAESAR SALAD' ŒUF POCHÉ & TOMATES CONFITES

Coeur de romaine, Emmental, Parmesan, croutons,
sauce Caesar, poulet aux céréales

HALF LOBSTER CAESAR SALAD'

Cœur de romaine, demi-homard, Parmesan, croutons,
sauce Caesar, tomates confites

POKE BOWL CHIRASHI SAUMON GRAVLAX MARINÉ

Saumon gravlax, riz, avocat, carotte, fèves de soja, wakamé,
soja, sésame, cebettes

BO BUN AU BŒUF

Vermicelles, carottes, soja, laitue, concombre, coriandre,
menthe, nems de poulet, bœuf, cacahuète

CARPACCIO & TARTARES

TARTARE DE SAUMON À LA CORIANDRE

Sauce soja sucré et salé, sésame, zeste de citron, frites fraîches

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CUIT OU CRU À L'ITALIENNE

Filet de bœuf au couteau, ail, basilic, pignons de pin, huile d'olive
de M. Puccini

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ CHAROLAIS

Fleur de câpres, Parmesan, tomates confites, roquette,
huile d'olive, citron

CEVICHE DU JOUR

Poisson cru mariné ultra frais

RISOTTOS & PÂTES

LINGUINE AU POULPE & CHORIZO

Pesto de tomates, ail confit, poivrons, tellines, couteaux

WOK DE LINGUINE & LÉGUMES EN CAPONATA « VÉGÉ »

Poivrons, aubergines, tomates fraîches, capres, olives vertes

GNOCCCHIS À LA CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Jeunes pousses d'épinards, pignons de pins, tomates confites

! N'hésitez pas à demander à votre serveur la carte des allergènes

POISSONS

18 € FILET DE BAR À LA PLANCHA

Risotto crémeux, Tuile de Parmesan, zeste de citron combawa

18 € PAVÉ DE THON AU SÉSAME MI-CUIT À LA PLANCHA MIEL & SOJA

Roquette & Parmesan, tomates confites, fruits rôtis du moment, sésame

VIANDES

19 € CHATEAUBRIAND BEURRE À LA TRUFFE & TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ | 250 GRAMMES

Frites fraîches

BURGER XL | 300 GRAMMES

Tomate, salade, cheddar, confit d'oignons, bacon, 2 steaks
hachés origine France, frites fraîches

BURGER « VÉGÉ »

Caviar d'aubergine, tomates, salade, panisse, tofu, frites fraîches

TAPAS

PLANCHE DU PÊCHEUR

Fritures de joels, tellines aux aromates, couteaux en persillade,
citron, persil frit

18 € PLANCHE IBÉRIQUE

Jambon Ibérique, chorizo, Ilomo, Manchego

22 € PLANCHE ASIATIQUE

4 Nems au poulet, 4 beignets de crevettes, 5 poulets aux céréales,
tataki de bœuf et de thon

24 € WINGS DE POULET AUX CÉRÉALES 12 PIÈCES 12 PIÈCES

Sweet Chili sauce

MINI SANDWICH & WRAP

Mini Club sandwich poulet au curry, bouchée wrap au saumon fumé

BOL DE FRITES

PLANCHE DE FRUITS

Fruits de saison découpés et prêts à manger

FROMAGES

21 € SAINT MARCELIN DU M.O.F XAVIER THURET

Confit d'oignons au piment d'Espelette, jeune pousse de salade

PÉLARDON DES CÉVENNES

Confit d'oignons, jeune pousse de salade

DESSERTS

Des desserts gourmands à commander en début de repas

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT SANS GLUTEN | 10 MINUTES

Caramel et tuile au beurre salé, glace caramel beurre salé

TARTE AUX FRUITS DU MOMENT

Le meilleur du fruit au meilleur moment

CRÈME BRÛLÉE À L'ANCIENNE

Sucre cassonade, vanille

DÉCLINAISON DE DESSERTS & SON CAFÉ

Selon l'humeur du chef

PLANCHES DE FRUITS

Fruits de saison découpés et prêts à manger

COUPES GLACÉES

SORBET OU GLACE 2 BOULES

Parfum des sorbets : Citron, poire, fraise, framboise, pêche de vigne.
Parfum des glaces : Chocolat au lait, vanille, caramel au beurre salé, café

DAME BLANCHE

CHOCOLAT LIÉGEOIS

CAFÉ LIÉGEOIS

FRUITS ROUGES MELBA

COLONEL

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

FORMULE DU MIDI

Menu unique | Voir menu de la semaine

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 20 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT 25 €

12 € | PERSONNE (UNIQUEMENT ENFANT - 10 ANS)

MENU ENFANT

PLAT AU CHOIX

Wings de poulet aux céréales
Filet de poisson à la plancha
Steack haché

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Linguine
Frites fraîches

DESSERT

Crème brûlée ou glace 2 boules

BOISSON AU CHOIX

Sirop 25 cl ou jus de fruits

ACCÈS AUX TRANSATS & LITS BALINAIS DE 10H À 18H30

Transat (prix pour 1 personne) : 25 €
Bed Balinais (prix pour 2 personnes) : 60 €

SERVICE DE 12H À 15H

La consommation de produits extérieurs à l'établissement est interdite.

FRAYSSINET
Joillier

JG
Jean Gaillard

GROUPE
GRIM
OPÉRATEUR DE MOBILITÉ

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

MOÛT & CHANDON
CHAMPAGNE

Dom Pérignon

HEXIS
ENERGY DRINK