



Menu du midi

Pour commencer

SIX , NEUF OU DOUZE HÛÎTRES	12€ - 18€ - 22€
Calibre N°3 , de Bouzigues	
ASSIETTE DE DOUZE CREVETTES	14€
Aïoli	
COUTEAUX À LA PLANCHA	12€
En persillade	
TARTARE DE DORADE	14€
Mangue, citron vert et cébette	
ARANCINI	12€
Speak pistache	
SALADE CAPRESE 250G	25€
Tomates , mozzarella tréssée, basilic et olives	
MOULES GRATINÉES	8€
À l'aïoli	
CRÈME DE POIVRON & LÉGUMES	10€
Crème de poivron et légumes frais, croûtons et ricotta	



Côté salades 19€

LA CESAR	
Salade sucrine, poulet crispy, croûtons aux herbes, copeaux de parmesan, tomates confites, sauce César	
BURRATA	
Burrata, tomates de saison, pesto, copeaux de parmesan	
ITALIENNE	
Salade de jeunes pousses, fêta, croûtons aux herbes jambon blanc truffé, tomates séchées	
INSALATA DI PASTA	
Pennes, olives noires, mozzarella cerise, tomates cocktail, jambon Serrano, copeaux de parmesan, pesto	
GREEN VALLEY	
Saumon fumé, sarrasin, petits pois, fèves pelées, brocolis, épinards	

Bambin (jusqu'à 10ans)

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES OU ESPADON

+ Frites ou légumes du jour
+ un Sirop au choix
+ 1 Pot de glace fraise/vanille ou chocolat/vanille

14€

Côte Mer

LINGUINE ALLE VONGOLE 22€
En persillade

SEICHES ENTIÈRES 24€
Grillées à la plancha avec aioli,
riz et légumes du jour

FISH & CHIPS 19€
Sauce tartare aux herbes
fraîches et frites

POISSON ENTIER GRILLÉ 35€
Selon arrivage - Riz et légumes
du jour

FILET DE SAINT-PIERRE 28€
Snacké à la plancha, gnocchis
poêlés, crème de poivrons

TENTACULE DE POULPE 29€
Grillée à la plancha, concassé
de tomates au basilic

PAVE D'ESPADON 25€
Snacké à la plancha, pesto aux
olives et câpres

LOBSTER ROLLS 28€
Chair de homard, pain brioché,
cébette, tomates séchées et frites

Coupe de Glaces

Café ou Chocolat LIÉGEOIS 9€

EXOTIQUE 9€
Ananas, mangue, passion

MOJITO 9€
Menthe avec morceaux de
chocolat, citron vert, rhum

COCO BOUNTY 9€
Noix de coco, chocolat, chantilly

Côte Terre

BURGER 22€
Pain brioché, bœuf 180gr, bacon
grillé, sauce tartare, cheddar, frites

ENTRECÔTE 27€
Grillée à la plancha, beurre maître
d'hôtel, frites et légumes du jour

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 23€
Grillée, jus corsé, frites et légumes du jour

DEMI POULET 20€
Rôti, frites et salade

ASSIETTE DE FRITES 5€

Desserts

CAFÉ / THÉ GOURMAND 9€

MOCHIS GLACÉS X3 8€

TIRAMISU NUTELLA 9€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€
Avec une boule de glace à la vanille

DIGESTIF GOURMAND 15€
Get ou Limoncello

CHAMPAGNE GOURMAND 24€

SAINT MARCELIN 12€
De la Mère Richard

Glaces & Sorbets

La boule 3€

Supplément chantilly 1€



Parfums : Café, chocolat,
vanille, ananas, citron vert,
fraise, mangue, passion,
menthe chocolat, noix de coco,
caramel beurre salé

“Demandez nous les desserts du jour”

Service jusqu'à 16h - Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous vous informons que le pique-nique est interdit sur la plage