



L'ENFANT GATÉ

Bento Box

13,50€

Sirop, jus de fruits, sodas
ou eau minérale

Poulet pané, steak haché
ou filet de poisson pané,
frites, légumes ou pâtes

Cookie « maison »

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

19.00€



Plat du jour

+

Café douceur

24.00€

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

MENU PETITE PLAGES 45.00€

Entrée + Plat + Dessert

Les entrées, plats, et desserts sont signalés par •

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12,5CL

Coupe de Champagne du moment Brut W. Lahoud / Bergère / Cheurlin Thomas cuvée JM Ferreri	11.00
Coupe de Prosecco	7.00
VDF Pipi d'Ange (Bio) - La ferme Saint Pierre - Vin Doux	7.00
Blanc Viognier « sélection du moment »	7.50
Blanc Chardonnay du moment (Bourgogne) Petit Chablis, Mâcon, Viré Clessé, etc...	9.00
Blanc AOP Cassis - Domaine Ferme Blanche	8.50
Rosé IGP Var / Côtes de Provence	6.50
Rosé AOP Bandol - Domaine de la Miquelette	8.50
Rouge AOP Côtes du Rhône Domaine Perrin Nature	6.50
Rouge AOP Côtes de Provence Sélection du moment	7.50
Rouge AOP Bandol - Domaine de la Garenne 2019	9.50

POUR COMMENCER

Nems au poulet « maison » (4 pièces) •	14.00
Ha Kao (bouchée vapeur aux crevettes) •	X6 14.00 X9 19.00 X20 38.00
Camembert rôti truffé •	15.00
Beignets de fleurs de courgette •	16.00
Ceviche de Thon aux agrumes exotiques	22.00

NOS SALADES & POKE BOWL ET PLANCHES

Salade César « la nôtre » XXL (Poulet, romaine, oeuf, tomates cerises, parmesan, oignons frits, croûtons, sauce César maison)	24.00
La salade Thaï XXL (Salade mélange asiatique, pousses de soja, carottes, cacahuètes, oignons frits, chou chinois, crevettes, vinaigrette thaï)	24.00
Poke Bowl Thon sauce Thaï « façon Petite Plage » (Thon cru, duo de riz sauvage, chou rouge, carottes, pousses de soja, wakamé, concombre, cream cheese, oignons frits)	24.00
La petite plage (à partager... ou pas !) (Nems au poulet maison, Ha Kao crevettes, camembert rôti truffé, beignets de fleurs de courgette)	45.00

CÔTE MER

Pad thaï Crevettes •	25.00
Ceviche de Thon aux agrumes exotiques, frites et salade	29.00
Filet de Loup ou Dorade (selon arrivage), • riz sauvage et légumes rôtis, sauce vierge	26.00
Tentacules de calamars snackés, purée de patates douces, pesto rosso, crumble noisette & chorizo •	27.00

CÔTE TERRE

Pad thaï Poulet •	25.00
Tartare de Boeuf Thaï préparé, frites et salade •	26.00
Burger à l'effiloché de Canard, pickles de chou rouge, crème cheese, roquette, frites	25.00
Côte de Boeuf 600g sur planche, frites, légumes d'été ou salade	45.00

PÂTES & VÉGÉTARIENS

Camembert rôti truffé, frites maison	20.00
Pad Thaï aux légumes	19.00
Poke Bowl végétarien	19.00
Rigatoni « Maison Pastier » aux légumes du soleil et burrata	23.00

UNE TOUCHE DE DOUCEURS

Pain perdu « revisité », glace vanille •	11.00
Café tout en douceur	12.00
Cheesecake exotique, biscuit croquant •	11.00
Tiramisu « Le Classique » •	11.00
Assiette de fruits frais du marché	16.00
Charlotte au Chocolat Grand Cru	11.00
Assortiment Petite Plage (à partager)	39.00
Irish Coffee, Cuban Coffee, Italian Coffee, French Coffee	11.00
Glace & Sorbet	1 boule 3.80 2 boules 6.90 3 boules 9.00

La Maison Simone « Maître artisan glacier »

Glaces* : pistache, fleur de lait, straciatella, vanille, chocolat, menthe chocolat, café.

Sorbets : fraise, citron, fruits de la passion, framboise.

* Glaces au lait de vache

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00
Martini (rouge, blanc, rosé)	6 cl	6.00
Campari, Suze, Porto, Muscat	4 cl	6.00
Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)	16 cl	7.00
Americano	12 cl	11.00
Bitter San Pellegrino	10 cl	5.00
Piscine de Rosé	16 cl	7.00
Kir Royal	12.5 cl	12.00
Piscine de Champagne	20 cl	16.00

BIÈRES

FADA Blonde Pression	25 cl	4.70	50 cl	9.00
Bière du moment Pression	25 cl	4.70	50 cl	9.00
Bud, 1664 Blanche, Heineken 0.0	33 cl	6.50		
Corona, Desperados	33 cl	6.50		

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	33 cl	4.50
Schweppes Tonic, Ice tea, Orangina, Limonade	33 cl	4.50
Sirop à l'eau	30 cl	2.50

JUS DE FRUITS (GRANINI)

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate	25 cl	4.50
---	-------	------

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino	33 cl	3.70
San Benedetto, San Benedetto Frizzante	75 cl	6.90

BOISSONS CHAUDES

Café	2.10
Noisette	2.20
Décaféiné	2.20
Double Espresso	4.00
Café crème	3.50
Cappuccino	4.00
Chocolat	4.00
Thé, Infusion Damann	3.50
Irish Coffee, Cuban Coffee, Italian Coffee, French Coffee	11.00

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana	6 cl	10.00
Calvados, Armagnac, Chartreuse verte	4 cl	11.00
Eau de vie de poire, Mirabelle	4 cl	11.00
Cognac Martell VSOP	4 cl	12.00
Cognac Martell XO	4 cl	20.00

Amis végétariens n'hésitez pas à nous consulter

Prix nets TTC, service compris || La liste des allergènes de nos plats sont disponibles sur demande