



la Plage

de Thierry Marx

BAR/RESTAURANT



J'ai voulu recréer cette atmosphère joyeuse et festive
et prolonger l'expérience si douce d'un séjour
sur la Côte d'Azur jusqu'aux portes d'embarquement.

J'ai souhaité ramener dans ce lieu de voyage
la main de l'artisan, celle qui travaille et
transforme les produits bruts, celle qui nous nourrit,
pour que nous passiez d'un lieu d'attente à un lieu
de détente !

Chien ~~FRX~~

À PARTAGER / TO SHARE

-  Planche de fromages 29 €
Cheese board
- Planche de charcuteries 29 €
Cured meat board
- Planche mixte 29 €
Cheese and cured meat board
-  Burrata di bufala 250gr, condiments régionaux et focaccia 24 €
Burrata di bufala 250gr, regional condiments and focaccia
-  Focaccia au romarin, huile d'olive 14 €
Focaccia with rosemary, olive oil

SALADES / SALADS

-  Salade Niçoise au mi-cuit de thon 29 €
Filet de thon de Méditerranée, olives taggiasche, poivron, tomates cerises, anchois, œuf, mesclun, laitue, artichaut grillé, vinaigrette balsamique
Tuna from mediterranean sea, taggiasca olives, pepper, cherry tomatoes, anchovy, egg, mesclun salad, lettuce, grilled artichoke, balsamic sauce
- Salade Caesar 27 €
Filet de poulet français, œuf, parmesan AOP, tomates séchées, croûtons, sucrine, cœur de romaine, sauce Caesar
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, dried tomatoes, croutons, sucrine salad, romaine salad, Caesar sauce

PLATS / DISHES

- Mi-cuit de thon de méditerranée, sauce chimichurri au basilic 35 €
et riz basmati
Semi-cooked tuna from mediterranean sea, basil chimichurri sauce, basmati rice
- Burger au bœuf français bio et frites fraîches 34 €
Bun, bœuf français bio, comté AOP, tomates séchées, poitrine fumée, cornichons, oignons confits, sauce burger maison
Bun, french organic beef, PDO comté cheese, dried tomatoes, smoked bacon, pickled onions, homemade burger sauce
- Pavé de bœuf français, sauce au poivre et frites fraîches 35 €
French beef steak, pepper sauce, french fries
-  Tagliatelles fraîches aux épinards, pistou maison et parmesan AOP 27 €
Fresh spinach tagliatelle, homemade "pistou" sauce, PDO parmesan
- Croque-Monsieur au comté AOP et salade de saison 24 €
Pain de mie, jambon blanc français, comté AOP, sauce béchamel maison, salade
Sandwich bread, french ham, PDO comté cheese, homemade béchamel sauce, seasonal salad
-  Filet de poulet français au citron confit et polenta crémeuse 28 €
French chicken breast, onion, preserved lemon, taggiasche olives, polenta
-  Daube provençale et riz basmati 28 €
Provencal stew, basmati rice
-  Ravioli ricotta épinards de la Maison Perrin, sauce tomate et parmesan AOP 25 €
Ricotta and spinach ravioli by Maison Perrin, tomato sauce, PDO parmesan cheese

DESSERTS / DESSERTS

Fondant au chocolat Valrhona®	12 €
<i>Chocolate fondant Valrhona®</i>	
Tarte Tropézienne	12 €
<i>Saint-Tropez speciality pie</i>	
<i>A brioche flavoured with orange blossom and stuffed with a French crème pâtissière</i>	
Trio de mignardises	10 €
<i>Trio of sweets</i>	
Café ou Thé gourmand	12 €
<i>Coffee or Tea with trio of sweets</i>	

Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées en France
par le maître glacier Philippe Faur

All our ice creams are handmade and produced in France by the master ice cream maker Philippe Faur

Coupe 3 chocolats	11 €
Crème glacée chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait et noisettes Gianduja, crème chantilly, sauce chocolat maison et noisettes caramélisées	
<i>White chocolate ice cream, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate, chantilly cream, homemade chocolate sauce and caramelized hazelnuts</i>	
Coupe façon Mont-Blanc	12 €
Crème glacée au marron avec éclats, vanille, crème chantilly et éclats de meringue et sauce chocolat maison	
<i>Chestnut ice cream, vanilla, chantilly cream, meringue flakes and homemade chocolate sauce</i>	
Coupe poire et limoncello	14 €
Sorbet poire, limoncello	
<i>Pear sorbet, limoncello</i>	
Coupe 2 boules / 3 boules au choix	8 € / 10 €
Parfums au choix : calisson, chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait et noisettes Gianduja, marron avec éclats, poire, vanille	
<i>Cup of the ice cream: 2 scoops/3 scoops</i>	
<i>Calisson, white chocolate, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate, chestnut, pear, vanilla</i>	

MENU ENFANT / KID'S MENU 16,5 €

Steak haché ou pavé de thon ou nuggets de poulet maison

+ Garniture au choix

+ Coupe de glace 2 boules

+ Evian® 33 cl ou verre de jus de fruits 25 cl

(pomme, orange, ananas)

Minced beef or tuna or homemade chicken nuggets

+ Choice of side dishes

+ Two scoops of ice cream

+ Evian® 33 cl or glass of fruit juice 25 cl (apple, orange, pineapple)

BOISSONS / DRINKS

COCKTAILS / COCKTAILS15,5 €

Gin tonic Gin Bombay Sapphire®, Schweppes® Indian Tonic

Bombay Sapphire® Gin, Schweppes® Indian Tonic

Spritz Aperol Liqueur Aperol®, Prosecco Martini®, eau gazeuse

Aperol® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Saint-Germain Liqueur Saint-Germain®, Prosecco Martini®, eau gazeuse

Saint-Germain® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Limoncello Liqueur Limoncello, Prosecco Martini®, eau gazeuse

Limoncello liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Mojito Rhum Trois Rivières®, citron vert, feuilles de menthe,
eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Fraise Basilic Rhum Trois Rivières®, purée de fraise, citron vert,
feuilles de basilic, eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, strawberry puree, lime, basil leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Mangue Rhum Trois Rivières®, purée de mangue, citron vert,
feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade

Trois Rivières® rum, mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Cocktail on the beach Vodka Absolut®, jus d'ananas, jus de cranberry,
crème de mûre, sirop de melon

Absolut® Vodka, pineapple juice, cranberry juice, blackberry cream, melon syrup

Moscow Mule Vodka Absolut®, Ginger beer, jus de citron vert

Absolut® Vodka, Ginger beer, lime juice

Bloody Mary Vodka Absolut®, jus de tomate

Absolut® Vodka, tomato juice

Margarita Tequila Olmeca®, Cointreau®, jus de citron

Olmeca® Tequila, Cointreau®, lime juice

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS10,5 €

Fresh Riviera Ginger beer, purée de mangue, jus de citron vert, miel

Ginger beer, mango puree, lime juice, honey

Virgin Mojito Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert, cassonade

Sparkling water, mint leaves, lime, brown sugar

Virgin Mojito Fraise Basilic Purée de fraise, citron vert, feuilles de basilic,
eau gazeuse, cassonade

Strawberry puree, lime, basil leaves, sparkling water, brown

Virgin Mojito Mangue Purée de mangue, citron vert, feuilles de menthe,
eau gazeuse, cassonade

Mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Rio Jus d'orange, jus de citron vert, jus de framboise

Orange juice, lime juice, raspberry juice

APÉRITIFS / PRE-DINNER DRINKS

Martini® Bianco, Rosso (7 cl)	6,5 €
Ricard® (4 cl)	6,5 €
Pastis Henri Bardouin® (4 cl)	6,5 €
Campari® (7 cl)	7 €
Kir (12 cl)	8 €
Porto Burmester® 10 ans (8 cl)	8 €
Americano (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge)	12 €

SPIRITUEUX / SPIRITS

Vodka Absolut® (4 cl)	11 €
Vodka Grey Goose® (4 cl)	15 €
Gin Bombay Sapphire® (4 cl)	11 €
Tequila Olmeca® Blanche (4 cl)	11 €
Rhum blanc Trois Rivières® (4 cl)	11 €
Rhum brun Bacardi® (4 cl)	11 €
Whisky J&B® Rare (4 cl)	11 €
Jack Daniel's® (4 cl)	15 €

BIÈRES / BEERS

Pression / Draught beers	25 cl	50 cl
1664®	6 €	10 €
Grimbergen®	6,5 €	10,5 €
Panaché	6,5 €	10,5 €

Bouteille (33 cl) / Bottled beers (33 cl)

Heineken®	6,2 €
L'Azurée®	6,8 €

VINS / WINES

	Verre	Bouteille
Rouge / Red wine	12 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOP, Château de Montfrin	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €
Châteauneuf du Pape AOC, Les Granières de la Nerthe	14 €	67 €

Rosé / Rosé wine

Côtes de Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île	7 €	33 €
Côtes de Provence AOP, Château Miraval	9 €	45 €
Bandol AOC, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan	11 €	53 €

Blanc / White wine

Hérault IGP, Domaine Petit Roubié	7 €	33 €
Côtes du Rhône AOP, Domaine Guigal	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS / CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	Coupe	Bouteille
	12 cl	75 cl
Prosecco Martini®	12 €	57 €
Champagne Maison Collet®, Brut	16 €	73 €

DIGESTIFS / AFTER-DINNER

Limoncello (5 cl)	10 €
Cognac Remy Martin® (4 cl)	14 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

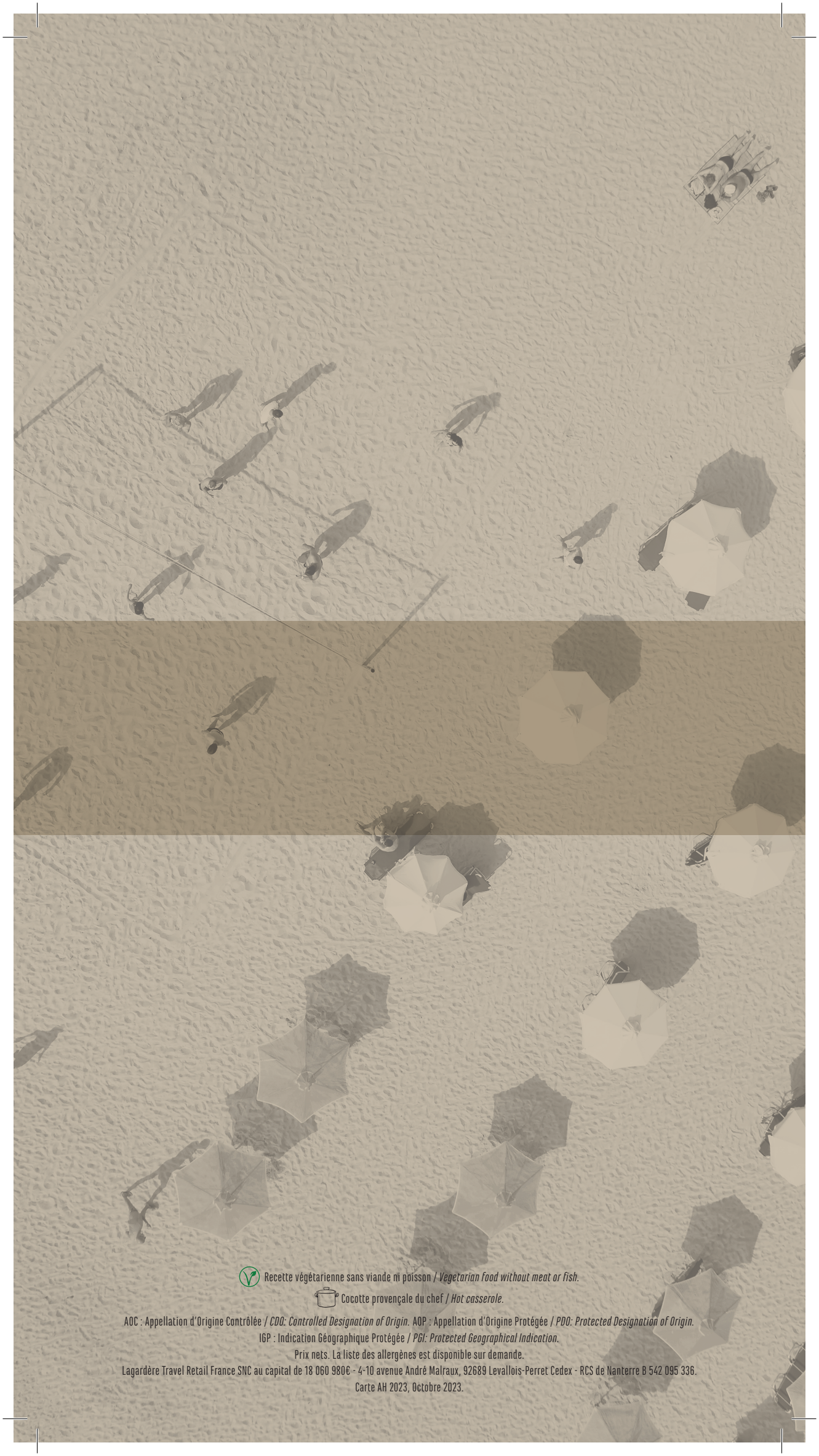
Evian® / Still water (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Badoit® / Sparkling water (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Perrier® / Sparkling water (33 cl)		5,2 €


SODAS & JUS / SOFT DRINKS & JUICES


Limonade (25 cl) / Lemonade	4,9 €
Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl)	5,6 €
Orangina® (25 cl)	5,6 €
Lipton® Ice Tea (25 cl)	5,6 €
Schweppes® Indian Tonic (25 cl)	5,6 €
Jus et nectars Alain Milliat® (20 cl) / Juices and nectars	5,8 €
(Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Abricot) / (Orange, Apple, Mango, Tomato, Apricot)	

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso (7 cl), Café allongé (14 cl) / Espresso, Long coffee	3,5 €
Décaféiné (7 cl) / Decaffeinated	3,6 €
Café noisette (9 cl) / Macchiato	3,9 €
Café crème (17 cl) / Latte	5,3 €
Double espresso (14 cl) / Double espresso	5,4 €
Cappuccino (20 cl) / Cappuccino	5,4 €
Thé ou infusion Le Palais des Thés® (20 cl) / Tea or herbal tea	6,5 €
Thé vert de Chine, Thé breakfast, Thé darjeeling, Thé earl grey, Thé menthe glaciale, Thé fruits rouges, Camomille, Rooibos vanille	
Chocolat chaud Valrhona® (20 cl) / Hot chocolate	7 €



 Recette végétarienne sans viande ni poisson / *Vegetarian food without meat or fish.*

 Cocotte provençale du chef / *Hot casserole.*

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / *CDO: Controlled Designation of Origin.* AOP : Appellation d'Origine Protégée / *PDO: Protected Designation of Origin.*

IGP : Indication Géographique Protégée / *PGI: Protected Geographical Indication.*

Prix nets. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Lagardère Travel Retail France SNC au capital de 18 060 980€ - 4-10 avenue André Malraux, 92689 Levallois-Perret Cedex - RCS de Nanterre B 542 095 336.

Carte AH 2023, Octobre 2023.