



N LA PLAGE

CARTE DÎNER

19 H · 22 H

CHEFFE EXECUTIVE

Virginie Basselot

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE

Kévin Pasquet

À PARTAGER · TO SHARE

| | |
|---|--------------|
| PINSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ✓ <i>Summer truffle pinsa</i> | 27€ |
| NOTRE PANIER DE MINI LÉGUMES ✓ houmous basilic et panisses <i>Our basket of mini vegetables, basil hummus and panisses</i> | 26€ |
| TEMPURA D'HARICOTS VERTS ✓ crème ciboulette <i>Green bean tempura, chive cream</i> | 18€ |
| LES HÛÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>Mediterranean «Giol» oysters</i> | 6 pièces/27€ |
| COQUILLAGE EN PERSILLADE <i>Shellfish with parsley and garlic sauce</i> | 32€ |
| LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with blini and French fresh cream</i> | 160€ |

SALADES & CRUDOS SALADS & CRUDOS

| | |
|--|--|
| FRAÎCHEUR CONCOMBRE TZATZIKI DE PETITS POIS ✓ 28€ ricotta de brebis, olives et pickles d'oignons rouges <i>Cucumber salad with pea Tzatziki, sheep's milk ricotta, olives and red onion pickles</i> | |
| LA BURRATA DES POUILLES ✓ 125g/28€ · 250g/49€ méli-mélo de tomates cerises, pesto de basilic <i>Burrata di Puglia, cherry tomato medley, basil pesto</i> | |
| LA SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER 30€ <i>Chicken Caesar salad</i> | |
| LA GAMBAS ET L'AVOCAT DE PAYS 34€ en tempura, sauce gochujang <i>King prawns and local avocado, tempura-style, with gochujang sauce</i> | |
| CEVICHE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE AUX AGRUMES 32€ <i>Sea bass ceviche with citrus fruits</i> | |
| LE THON JUSTE SAISI 34€ sauce tonnato <i>Tuna tataki, with tonnato sauce</i> | |
| GRAVELAX DE FAUX FILET FUMÉ EN CARPACCIO 29€ huile de basilic, roquette et parmesan <i>Gravelax of smoked sirloin steak in carpaccio style, basil oil, rocket and Parmesan cheese</i> | |

PÂTES · PASTA

| | |
|---|-----|
| LINGUINE VONGOLE | 42€ |
| TROFFIE AL PESTO  | 36€ |
| cœur de burrata et tomates cerises <i>Troffie with pesto, burrata heart and cherry tomatoes</i> | |
| MAFALDE CORTE AU CITRON ET À L'AIL  | 34€ |
| <i>Mafalde Corte with lemon and garlic</i> | |

DANS NOS PRÉS · IN OUR MEADOWS

| | |
|---|------|
| NOIX D'ENTRECÔTE | 49€ |
| sauce béarnaise légère <i>Rib-eye steak, light béarnaise sauce</i> | |
| CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE | 48€ |
| citron et sélection de graines torréfiées <i>Veal Milanese, lemon and selection of roasted seeds</i> | |
| COQUELET MARINÉ CAJUN | 39€ |
| <i>Cajun marinated cockerel</i> | |
| CÔTE DE BŒUF DE 1 KG | 180€ |
| à partager, sauce chimichurri <i>1kg Prime rib of beef, to share, chimichurri sauce</i> | |

Nos viandes sont proposées avec une garniture au choix.
Our meats are offered with a side dish of your choice.

PRÈS DE NOS CÔTES NEAR OUR COASTS

| | |
|--|----------------|
| LE ROUGET JUSTE NACRÉ | 48€ |
| rouille, consommé bouillabaisse, condiment pissaladière <i>Pearly red mullet with rouille, bouillabaisse broth and pissaladière seasoning</i> | |
| FILET DE DAURADE | 39€ |
| sauce hollandaise verveine, artichauts barigoules <i>Sea bream fillet with verbena hollandaise sauce and barigoule-style artichokes</i> | |
| SOLE GRILLÉE | 68€ |
| beurre meunière, purée aux herbes <i>Grilled sole meunière style, mashed potatoes with fine herbs</i> | |
| NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS | Selon le poids |
| garniture au choix et sauce vierge <i>Our grilled catch is served with a side of your choice and virgin sauce</i> | |
| NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL | 18€/100g |
| garniture au choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass is served with a side of your choice and virgin sauce</i> | |
| LE HOMARD ENTIER | 22€/100g |
| linguine à la puttanesca <i>The whole lobster is served with linguine alla puttanesca</i> | |

GARNITURES · SIDES 10€

- POMMES ALLUMETTES · *French fries* ✓
PANACHÉ DE TOMATES CERISES · *Cherry tomatoes* ✓
SALADE CROQUANTE · *Crunchy salad* ✓
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · *Green beans with parsley* ✓
PURÉE DE POMMES DE TERRE · *Mashed potatoes* ✓
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · *Summer truffle supplement* 10€

DESSERTS

- NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 18€
Our selection of cheeses
- MILLEFEUILLE DE PROVENCE VANILLE
ET PRALINÉ PIGNON DE PIN 18€
Provence Millefeuille Vanilla and pine nut praline
- L'INSTANT GLACÉ CHOCOLAT 18€
Glace chocolat, ganache chocolat, crumble,
grué de cacao caramélisé, Mikado
*Chocolate Frozen Delight, chocolate ice cream, chocolate ganache,
crumble, caramelised cocoa nibs, Mikado*
- COUPE DE FRUITS DE SAISON 16€
Fresh seasonal fruit cup
- GLACES ET SORBETS DE LOURMARIN 6€/boule
Ice creams and sorbets from Lourmarin
- LES FRUITS GIVRÉS DE LA « MAISON SORBETTI » 17€

À PARTAGER · TO SHARE

- PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS 65€
Platter of fresh and frosted fruits
- LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS 36€
Chocolate mousse with toppings

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silencieux. Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Allergens list is available on request. All our meats are of European origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.


✓ Plat Végétarien / Vegetarian

NOS CHAMPAGNES OUR CHAMPAGNES

| |  12 cl |  75 cl |  150 cl |
|-------------------------------------|---|---|--|
| Deutz « Brut Classic » | 25€ | 150€ | 260€ |
| Bollinger « Spécial Cuvée » | | 180€ | |
| R.Pouillon & Fils « Grande Vallée » | | 150€ | |
| Ruinart « Blanc de Blancs » | | 290€ | 540€ |
| Drappier « Blanc de Blancs » | | 180€ | |
| Deutz « Brut Rosé » | 29€ | 180€ | 320€ |
| Billecart Salmon « Rosé » | | 240€ | |
| Drappier « Rosé de Saignée » | | 180€ | |
| Dom Pérignon 2015 | | 690€ | |
| Dom Ruinart « Blanc de Blancs » | | 620€ | |

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

BLANCS · WHITES

| |  15 cl |
|---|---|
| AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025 | 12€ |
| AOP Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Pinson « Mont de Milieu » 2023 | 28€ |
| AOP Sancerre - Domaine Daniel Chotard 2024 | 15€ |

ROSÉS · ROSÉS

| | |
|---|-----|
| AOP Côtes de Provence - Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse » 2025 <i>AB</i> | 13€ |
| AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol 2025 | 15€ |
| AOP Côtes de Provence - Château Minuty « Rose et Or » | 20€ |

ROUGES · REDS

| | |
|--|-----|
| AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025 | 12€ |
| AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol 2022 | 16€ |
| AOP Saint-Émilion Grand Cru - Château Cartier 2021 <i>AB</i> | 18€ |

SÉLECTION AU VERRE DE NOTRE SOMMELIER

14€

SELECTION BY THE GLASS FROM OUR SOMMELIER

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée

AB : agriculture biologique

NOS BLANCS · OUR WHITES



75 cl



150 cl

PROVENCE

| | | |
|--|------|------|
| AOP Bellet - Château de Crémat « Rose Blanche » 2025 | 85€ | |
| AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025 | 58€ | 125€ |
| AOP Côtes de Provence - Domaine Gavoty « Clarendon » 2024 | 100€ | |
| IGP Île de Beauté - Domaine E. Petre « Pisè » 2023 | 95€ | |

BOURGOGNE

| | | |
|---|------|--|
| AOP Rully - Domaine Antoine Olivier 2024 | 98€ | |
| AOP Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Pinson « Mont de Milieu » 2023 | 150€ | |
| AOP Puligny-Montrachet « Les Aubues » Domaine Morey Coffinet 2022 | 230€ | |

LOIRE

| | | |
|--|-----|------|
| AOP Sancerre - Domaine Daniel Chotard 2024 | 75€ | |
| AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine Jo Landron 2025 | 65€ | 125€ |

RHÔNE

| | | |
|---|-----|--|
| AOP Crozes-Hermitage - Domaine Graeme & Julie Bott 2024 | 90€ | |
|---|-----|--|

VINS ÉTRANGERS

| | | |
|--|-----|--|
| Italie - IGT Terre Siciliane - Nerello Mascalese « Ayunta » | 95€ | |
| Grèce - PGI Péloponnèse - Giannikos Winery « Windmill » 2023 | 75€ | |

NOS ROSÉS · OUR ROSÉS

PROVENCE

| | | |
|--|------|------|
| AOP Côtes de Provence Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse » 2025 AB | 74€ | 150€ |
| AOP Côtes de Provence Château d'Esclans « Whispering Angel » 2024 | 85€ | |
| AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol 2025 | 80€ | |
| AOP Côteaux Varois en Provence Domaine La Rose Des Vents 2025 AB | 60€ | 120€ |
| AOP Bandol - Domaine de Terrebrune 2025 AB | 90€ | |
| AOP Corse Figari - Clos Canarelli 2024 | 80€ | |
| AOP Côtes de Provence - Château d'Esclan « Garrus » 2021 | 295€ | |

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée
AB : agriculture biologique

NOS ROUGES · OUR REDS


75 cl


150 cl

PROVENCE

| | |
|--|------|
| AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025 | 58€ |
| AOP Coteaux-Varois en Provence Château Carpe Diem « Majors » 2022 | 80€ |
| IGP Alpes-Maritimes - Domaine de Toasc « [Si-RA] » 2023 | 105€ |

BOURGOGNE

| | |
|--|------|
| AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol 2022 | 85€ |
| AOP Volnay - Domaine Nicolas Rossignol 2022 | 135€ |
| AOP Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Domaine Antoine Olivier 2023 | 150€ |

LOIRE

| | |
|--|-----|
| AOP Saumur-Champigny Domaine Antoine Sanzay « La Paterne » 2021 | 60€ |
|--|-----|

BORDEAUX

| | |
|--|------|
| AOP Saint-Émilion Grand Cru - Château Cartier 2021 ^{AB} | 85€ |
| AOP Pauillac Château Grand Puy Ducasse 5 ^{ème} Cru Classé 2021 | 120€ |

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée
^{AB} : agriculture biologique

LES APÉRITIFS · APERITIFS

| | |
|--|-----------|
| Pastis 51 / Ricard | 4 cl 12€ |
| Kir vin blanc | 12 cl 12€ |
| Porto blanc ou rouge · <i>White or red</i> | 8 cl 12€ |
| Suze / Martini / Campari | 5 cl 12€ |

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Evian / Badoit Rouge / Perrier | 33 cl 8€ |
| Aqua Panna / San Pellegrino | 75 cl 10€ |

| | |
|---|-----------|
| Sirop à l'eau · <i>Water syrup</i> | 25 cl 6€ |
| Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola Zero / Sprite / Orangina | 33 cl 9€ |
| FuzeTea Pêche | 25 cl 9€ |
| Sélection de jus · <i>Selection of juices</i> - Maison Meneau <i>Orange pressée / Pamplemousse pressé / Citron pressé</i> <i>Squeezed orange / Squeezed grapefruit / Squeezed lemon</i> | 33 cl 10€ |

| | |
|---|----------|
| Fever Tree Tonic Water / Mediterranean Limonade | 20 cl 8€ |
| Ginger Beer / Ginger Ale | 20 cl 8€ |

| | |
|--|----------------------|
| BIÈRES À LA PRESSION · <i>DRAUGHT BEERS</i> | 25 cl 7€ / 50 cl 13€ |
| Moretti Blonde | |
| « Fada » Blanche | |

| | |
|---|-----------|
| BIÈRES BOUTEILLE · <i>BOTTLED BEERS</i> | |
| Heineken 0.0 - sans alcool · <i>non alcoholic</i> | 33 cl 8€ |
| Pietra IPA / Corona Blonde / Blue Coast Ambrée | 33 cl 10€ |

| | |
|--|-----------|
| MOCKTAIL BLOOM | 20 cl 18€ |
| French bloom, Cordial fraise, jus bergamote <i>French bloom, Strawberry Cordial, bergamot juice</i> | |

| | | | |
|---|-------|---------|-------|
| FRENCH BLOOM | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
| Pétillant Bio Brut sans alcool · <i>non alcoholic</i> | 16€ | 35€ | 80€ |

LES THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES

| | |
|---|-----|
| Expresso ou décaféiné « Grande Réserve Malongo » | 7€ |
| Lait chaud ou froid · <i>Hot or cold milk</i> | 5€ |
| Double expresso « Grande Réserve Malongo » | 10€ |
| Thé · <i>Tea</i> (Darjeeling / Blue of London / Hammam) | 10€ |
| Cappuccino / Chocolat Chaud · <i>Hot chocolate / Matcha</i> | 12€ |
| Café frappé / Matcha frappé / Chocolat frappé / Thé glacé <i>Iced coffee / Iced matcha / Iced chocolate / Iced tea</i> | 12€ |

Sélection de thés et cafés certifiés durables · *Selection of teas and coffees sustainably certified*

MULE O'CLOCK

25 cl 20€

CARAÏBES

Rhum, coco, Ginger Beer · *Rhum, coconut, Ginger Beer*

MEXICO

Mezcal, pomme, Ginger Beer · *Mezcal, apple, Ginger Beer*

LONDON

Gin, citron vert, Ginger Beer · *Gin, lime, Ginger Beer*

GET YOUR STYLE

20 cl 20€

FROZEN

MANGO COLADA

Rhum, Cointreau, ananas avec lait de coco, sorbet mangue
Rum, Cointreau, pineapple with coconut milk, mango sorbet

VELOURS TONKA

Vodka infusée à la fève de tonka, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de miel
Tonka bean-infused vodka, red berry purée, lemon juice, honey syrup

JUICY

MAKANI

Rhum ambré, fruit de la passion, citron vert, jus d'ananas, liqueur de vanille
Amber rum, passion fruit, lime, pineapple juice, vanilla liqueur

JARDIN D'AZUR

Tequila 1800 Silver, jus de mangue, jus de citron vert, sirop d'agave
Tequila 1800 Silver, mango juice, lime juice, agave syrup

FIZZY

RIVAGE BASILIC

Gin Hendrick's, jus de citron, sirop de basilic, Tonic Mediterranean
Hendrick's gin, lemon juice, basil syrup, Mediterranean Tonic

PERLE ROSÉE

Champagne Deutz, Italicus, Cordial fraise, liqueur de framboise
Deutz Champagne, Italicus, strawberry Cordial, raspberry liqueur

OLD MODERN STYLE

8,5 cl 20€

BRISE D'AGRUMES

Gin Hendrick's Another, Cointreau, jus de citron, sirop fleur d'oranger
Hendrick's Another gin, Cointreau, lime juice, orange blossom syrup

LE SINGE BOTANIQUE

Whisky Monkey Shoulder, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de thym
Monkey Shoulder whisky, elderflower liqueur, lemon juice, thyme syrup

COGNAC ELIXIR

Remy Martin VSOP, Cointreau, jus de citron, Cordial gingembre
Remy Martin VSOP, Cointreau, lemon juice, ginger Cordial

MOCKTAILS

15€

DETOX JUICE – DETOX PAPILLA

30 cl

Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre, jus de pomme, citron vert
Fresh cucumber, celery stick, fresh mint, ginger, apple juice, lime

NOIX DE COCO BY MOCO

Eau de coco fraîche · *Fresh coconut water*

N THÉRAPIE

25 cl

Cordial gingembre, pamplemousse, agave, fleur de thé Scandinave
Ginger Cordial, grapefruit, agave and Scandinavian tea flower

EXOTIC ICE TEA

20 cl

Mangue, fruit de la passion, citron vert, thé noir
Mango, passion fruit, lime, black tea

FLEUR DE DRAGON

20 cl 18€

Fruit du dragon, jus de cranberry, sucre de canne, citron jaune
Dragon fruit, cranberry juice, cane sugar, yellow lemon

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool, est disponible à la demande

20€

All international and non-alcoholic cocktails is available on request

Prix nets, taxes et service compris · *Net prices, tax and service included*