



B plage

RESTAURANT

TRANSAT PLAGE

Tarif Journée (10h - 18h) : 30 €
(Parasol + Serviette inclus)



SUNBED RENTAL

Day (10am - 6pm) : 30 €
(Parasol + Towel included)

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Origine viandes France et UE. La liste des allergènes est disponible sur demande

A partager ou pas

Ardoise mixte

Jambon cru Serrano, Coppa, Tomme grise, Saint Nectaire AOP
Plate of different french cheeses and french smoked ham

17 €

Poulet croustillant & frites (3 pièces)

Crispy Chicken Tenders & Chips (3 pieces)

18 €

Saumon fumé

Salade verte, crème ciboulette

Smoked salmon. Green salad, chive cream

19 €

Plats Fraicheurs

Carpaccio de Boeuf

Salade, pesto, citron, parmesan et ses frites

Thin slices of raw beef, salad, pesto, parmesan cheese shavings and french fries

17 €

Tomate Burrata

Burrata crémeuse (120 g), Salade, pesto, parmesan, vinaigre balsamique

Burrata (Italian soft centered cow cheese 120g), tomatoes, salad, pesto, parmesan, balsamic vinegar

19 €

Salade Caesar

Salade Romaine, tomates, oeuf dur, poulet croustillant, croûtons, parmesan et sauce César (avec anchois)

Green Romaine salad, tomatoes, hard boiled egg, crispy chicken, bread croutons, parmesan cheese, caesar sauce (with anchovies)

23 €

Salade B. Plage

Salade, tomates, avocat, saumon fumé, crevettes marinées

Green salad, tomatoes, avocado, smoked salmon slices, shrimps

25 €

Salade Italienne

Salade, Tomates, Jambon cru, Coppa, Burrata (120g), melon, parmesan

Salad, tomatoes, Smoked ham, Burrata (120g), melon, parmesan cheese

27 €

Burgers

Classic Cheese

Steak haché façon bouchère 180g, double cheddar, sauce burger

Chopped beef steak, double cheddar, burger sauce

23 €

B. Plage

Steak haché façon bouchère 180g, cheddar, lard grillé, oignons, oeuf à cheval, sauce béarnaise

Chopped beef steak, cheddar, bacon, onions, soft fried egg on top, béarnaise sauce

26 €

Fraicheur

Pain Bagel, Tartare de Saumon, avocat, oignons rouges, crème ciboulette

Bagel, Raw salmon tartar, avocado, red onions, chive cream

27 €

Tous nos Burgers sont accompagnés de frites
All our burgers are served with french fries

Plats Signatures / House Specials

Tartare de Boeuf Classique (180g)

Boeuf Charolais, cornichons, échalotes, ciboulette, jaune d'oeuf, tabasco, sauce worcestershire

Raw beef Charolais tartar, pickles, onions, chive, egg yolk, tabasco, worcestershire sauce

27 €

Tartare de Boeuf Thai (180g)

Boeuf Charolais, cornichons, échalotes, ciboulette, jaune d'oeuf, citronnelle, soja, gingembre, sésame

Raw beef Charolais tartar, pickles, onions, chive, egg yolk, lemongrass, soya sauce, ginger, sesame

28 €

Tartare de saumon

Citron vert, coriandre, oignons rouges, citronnelle, sauce soja gingembre, accompagné de frites et salade

Raw salmon tartar, lemon, coriander, red onions, citronella, ginger and soya sauce, served with green salad and french fries

29 €

Tataki de thon

Tataki de thon, algues Wakame, fèves de soja, graines de sésames, mayonnaise wasabi, sauce soja, accompagné de salade et frites

Seared tuna Tataki with Wakame seaweed, soya beans, sesame seeds, wasabi mayonnaise, and soya sauce. Served with salad and french fries

30 €

Filet de Saint-Pierre grillé (150g)

Grilled John Dory fillet

30 €

Filet de Boeuf grillé (250g)

Grilled beef filet

32 €

Entrecôte de Boeuf (300g)

Grilled rib beef steak

34 €

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte ou Frites ou Légumes ou Riz

Served with : Green salad or French fries or Vegetables . or Rice

SAUCE EN SUPPLEMENT : 2 €

Poivre ou Béarnaise ou Roquefort

Assiette de frites en supplément : 6 €

Desserts Maison

10 €



Tous nos desserts sont faits maison - All our desserts are home made

Tiramisu *Italian soft cheese with coffee and chocolate*

Fondant chocolat *Soft centered chocolate cake*

Coupe de fraises chantilly *Fresh strawberries and whipped cream*

Crumble poire chocolat *Pear chocolate crumble*

MENU ENFANT 16 €

Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years

Steak haché frites ou poulet croustillant frites
+ Glace enfant

Nos Boissons

APERITIFS

Pastis 5l, Ricard 4cl	6 €
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	6 €
Martini Blanc, Rouge, Campari 6cl	7 €
Prosecco 12cl	10 €
Coupe de Champagne	15 €
Piscine de Champagne	21 €

SANGRIA MAISON

Sangria Blanche ou Rouge 1 Litre	25 €
----------------------------------	------

SOFT 33cl

Coca, Coca Zéro, Ice Tea pêche, Oasis Tropical, Sprite, Orangina, Fanta orange, Schweppes Tonic	4 €
Red Bull 25cl	5 €
Sirop à l'eau menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, cassis	3,5 €
Diabolo	4 €
Perrier sirop	4,5 €

JUS DE FRUITS

Fruits pressés : Orange ou citron	8,5 €
Pago 20cl	4 €
Fraise, abricot, poire, ACE, orange, tomate, ananas, pomme	

EAUX MINERALES

Evian 1 litre	8 €
San Pellegrino 1 Litre	8 €
Christaline 50 cl	3 €
Perrier 50 cl	4 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Expresso Décaféiné / Allongé	3 €
Expresso crème	3,5 €
Grand crème	5 €
Double Expresso / Cappuccino	6 €
Latte Macchiato / Iced coffee	7 €
Thé & Infusion	5 €
Irish Coffee	12 €

BIERES PRESSIONS

Stella Artois	25cl : 5 € 50cl : 9,5 €
Monaco, Demi-sirop	25cl : 5,5 € 50cl : 10,5 €

BIERES BOUTEILLES 33cl

Corona / Desperados	8 €
Heineken 00 (sans alcool)	6 €

VINS AU VERRE 14cl

Rosé / Rouge / Blanc	7 €
Côtes de Provence Moulin de l'Isle	
Piscine de Rosé	12 €

VINS BOUTEILLE 75cl

ROSÉ Côtes de Provence

Moulin de l'Isle, Dom. de la Giscle, 2024	32 €
Domaine Siouvette, Cuvée Siouvette 2024	34 €
Château des Marres, Cuvée Prestige 2024	39 €
Domaine Bourrian, cuvée Inspiration, Bio 2024	41 €
Château Minuty, Cuvée Prestige 2024	44 €
Magnum - 1,5l - Château des Marres 2024	74 €

BLANC Côtes de Provence

Moulin de l'Isle, Dom. de la Giscle, 2024	32 €
Château des Marres, Cuvée Prestige 2024	40 €
Château Saint Maur, Saint M cru classé 2024	42 €
Château Minuty, Cuvée Prestige 2024	45 €

ROUGE Côtes de Provence

Moulin de l'Isle, Dom. de la Giscle 2023	34 €
Château des Marres, Cuvée Prestige 2023	44 €
Château Minuty, Cuvée Prestige 2023	47 €
Domaine Bourrian, cuvée Tradition, Bio 2023	47 €

CHAMPAGNES 75cl

Mathelin Brut	90 €
Ruinart Brut	140 €
Ruinart Blanc de Blancs	175 €

DIGESTIFS

Whisky J&B, Vodka, Gin, Tequila	10 €
Rhum Bacardi blanc, Get 27, Baileys	10 €
Jack Daniels, Cognac, Armagnac	11 €
Diplomatico, Don Papa	11 €

Cocktails

16 €

Spritz : Apérol, Prosecco, limonade

Hugo Spritz : Liqueur St Germain, Prosecco, limonade, citron vert, feuille de menthe

Bombay Tonic : Gin Bombay sapphire, Schweppes tonic, citron vert

Mojito : Rhum Bacardi, citron vert, menthe, limonade, cassonade

Caipirinha : Rhum Bacardi, Cachaça, citron vert, limonade, cassonade

Passion Wave : Rhum Bacardi ambré, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, sirop de vanille

Pina Colada : Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco

Mai Tai : Rhum Bacardi, Grand Marnier, jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron vert

Sex on the Beach : Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

French Madeleine : Amaretto, Grand Marnier, jus d'ananas, citron vert

David's Special : Jack Daniel's, jus d'ananas, Benedictine, sirop de chocolat blanc, citron vert

SANS ALCOOL 13 €

Virgin Mojito / Virgin Colada

B Plage : Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry et purée de fruits rouges