



## TRANSAT PLAGES

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

## SUNBED RENTAL

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



## Entrées

- CARPACCIO DE BŒUF** 18 €  
Salade, pesto, citron, parmesan et frites  
*Thin slices of raw beef, salad, pesto, parmesan cheese shavings and french fries*
- POULET CROUSTILLANT & FRITES (3 pièces)** 19 €  
*Crispy Chicken Tenders & Chips (3 tenders)*
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Ecosse Label Rouge** 20€  
Salade verte, crème ciboulette maison  
*Smoked scottish salmon. green salad, home made chive cream*
- TOMATE BURRATA** 20€  
Burrata crémeuse (125 g) tomates, pesto, parmesan, vinaigre balsamique  
*Burrata (125 g), tomatoes, pesto, parmesan, balsamic vinegar*
- AVOCAT CRABE** 25€  
Avocat entier, chair de crabe, sésame noir, tuile parmesan, sauce vierge  
*Whole avocado, crab meat, black sesame seeds, parmesan cheese tile*



## Fraicheur du moment

- SALADE CAESAR** 24 €  
Salade Romaine, tomates, oeuf dur, poulet croustillant, croûtons, parmesan et sauce Caesar (avec anchois)  
*Green Romaine salad, tomatoes, hard boiled egg, crispy chicken, bread croutons, parmesan cheese, caesar sauce ( with anchovies )*
- SALADE B. PLAGÉ** 26 €  
Salade, tomates, avocat, saumon fumé et chair de crabe  
*Green salad, tomatoes, avocado, smoked salmon slices and crab meat*
- CEVICHE DE DAURADE** 26 €  
Daurade, avocat, radis, grenade, coriandre, citronnelle, huile d'olive aux agrumes  
*Raw sea bream, avocado, radish, pomegranate, coriander, lemongrass, citrus olive oil*
- TARTARE DE SAUMON** 30 €  
Saumon, citron vert, coriandre, oignons rouges, citronnelle, sauce soja gingembre et frites.  
*Raw salmon tartar, lemon, coriander, red onions, lemongrass, ginger and soya sauce and french fries*



# Burgers and Fries

## CLASSIC CHEESE

Steak haché façon bouchère 180g, double cheddar, sauce burger  
*Chopped beef steak, double cheddar, burger sauce*

25 €

## 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*

27 €

## BAGEL SAUMON

Pain Bagel, tartare de saumon, avocat, oignons rouges, coriandre, citronnelle, crème ciboulette maison  
*Bagel, raw salmon tartar, avocado, red onions, coriander, lemongrass, chive cream*

28 €



## Plats Signatures

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (180g)

Boeuf Charolais, cornichons, échalotes, ciboulette, jaune d'oeuf, tabasco, sauce worcestershire  
*Raw beef Charolais tartar, pickles, shallots, chive, egg yolk, tabasco, worcestershire*

28 €

### TARTARE DE BŒUF B. PLAGE (180g)

Bœuf Charolais, olives vertes, câpres, pesto, parmesan, pignons de pin  
*Raw beef Charolais tartar, olives, capers, pesto, parmesan cheese, pine nuts*

29 €

### PAVÉ DE MAIGRE LABEL ROUGE (200g) crème citronnée maison

*Meagre fish steak, creamy citrus homemade sauce*

28 €

### TATAKI DE THON

Tataki de thon, algues wakame, fèves de soja, graines de sésames, mayonnaise wasabi, sauce soja gingembre  
*Tuna tataki, wakame seaweeds, soya beans, sesame seeds, wasabi mayonnaise, soya ginger sauce*

32 €

### ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS (250g) Grilled rib beef steak

32 €

### FILET DE BŒUF CHAROLAIS (200G) Grilled beef filet

36 €

---

## Accompagnements

---

Un accompagnement au choix inclus : Salade verte ou Frites ou Légumes ou Riz  
Accompagnement supplémentaire : 6 €

*One side dish of your choice included :*

*Green salad or French fries or Vegetables or Rice - Additional side dish : 6 €*

SAUCE AU CHOIX : Poivre ou Béarnaise ou Roquefort ou Chimichurri 4 €

# Menu enfants

17 €

Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years

Sirop au choix

+

Steak haché frites ou Poulet croustillant frites

+

Glace enfant



# Desserts Maison

<b>FONDANT CHOCOLAT</b> <i>Soft centered chocolate cake</i>	12€
<b>COUPE DE FRAISES CHANTILLY</b> <i>Fresh strawberries and whipped cream</i>	12€
<b>CRUMBLE POIRE CHOCOLAT</b> <i>Pear chocolate crumble</i>	12€
<b>TARTE CITRON FAÇON B. PLAGÉ</b> <i>Lime tart our way</i>	12€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	13€
Glace chocolat, chantilly maison, sauce chocolat maison	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	13€
Glace café, glace vanille, café Nespresso, chantilly maison	
<b>POIRE BELLE HÉLÈNE</b>	13€
Paires, glace vanille, chantilly maison, sauce chocolat maison	

# Coupes glacees

ALCOOLISÉES

<b>COLONEL</b>	15€
Sorbet citron vert, Vodka	
<b>ICEBERG</b>	15€
Glace Menthe chocolat, Get 27, chantilly maison, sauce chocolat maison	
<b>EXOTIQUE</b>	15€
Sorbet Passion, sorbet mangue, Rhum ambré, chantilly maison, sauce chocolat maison	



## Nos Boissons

### APERITIFS

Pastis 51, Ricard 4cl	6 €
Kir Cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	6 €
Martini Blanc, Rouge, Campari 6cl	7 €
Prosecco 12cl	10 €
Coupe de Champagne 12cl	15 €
Piscine de Champagne 15cl	21 €

### SANGRIA MAISON

Sangria Blanche ou Rouge 1 L	27 €
------------------------------	------

### BIERES PRESSIONS

Stella Artois	25cl : 5 €	50cl : 10 €
Monaco, Demi-sirop	25cl : 5,5 €	50cl : 11 €

### BIERES BOUTEILLES

Corona / Desperados 33cl	8 €
Heineken 0% 25cl (sans alcool)	6 €

### SOFT

Coca, Coca Zéro, Ice Tea pêche 33cl	33cl 4,5 €
Oasis Tropical, Sprite, Fanta, Schweppes Tonic 33cl	4,5 €
Red Bull 25cl	6 €
<b>Sirop à l'eau</b> : menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, cassis	4 €
Diabolo	4,5 €
Perrier sirop	5 €

### JUS DE FRUITS

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

### EAUX MINERALES

Evian / San Pellegrino 1 L	8 €
Cristaline 50 cl	3 €
Perrier 50 cl	4,50 €

### BOISSONS CHAUDES *Café Nespresso*

Expresso / Expresso Décaféiné / Allongé	3,5 €
Expresso crème	4 €
Grand crème	6 €
Double Expresso / Cappuccino	7 €
Latte Macchiato / Iced coffee	8 €
Thé & Infusion	6 €
Irish Coffee	15 €



## Nos Cocktails

### Spritz

<b>APEROL SPRITZ</b>	16 €
Apérol, Prosecco, limonade	
<b>HUGO SPRITZ</b>	16 €
Liqueur St Germain, Prosecco, limonade, citron vert, menthe fraîche	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	16 €
Campari, Prosecco, limonade	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	16 €
Limoncello, Prosecco, limonade	

### Mojito

<b>CLASSIQUE</b>	17 €
Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade	
<b>PASSION</b>	17 €
Rhum Bacardi, purée passion, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade	
<b>FRAISE</b>	17 €
Rhum Bacardi, purée de fraise, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade	
<b>FRAMBOISE</b>	17 €
Rhum Bacardi, purée de framboise, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade	
<b>ROYAL</b>	17 €
Rhum Bacardi, Champagne, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade	

## Classiques

<b>CAIPIRINHA</b>	17 €
Cachaça, citron vert, limonade, cassonade	
<b>PINA COLADA</b>	17 €
Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco	
<b>MAI TAI</b>	17 €
Rhum Bacardi, Grand Marnier, jus d'ananas, sirop d'orgeat, citron vert	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	17 €
Vodka Belvedere, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	

## Signatures

<b>FRENCH GIN TONIC</b>	18 €
G.I.N. Golf India November, Fever-tree Mediterranean Tonic, citron vert	
<b>PASSION WAVE</b>	18 €
Rhum Bacardi Gold, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, sirop de vanille	
<b>MADELEINE</b>	18 €
Amaretto, Grand Marnier, jus d'ananas, citron vert	
<b>DAVID'S SPECIAL</b>	18 €
Jack Daniel's, jus d'ananas, Benedictine, sirop de chocolat blanc, citron vert	

## Mocktails

Sans Alcool

<b>VIRGIN MOJITO</b>	13 €
Limonade, citron vert, menthe fraîche, cassonade	
<b>VIRGIN COLADA</b>	13 €
Jus d'ananas, crème de coco	
<b>NO SEX</b>	13 €
Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche	
<b>MADELEINE LIGHT</b>	13 €
Jus d'ananas, citron vert, sirop d'orgeat	



## VINS AU VERRE

<b>Rosé / Rouge / Blanc</b>	14cl
Côtes de Provence Château des Marres	7 €
Piscine de Rosé	12 €

## VINS BOUTEILLE

<b>ROSÉ</b> Côtes de Provence	75cl
MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle, 2025	35 €
DOMAINE SIOUVETTE, Cuvée Siouvette 2025	37 €
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige Bio 2025	42 €
> Magnum 150 cl	78 €
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2025	44 €
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2025	46 €
<b>BLANC</b> Côtes de Provence	
MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle, 2025	35 €
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige Bio 2025	43 €
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2025	45 €
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2025	47 €
<b>ROUGE</b> Côtes de Provence	
MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle 2024	37 €
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige 2023	44 €
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2024	46 €
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2024	47 €

## Champagnes

MARCOULT Brut	75cl	95 €
RUINART Brut		145 €
RUINART BLANC DE BLANCS		180 €

## Alcools

Whisky J&B	4cl	10€
Whiskey Jack Daniel's		12€
Vodka Belvedere / Grey Goose		14€
Gin Golf India November		12€
Tequila Patrón		14€
Rhum Bacardi Blanc / Gold		12€
Don Papa		12€
Diplomatico		16€
Zacapa 23 años		20€

## Digestifs

Menthe Poivrée by Jacoulot	4cl	12€
Cognac		12€
Armagnac		12€
Get 27		10€
Limoncello		10€
Bailey's		10€