



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



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 20€

Salade verte, crème ciboulette maison

Smoked 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



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. PLAGE 26 €

Salade, tomates, avocat, saumon fumé, chair de crabe et grenade

Green salad, tomatoes, avocado, smoked salmon slices, crab meat, pomegranate

CEVICHE DE DAURADE 26 €

Daurade, avocat, radis, grenade, coriandre, citronnelle, huile d'olive aux agrumes et frites

Raw sea bream, avocado, radish, pomegranate, coriander, lemongrass, citrus olive oil and french fries

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

25 €

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

Chopped beef steak, double cheddar, burger sauce

B. PLAGE

27 €

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

BAGEL SAUMON

28 €

Pain Bagel, tartare de saumon, avocat, oignons rouges,

coriandre, citronnelle, crème ciboulette maison

Bagel, raw salmon tartar, avocado, red onions, coriander, lemongrass, chive cream

Plats Signatures

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (180g)

28 €

Boeuf Charolais, cornichons, échalotes, ciboulette, jaune d'oeuf,

tabasco, sauce worcestershire, ketchup

Raw beef Charolais tartar, pickles, shallots, chive, egg yolk, tabasco,

worcestershire sauce and ketchup

TARTARE DE BŒUF B. PLAGE (180g)

29 €

Bœuf Charolais, olives vertes, câpres, pesto, parmesan,

pignons de pin, tomates confites

Raw beef Charolais tartar, olives, capers, pesto, parmesan cheese, pine nuts, confit tomatoes

PAVÉ DE MAIGRE (200g) crème citronnée maison

28 €

Meagre fish steak, creamy citrus homemade sauce

TATAKI DE THON

32 €

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

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 €

Bol de frites XL : 8€ - French Fries XL Bowl : 8€

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

FONDANT CHOCOLAT *Soft centered chocolate cake* 12€

COUPE DE FRAISES CHANTILLY *Fresh strawberries and whipped cream* 12€

CRUMBLE POIRE CHOCOLAT *Pear chocolate crumble* 12€

PANNACOTTA Au choix : fraise, framboise ou passion 12€

CHOCOLAT LIÉGEOIS 13€

Glace chocolat, chantilly maison, sauce chocolat maison

CAFÉ LIÉGEOIS 13€

Glace café, glace vanille, café Nespresso, chantilly maison

POIRE BELLE HÉLÈNE 13€

Poires, glace vanille, chantilly maison, sauce chocolat maison

Coupes glaces

ALCOOLISÉES

COLONEL 15€

Sorbet citron vert, Vodka

ICEBERG 15€

Glace Menthe chocolat, Get 27, chantilly maison,
sauce chocolat maison

EXOTIQUE 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	4.5 €
Oasis Tropical, Sprite, Fanta, Schweppes Tonic 33cl	4.5 €
Red Bull 25cl	6 €
Sirop à l'eau : 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

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, limonade

16 €

HUGO SPRITZ

Liqueur St Germain, Prosecco, limonade, citron vert, menthe fraîche

16 €

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, limonade

16 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, limonade

16 €

Mojito

CLASSIQUE

Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade

17 €

PASSION

Rhum Bacardi, purée passion, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade

17 €

FRAISE

Rhum Bacardi, purée de fraise, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade

17 €

FRAMBOISE

Rhum Bacardi, purée de framboise, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade

17 €

ROYAL

Rhum Bacardi, Champagne, citron vert, menthe fraîche, limonade, cassonade

17 €

Classiques

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

Signatures

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

Mocktails

Sans Alcool

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



VINS AU VERRE

Rosé / Rouge / Blanc

Côtes de Provence Château des Marres
Piscine de Rosé

14cl
7 €
12 €

VINS BOUTEILLE

ROSÉ Côtes de Provence

MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle, 2025
DOMAINE SIOUVETTE, Cuvée Siouvette 2025
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige Bio 2025
> Magnum 150 cl
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2025
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2025

75cl
35 €
37 €
42 €
78 €
44 €
46 €

BLANC Côtes de Provence

MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle, 2025
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige Bio 2025
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2025
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2025

35 €
43 €
45 €
47 €

ROUGE Côtes de Provence

MOULIN DE L'ISLE, Domaine de la Giscle 2024
CHÂTEAU DES MARRES, Cuvée Prestige 2023
CHÂTEAU SAINT MAUR, Saint M cru classé 2024
CHÂTEAU MINUTY, Cuvée Prestige 2024

37 €
44 €
46 €
47 €

Champagnes

MARCOULT Brut
RUINART Brut
RUINART BLANC DE BLANCS

75cl
95 €
145 €
180 €

Alcools

4cl

Whisky J&B 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

4cl

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