la Plage
de Thierry Marx
Bar / Restaurant

RESTAURANT
Proposé de 11h30 à 15h30
Available from 11.30am to 3.30pm

MENU 29€
PLAT + DESSERT • *MAIN COURSE + DESSERT MENU*

PLAT AU CHOIX / *MAIN COURSE OF YOUR CHOICE*

Raviolis au Citron de Menton IGP, courgettes et crème de parmesan AOP
Menton PGI lemon ravioli, zucchini and Parmesan PDO cream

Filet de poulet français au citron confit et riz basmati • *French Chicken breast and basmati rice*

Daube provençale et purée de pommes de terre • *Provençal stew beef and mashed potatoes*

Salade Niçoise • *Niçoise salad*

Salade Caesar • *Caesar salad*

+ DESSERT AU CHOIX / *DESSERT OF YOUR CHOICE*

Tarte Tropézienne • *Saint-Tropez speciality pie*

Fondant au chocolat • *Chocolate Fondant*

Brioche perdue façon Tatin • *Tatin-style French toast brioche*

MENU ENFANT 15,5€
Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years old

Steak** haché ou pavé de saumon 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)

CHILDREN'S MENU

*Minced beef** or salmon fillet or homemade chicken nugget*
+ Choice of side dishes
+ Two scoops of ice cream
+ Evian® 33 cl or glass of fruit juice 25 cl (apple, orange, pineapple)

Pour commencer / To start
Planche mixte* • *Cheese and cured meat board** 24 €

Ⓥ Focaccia au romarin, huile d'olive • *Focaccia with rosemary, olive oil* 10 €

Salades / Salads
La Niçoise au mi-cuit de thon 25,5 €
Filet de thon de Méditerranée, olives Taggiasche, poivrons, tomates confites, anchois, oeuf, mesclun, artichaut, vinaigrette balsamique
Tuna from Mediterranean sea, taggiasca olives, pepper, marinated tomatoes, anchovy, egg, mixed salad, artichoke, balsamic sauce

La Caesar 24,5 €
Filet de poulet français, oeuf, parmesan AOP, tomates confites, croûtons, salade romaine, sauce Caesar aux anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, marinated tomatoes, croutons, romaine lettuce, Caesar sauce with anchovies

Plats / Dishes
Pavé de saumon rôti, pommes grenailles, pousses d'épinards et sauce vierge au citron 28 €
Roasted salmon fillet, baby spinach leaves, roasted baby potatoes, lemon vierge sauce

Cordon bleu de poulet français à l'italienne, linguine 24 €
Italian-style French chicken cordon bleu with linguine

Ⓥ Raviolis au citron de Menton IGP, courgettes et crème de parmesan AOP 20 €
Menton Lemon PGI Ravioli with zucchini and Parmesan PDO cream

Focaccia courge butternut rôtie mozzarella di bufala AOP et speck 20 €
Roasted butternut squash focaccia PDO buffalo mozzarella and speck

Croque-Monsieur au comté AOP et salade de saison 18 €
Jambon à l'os français, comté AOP, béchamel maison
French ham, PDO comté cheese, homemade béchamel and seasonal salad

Burger au bœuf** français et frites 29,5 €
Boeuf** Charolais français, comté AOP, tomates, poitrine fumée, cornichons, oignons confits, sauce burger maison
*French Charolais beef**, PDO comté cheese, tomatoes, smoked bacon, caramelized onions, pickles, homemade burger sauce and French fries*

Filet de poulet français au citron confit, olives Taggiasche et riz basmati 25 €
French chicken breast with preserved lemon, taggiasca olives and basmati rice

Daube provençale et purée de pommes de terre • *Provencal beef stew and mashed potatoes* 25 €

Desserts
Fondant au chocolat Valrhona® et sa boule de glace • *Chocolate fondant Valrhona® and ice cream* 12 €

Tarte Tropézienne • *Saint-Tropez speciality pie* 12 €

Brioche perdue façon Tatin • *Tatin-style French toast brioche* 12 €

Café ou Thé gourmand • *Coffee or Tea with trio of sweets* 12 €

Coupe 2 boules • *Cup of Ice Cream: 2 scoops* 6,9 €

Crèmes glacées : vanille Bourbon, fleur d'oranger, pistache aux éclats, chocolat noir Macaé, noisette
Bourbon vanilla, orange blossom, pistachio with crunchy pieces, Macaé dark chocolate, hazelnut
Sorbets : fraise, citron jaune, framboise, mangue, cassis
Strawberry, lemon, raspberry, mango, blackcurrant

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.

Moyens de paiement : espèces, tickets restaurants, carte bleue (Visa, Mastercard, American Express)
Means of payment: cash, luncheon voucher, debit card (Visa, Mastercard, American Express)

Ⓥ Recette végétarienne sans viande ni poisson / *Vegetarian food without meat or fish.* Cocottes provençales du chef / *Hot casseroles.*
*Présence de fromage au lait cru / *Contains raw milk cheese.* **Nos viandes hachées de bœuf sont servies cuite à cœur. Si vous souhaitez une cuisson différente, merci de le préciser lors de la prise de commande. Nous préconisons aux personnes sensibles (enfants, personnes âgées, femmes enceintes...) de consommer ces produits cuits à cœur / *Our minced beef is served fully cooked. If you want different cooking, please specify when ordering. We recommend sensitive people (children, the elderly, pregnant women, etc) to consume heat-cooked products.*
Origines des viandes : se reporter à l'ardoise / *Origin of meat: refer to slate.*
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / *DOC: Controlled Designation of Origin.* AOP : Appellation d'Origine Protégée / *PDO: Protected Designation of Origin.*
IGP : Indication Géographique Protégée / *PGI: Protected Geographical Indication.*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.*
Prix nets. La liste des allergènes est disponible sur demande. *Net prices. The list of allergens is available on request.*
Legendre Travel Retail France SNC au capital de 10 060 980€ • 3-9 avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret • RCS de Nanterre B 542 095 336 19959.
Carte Automne-Hiver 2026-2027

BAR
RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE CARTE BOISSON À L'INTÉRIEUR DU RESTAURANT

Cocktails 13€
Gin tonic (18 cl)
Gin Bombay Sapphire®, Schweppes® Indian Tonic
Bombay Sapphire® Gin, Schweppes® Indian Tonic

Aperol Spritz (24 cl)
Liqueur Aperol®, Prosecco Bottega, eau gazeuse
Aperol® liquor, Prosecco Bottega, sparkling water

Mojito (20 cl)
Rhum Trois Rivières®, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade • *Trois Rivières® rum, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar*

Hugo Spritz (24 cl) 14 €
Liqueur Saint-Germain®, Prosecco Bottega, eau gazeuse
Saint-Germain® liquor, Prosecco Bottega, sparkling water

Bières Pression / Draught Beers

	25 cl	50 cl
1664®	6,5 €	10,5 €
Grimbergen®	6,9 €	10,9 €

Bouteille / Bottled beers 33 cl

Heineken®	6,5 €
L'Azuréenne®	6,9 €
Blue Coast® 0° sans alcool	6 €

Vins / Wines
Verre 12 cl | Bouteille 75 cl

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Rouge / Red wine		
Côtes-du Rhône AOP, Château de Montfrin	9 €	39 €
Côtes-de-Provence AOP, Minuty Prestige	10 €	45 €
Châteauneuf-du-Pape AOC, Les Granières de la Nerthe	14 €	67 €
Rosé / Rosé wine		
Côtes-de-Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île	8 €	33 €
Côtes-de-Provence AOP, Château Miraval	10 €	45 €
Bandol AOC, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan	12 €	53 €
Blanc / White wine		
Hérault IGP, Domaine Petit Roubié	8 €	33 €
Côtes-du-Rhône AOP, Domaine Guigal	9 €	39 €
Côtes-de-Provence AOP, Minuty Prestige	10 €	45 €

Sodas & jus
Soft drinks & juices
Limonade (25 cl) / *Lemonade* 5 €
FuzeTea® (25 cl) 5,5 €
Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl) 5,9 €
Schweppes® Indian Tonic, Orangina® (25 cl) 5,9 €
Jus et nectars Alain Milliat® (20 cl) 6 €
Juices and nectars

Boissons chaudes / Hot drinks
Expresso (7 cl), Café allongé (14 cl) 3,6 €
Espresso, Long coffee
Café noisette (9 cl) / *Macchiato* 4 €
Double expresso (14 cl) / *Double espresso* 5,5 €
Café crème (17 cl) / *Latte* 5,6 €
Cappuccino (20 cl) / *Cappuccino* 5,6 €
Thé ou infusion Le Palais des Thés® (20 cl) 5,5 €
Tea or herbal tea
Chocolat chaud Valrhona® (20 cl) / *Hot chocolate* 6,5 €

À TOUTE HEURE
Proposé de 10h à 21h30
Available from 10am to 9.30pm

ORDER AT THE BAR — COMMANDER AU BAR — ORDER AT THE BAR

Sur le pouce / On the go
Planche mixte* 24 €
*Cheese and cured meat board**

Burger d'effiloché de bœuf français et Chips Tyrrells® 29,5 €
Effiloché de boeuf français, comté AOP, tomates confites, cornichons, oignons confit, sauce burger maison
Pulled French beef, PDO comté cheese, marinated tomatoes, caramelized onions, pickles, homemade burger sauce and Tyrrells® potato crisps

Pan Garni poulet au miel 14,5 € SANDWICH SIGNATURE
Filet de poulet français, sauce miel soja, oignon rouge, tomates confites, roquette • *French chicken breast, honey soy sauce, red onion, marinated tomatoes, aragula salad*

Focaccia façon club 15,5 €
Filet de poulet français, poitrine fumée, œuf, tomates confites, salade romaine, sauce mayonnaise et moutarde
French chicken breast, smoked bacon, egg, marinated tomatoes, romaine salad, mayonnaise and mustard sauce

Focaccia façon croque-monsieur 14,5 €
Jambon à l'os français, comté AOP, béchamel maison
French ham, PDO comté cheese, homemade béchamel sauce

Tenders croustillants maison 15 €
Crispy homemade chicken tenders

Salades / Salads
La Caesar 18 €
Filet de poulet français, œuf, parmesan AOP, tomates confites, croûtons, salade romaine, sauce Caesar aux anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, marinated tomatoes, croutons, romaine lettuce, Caesar sauce with anchovies

La Niçoise 18 €
Thon, olives Taggiasche, poivrons, tomates confites, anchois, œuf, mesclun, artichaut, vinaigrette balsamique
Tuna, taggiasca olives, pepper, marinated tomatoes, anchovy, egg, mixed salad, artichoke, balsamic sauce

Sucreries / Sweets
Tarte Tropézienne • *Saint-Tropez speciality pie* 12 €