la Plage

de Thierry Marx

BAR/RESTAURANT

J'ai voulu recréer cette atmosphère joyeuse et festive et prolonger l'expérience si douce d'un séjour sur la Côte d'Azur jusqu'aux portes d'embarquement. J'ai souhaité ramener dans ce lieu de voyage la main de l'artisan, celle qui travaille et transforme les produits bruts, celle qui nous nourrit, pour que vous passiez d'un lieu d'attente à un lieu de détente !

Thierry MARX

SEUL OU À PARTAGER / *ALONE OR TO SHARE*

Planche de fromages ..... 29 €
Cheese board

Planche de charcuteries ..... 29 €
Cured meat board

Planche mixte ..... 29 €
Cheese and cured meat board

Déclinaison de tomates, burrata et sauce au basilic ..... 23 €
Declination of tomatoes, burrata and basil sauce

Burrata 120gr, tapenade, artichauds grillés, tomates confites et focaccia ... 21 €
Burrata 120gr, tapenade, grilled artichokes, candied tomatoes and focaccia

Focaccia au romarin, huile d'olive ..... 14 €
Focaccia with rosemary, olive oil

SALADES / *SALADS*

Salade Niçoise au mi-cuit de thon ..... 29 €
Filet de thon de Méditerranée, olives taggiasche, poivron, tomates cerises, anchois, œuf, mesclun, laitue, artichaut grillé, vinaigrette balsamique
Tuna from mediterranean sea, taggiasca olives, pepper, cherry tomatoes, anchovy, egg, mesclun salad, lettuce, grilled artichoke, balsamic sauce

Salade Caesar ..... 27 €
Filet de poulet français, œuf, parmesan AOP, tomates, croûtons, sucrine, cœur de romaine, sauce traditionnelle Caesar à base d'anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, tomatoes, croutons, sucrine salad, romaine salad, traditional Caesar dressing with anchovies

PLATS / *DISHES*

Mi-cuit de thon de méditerranée, sauce chimichurri au basilic, ... 35 €
riz basmati accompagné de courgettes sautées
Semi cooked from mediterranean sea, basil chimicurri sauce, basmati rice with sauteed courgettes

Burger au bœuf* français bio et frites ..... 34 €
Bun, bœuf* français bio, comté AOP, tomates, poitrine fumée, cornichons, oignons confits, sauce burger maison
Bun, french organic beef, PDO comté cheese, tomatoes, smoked bacon, pickles, fried onions, homemade burger sauce

Filet de daurade, coques et brunoise de ratatouille PLAT SIGNATURE ..... 31 €
Sea bream fillet, cockles with diced ratatouille

Carpaccio de bœuf français et frites ..... 27 €
Beef carpaccio and fries

Tagliatelles fraîches aux épinards, pistou maison et parmesan AOP ..... 27 €
Fresh spinach tagliatelle, homemade "pistou" sauce, PDO parmesan

Croque-Monsieur au comté AOP et salade de saison ..... 24 €
Pain de mie, jambon à l'os français, comté AOP, sauce béchamel maison, salade
Sandwich bread, french ham, PDO comté cheese, homemade béchamel sauce, seasonal salad

Filet de poulet français au citron confit et polenta crémeuse ..... 28 €
French chicken breast, onion, preserved lemon, taggiasche olives, polenta

Daube provençale et riz basmati ..... 28 €
Provencal beef stew, basmati rice

Ravioli tomate-mozzarella de la Maison Perrin, sauce tomate et parmesan AOP .. 25 €
Ravioli tomato-mozzarella by Maison Perrin, tomato sauce, PDO parmesan cheese

DESSERTS / *DESSERTS*

Fondant au chocolat Valrhona® et sa boule de glace ..... 12 €
Chocolate fondant Valrhona® and vanilla ice cream

Tarte Tropézienne / Tarte Tropézienne framboises ..... 12 € / 13 €
Saint-Tropez speciality pie / Saint-Tropez speciality pie raspberries
A brioche flavoured with orange blossom and stuffed with a French crème pâtissière

Trio de mignardises ..... 10 €
Trio of sweets

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

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

Coupe 3 chocolats ..... 11 €
Crème glacée chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait et noisettes Gianduja,
crème chantilly, sauce chocolat maison et noisettes caramélisées
White chocolate ice cream, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate,
chantilly cream, homemade chocolate sauce and caramelized hazelnuts

Coupe de glace aux fruits d'été ..... 12 €
Crème glacée au lait d'amande, fraise, vanille et éclats de noisettes caramélisées
Ice cream with almond milk, strawberry, vanilla and caramelized hazelnut chips

Coupe poire et limoncello ..... 14 €
Sorbet poire, limoncello
Pear sorbet, limoncello

Coupe 2 boules / 3 boules au choix ..... 8 € / 10 €
Parfums au choix : calisson, chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait
et noisettes Gianduja, citron, fraise, vanille, pêche, lait d'amande

Cup of the ice cream: 2 scoops/3 scoops
Calisson, white chocolate, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate,
lemon, strawberry, vanilla, peach, almond milk

MENU ENFANT / *KID'S MENU* 16,5 €

Steak haché* ou pavé de thon ou nuggets de poulet maison
+ Garniture au choix : frites ou riz
+ Coupe de glace 2 boules
+ Evian® 33 cl ou verre de jus de fruits 25 cl
(pomme, orange, ananas)

Minced beef or tuna or homemade chicken nuggets*
+ *Choice of side dishes: fries or rice*
+ *Two scoops of ice cream*
+ *Evian® 33 cl or glass of fruit juice 25 cl (apple, orange, pineapple)*

BOISSONS / *DRINKS*

COCKTAILS SIGNATURE / *SIGNATURE COCKTAILS* ..... 16,5 €

Marylin Kiss Vodka Absolut®, framboise, pamplemousse, fleur de Sakura, fleur de Sureau
Absolut® Vodka, raspberry, grapefruit, Sakura flower, elderflower

Boréalis Vodka Absolut®, menthe, concombre, citron vert, poivre blanc du Penja, eau pétillante
Absolut® Vodka, mint, cucumber, lime, Penja white pepper, sparkling water

Bohemian Raspberry Rhum Trois Rivières®, framboise, pamplemousse, fleur de Sakura, fleur de Sureau
Trois Rivières® rum, raspberry, grapefruit, Sakura flower, elderflower

Dr. Pineapple Rhum Trois Rivières®, ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion, amande
Trois Rivières® rum, pineapple, pomegranate, orange, lemon, rue berries, almond

COCKTAILS / *COCKTAILS* .....15,5 €

Mojito Rhum Trois Rivières®, citron vert, menthe, eau pétillante, sucre
Trois Rivières® rum, lime, mint, sparkling water, sugar

Bloody Mary Vodka Absolut®, jus de tomate
Absolut® Vodka, tomato juice

Moscow Mule Vodka Absolut®, gingembre, citron vert, miel d'Acacia, fleur d'oranger, eau pétillante
Absolut® Vodka, ginger, lime, Acacia honey, orange blossom, sparkling water

Jamaican Mule Rhum Trois Rivières®, gingembre, citron vert, miel d'Acacia, fleur d'oranger, eau pétillante
Trois Rivières rum®, ginger, lime, Acacia honey, orange blossom, sparkling water

Gin tonic Gin Bombay Sapphire®, Schweppes® Indian Tonic
Bombay Sapphire® Gin, Schweppes® Indian Tonic

Spritz Aperol Liqueur Aperol®, Prosecco Martini®, eau pétillante
Aperol® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz St-Germain Liqueur St-Germain®, Prosecco Martini®, eau pétillante
St-Germain® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Limoncello Liqueur Limoncello, Prosecco Martini®, eau pétillante
Limoncello liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

COCKTAILS SANS ALCOOL / *MOCKTAILS* ..... 11 €

Fresh Riviera Gingembre, citron vert, miel, fleur d'oranger, eau pétillante
Ginger, lime, honey, orange blossom, sparkling water

Virgin Mojito Menthe, citron vert, sucre, eau pétillante
Mint, lime, sugar, sparkling water

Geisha Says No Framboise, pamplemousse, fleur de Sakura, fleur de Sureau
Raspberry, grapefruit, Sakura flower, elderflower

Calico Jack Ananas, grenade, orange, citron vert, baies de passion, amande
Pineapple, pomegranate, orange, lemon, rue berries, almond

Cosmic Garden Menthe, concombre, citron, poivre blanc du Penja, eau pétillante
Mint, cucumber, lime, Penja white pepper, sparkling water

APÉRITIFS / *PRE-DINNER DRINKS*

Martini® Bianco, Rosso (7 cl)	6,5 €
Ricard® (4 cl)	6,5 €
Pastis Henri Bardouin® (4 cl)	6,5 €
Campari® (7 cl)	7 €
Kir (12 cl)	8 €
Porto Burmester® 10 ans (8 cl)	8 €
Americano (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge)	12 €
Negroni (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge, Gin Bombay Sapphire®)	15,5 €

SPIRITUEUX / *SPIRITS*

Vodka Absolut® (4 cl)	11 €
Vodka Grey Goose® (4 cl)	15 €
Gin Bombay Sapphire® (4 cl)	11 €
Tequila Olmeca® Blanche (4 cl)	11 €
Rhum blanc Trois Rivières® (4 cl)	11 €
Rhum brun Bacardi® (4 cl)	11 €
Whisky J&B® Rare (4 cl)	11 €
Jack Daniel's® (4 cl)	15 €

BIÈRES / *BEERS*

Pression / *Draught beers*	25 cl	50 cl
1664®	6 €	10 €
Grimbergen®	6,5 €	10,5 €
Panaché	6,5 €	10,5 €

Bouteille (33 cl) / ***Bottled beers*** *(33 cl)*

Heineken®	6,2 €
L'Azuréenne®	6,8 €

VINS / *WINES*

Rouge / *Red wine*	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Côtes du Rhône AOP, Château de Montfrin	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €
Châteauneuf du Pape AOC, Les Granières de la Nerthe	14 €	67 €
Rosé / *Rosé wine*		
Côtes de Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île	7 €	33 €
Côtes de Provence AOP, Château Miraval	9 €	45 €
Bandol AOC, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan	11 €	53 €
Blanc / *White wine*		
Hérault IGP, Domaine Petit Roubié	7 €	33 €
Côtes du Rhône AOP, Domaine Guigal	8 €	39 €
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	9 €	45 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS / *CHAMPAGNE & SPARKLING WINES*

	Coupe 12 cl	Bouteille 75 cl
Prosecco Martini®	12 €	57 €
Champagne Maison Collet®, Brut	16 €	73 €

DIGESTIFS / *AFTER-DINNER*

Limoncello (5 cl)	10 €
Cognac Remy Martin® (4 cl)	14 €

EAUX MINÉRALES / *MINERAL WATERS*

Evian® / *Still water* (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Badoit® / *Sparkling water* (33 cl/75 cl)	4,9 €	6,9 €
Perrier® / *Sparkling water* (33 cl)	5,2 €	

SODAS & JUS / *SOFT DRINKS & JUICES*

Limonade (25 cl) / *Lemonade*	4,9 €
Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl)	5,6 €
Orangina® (25 cl)	5,6 €
Lipton® Ice Tea (25 cl)	5,6 €
Schweppes® Indian Tonic (25 cl)	5,6 €
Jus et nectars Alain Milliat® (20 cl) / *Juices and nectars*	5,8 €

(Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Abricot) / *(Orange, Apple, Mango, Tomato, Apricot)*

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

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

Thé vert de Chine, Thé breakfast, Thé darjeeling, Thé earl grey, Thé menthe glaciale,
Thé fruits rouges, Camomille, Rooibos vanille

Chocolat chaud Valrhona® (20 cl) / *Hot chocolate*	7 €

* Nos viandes hachées de bœuf sont servies cuites 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 heart-cooked products.*

Origine des viandes : se reporter à l'ardoise / *Origin of meat: refer to slate.*

Recette végétarienne sans viande ni poisson / *Vegetarian food without meat or fish.*

Cocotte provençale du chef / *Hot casserole.*

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / *CDO: Controlled Designation of Origin.* AOP : Appellation d'Origine Protégée / *PDO: Protected Designation of Origin.*
IGP : Indication Géographique Protégée / *PGI: Protected Geographical Indication.*
Prix nets. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Lagardère Travel Retail France SNC au capital de 18 060 980€ - 4-10 avenue André Malraux, 92689 Levallois-Perret Cedex - RCS de Nanterre B 542 095 336.
Carte PE 2024, Mai 2024.