

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 nous passiez d'un lieu d'attente à un lieu
de détente !

Chieny #RX


À PARTAGER / TO SHARE

- Planche mixte* 29 €
*Cheese and cured meat board**
- Poulpe snacké, condiment citron & persil et herbes fraîches 29 €
Seared octopus, lemon & parsley condiment and fresh herbs
- Gravlax de saumon au thym et citron 25 €
Salmon gravlax with thyme and lemon
-  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 cerises, croûtons, sucrose, cœur de romaine, sauce traditionnelle Caesar à base d'anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons, sucrose salad, romaine salad, traditional Caesar sauce dressing with anchovies
-  Déclinaison de tomates, burrata et sauce au basilic 23 €
Tomato declension with burrata and basil sauce

PLATS / DISHES

- Poulpe snacké, crème de maïs doux, poivrons marinés, 35 €
huile de persil et riz basmati
Seared octopus, sweet corn cream, marinated peppers, parsley oil and basmati rice
- Pavé de saumon rôti, sauce teriyaki et courgettes sautées 29 €
Roasted salmon fillet with teriyaki sauce and sautéed zucchini
- Burger au bœuf** français et frites 29,5 €
Bun, bœuf** français, comté AOP, tomates cerises, poitrine fumée, cornichons, oignons confits, sauce burger maison
*Bun, beef**, PDO comté cheese, cherry tomatoes, smoked bacon, pickled onions, homemade burger sauce*
- Carpaccio de bœuf, roquette et frites 27 €
Beef carpaccio, arugula and French fries
-  Gnocchi de la Maison Perrin, sauce pistou, tomates cerises 27 €
et parmesan AOP
Gnocchi by Maison Perrin, pistou sauce, cherry tomatoes and PDO parmesan cheese
- 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 €
Provençal beef, basmati rice

DESSERTS / DESSERTS

Trio de mignardises 10 €
Trio of sweets

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

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

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

Tiramisu à la pistache 12 €
Pistachio tiramisu

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 Fraise Verveine 12 €
Glace à la verveine, fraises fraîches, crème chantilly et zestes de citron vert
Verbena ice cream, Fresh strawberries, whipped cream and lime zest

Coupe Fraise Melba 12 €
Crème glacée vanille, fraises fraîches, coulis de fraises, éclats de pignon de pin et zeste de citron
Vanilla ice cream, fresh strawberries, strawberry coulis, toasted pine nuts and lemon zest

Coupe 2 boules / 3 boules au choix 8 € / 10 €
Parfums au choix : chocolat blanc, chocolat noir Macaé, chocolat lait et noisettes Gianduja,
citron, fraise, framboise, pêche blanche, pistache avec éclats, vanille, verveine, yaourt lait
fermier

Cup of the ice cream: 2 scoops/3 scoops

*White chocolate, Macae black chocolate, Gianduja milk and hazelnuts chocolate, lemon,
strawberry, raspberry, white peach, pistachio, vanilla, verbena, farm yogurt*

MENU ENFANT / KID'S MENU 16,5 €

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)

*Minced beef** or salmon fillet or homemade chicken nuggets*

+ Choice of side dishes

+ Two scoops of ice cream

+ Evian® 33 cl or glass of fruit juice 25 cl (apple, orange, pineapple)

BOISSONS / DRINKS

COCKTAILS / COCKTAILS 15,5 €

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

Spritz Aperol (16 cl) Liqueur Aperol®, Prosecco Martini®, eau gazeuse
Aperol® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Hugo (16 cl) Liqueur Saint-Germain®, Prosecco Martini®, eau gazeuse
Saint-Germain® liquor, Prosecco Martini®, sparkling water

Spritz Limoncello (16 cl) Liqueur Limoncello, Prosecco Martini®, eau gazeuse
Limoncello liquor, Prosecco Martini®, 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

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

Mojito Mangue (20 cl) Rhum Trois Rivières®, purée de mangue, citron vert,
feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Trois Rivières® rum, mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Moscow Mule (18 cl) Vodka Absolut®, Ginger beer, jus de citron vert
Absolut® Vodka, Ginger beer, lime juice

Bloody Mary (20 cl) Vodka Absolut®, jus de tomate
Absolut® Vodka, tomato juice

Espresso Martini (12 cl) Vodka Absolut®, liqueur de café, espresso
Vodka Absolut®, coffee liqueur, espresso

COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS 11 €

Fresh Riviera (16 cl) Ginger beer, purée de mangue, jus de citron vert, miel
Ginger beer, mango puree, lime juice, honey

Virgin Mojito (20 cl) Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert, cassonade
Sparkling water, mint leaves, lime, brown sugar

Virgin Mojito Fraise (20 cl) Purée de fraise, citron vert, feuilles de menthe,
eau gazeuse, cassonade
Strawberry puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Virgin Mojito Mangue (20 cl) Purée de mangue, citron vert, feuilles de menthe,
eau gazeuse, cassonade
Mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Rio (18 cl) Jus d'orange, jus de citron vert, jus de framboise
Orange juice, lime juice, raspberry juice

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 (10 cl) | 8 € |
| Americano (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge) | 12 € |

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® | 6,2 € | 10,2 € |
| Grimbergen® | 6,5 € | 10,5 € |
| Panaché | 6,5 € | 10,5 € |

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

| | |
|--|-------|
| Blue Coast® - Blonde sans alcool 0°C | 5,5 € |
| Heineken® | 6,2 € |
| L'Azuréenne® | 6,8 € |

VINS / WINES

| | Verre | Bouteille |
|---|-------|-----------|
| Rouge / Red wine | 12 cl | 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 | Bouteille |
|--------------------------------|-------|-----------|
| | 12 cl | 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 € |
| FuzeTea® (25 cl) | 5,5 € |
| Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl) | 5,7 € |
| Orangina® (25 cl) | 5,7 € |
| Schweppes® Indian Tonic (25 cl) | 5,7 € |
| 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

| | |
|--|-------|
| Espresso (7 cl), Café allongé (14 cl) / Espresso, Long coffee | 3,5 € |
| Décaféiné (7 cl) / Decaffeinated | 3,5 € |
| Café noisette (9 cl) / Macchiato | 3,9 € |
| Café crème (17 cl) / Latte | 5,3 € |
| Double espresso (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 € |

 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 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.*

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

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. *Net prices. The list of allergens is available on request.*

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 Printemps-Eté 2025. Avril 2025.