

Vins et Champagnes au verre

CHAMPAGNE À LA COUPE	15cl
Louis Roederer brut premier collection 245 A. Bergère Origine brut tradition	20€ 18€
PROSECCO	
Torresella extra dry	10€
BULLE FRANÇAISE SANS ALCOOL	
French Bloom brut	16€
VINS BLANC	
Côtes de Provence Château Léoube «Le Blanc de Léoube» 2024	12€
Bourgogne Domaine Normand 2023	12€
Bourgogne Chablis Domaine Vrgnaud 2022	14€
Loire Pouilly Fumé Domaine Caillebourdin «Les Racines» 2023	16€
Bordeaux Sauternes Lions de Suduiraut 2016	16€
VINS ROSÉ	
Côtes de Provence Château Léoube «Le Rosé de Léoube» 2024	12€
Côtes de Provence Château Aspras «Les trois Frères» 2024	12€
Côtes de Provence Château Minuty «Rosé Or» 2024	14€
VINS ROUGE	
Côtes de Provence Château de Léoube «Le rouge de Léoube» 2019	11€
Côtes du Rhône Crozes Hermitage Domaine Emmanuel Darnaud 'Mise en Bouche' 2022	12€
Bourgogne Armand Heitz 'Bourgogne Pinot Noir' 2023	14€
Bordeaux Margaux	16€

Champagnes et autres bulles

CHAMPAGNE	75cl	150cl
A. Bergère Origine Brut Tradition	90€	
Jacquart Brut Signature	95€	195€
Pol Roger Brut Grande Réserve	95€	195€
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»	120€	
Louis Roederer Brut Premier Collection 245	130€	240€
Jacquart Blanc de Blanc Millésime 2016	145€	
Laurent Perrier Grand siècle	320€	
Louis Roederer Brut Cristal Millésime 2012//2015	480€	
Dom Pérignon Brut Millésime 2015	500€	

CHAMPAGNE CASHER	75cl
Drappier Carte d'Or Brut	140€
CHAMPAGNE ROSÉ	
Jacquart Signature	110€
Domaine de la Borderie 'douce folie'	115€
Pierre Gerbais 'Grains de Celles'	125€
Louis Roederer Brut Rosé 2017	175€
Laurent Perrier Brut Rose	200€
PROSECCO	
Torresella DOC extra dry	49€
BULLE FRANÇAISE SANS ALCOOL	
French Bloom Brut	60€
Nos Vins Rosés	
CÔTES DE PROVENCE	
Château Léoube 'Le Rosé de Léoube' 2024	55€
Château la Galinière 2024	45€
IPG Cotignac Le Vent dans les Voiles 2024	50€
Château Aspras 'Les Trois Frères' 2024	50€
Château Miraval 2024	58€
Château Minuty 'Prestige' 2024	60€
Château Minuty 'Rosé Or' 2024	80€
Domaine Ott 'Château de Selle' 2024	80€
MAGNUMS ET JÉROBOAM	150cl 300cl
Château de Léoube 'Le Rosé de Léoube' 2024	105€ 190€
Château Aspras 'Les Trois Frères' 2024	95€ 198€
Château Miraval 2024	112€ 230€
Château Minuty 'Prestige' 2024	120€
Château Minuty 'Rosé Or' 2024	150€
Domaine Ott 'Château de Selle' 2024	150€
Nos vins Blancs	
CÔTES DE PROVENCE	75cl 150cl
Château Léoube 'Le Blanc De Léoube' 2024	55€
Château Aspras 'les Trois Frères' 2023	45€
IGP Cotignac le Vent dans Les Voiles 2023	50€ 120€
Château Minuty 'Prestige' 2024	60€ 150€
Château Minuty 'Blanc et Or' 2022	80€ 150€
Domaine Ott Clos Mireille 2023	80€

VALLÉE DE LA LOIRE	75cl	150cl
Tourraine Domaine Octavie 'Sauvignon' 2023	42€	
Pouilly Fumé Domaine des Rabichattes 'les Loges' 2023	56€	
Pouilly Fumé Domaine Caillbourdin 'les Racines' 2023	68€	
Sancerre Domaine Nicolas Millerioux 2022	65€	
Sancerre Domaine François Crochet 2024	72€	
VALLÉE DU RHÔNE		
Saint Joseph Domaine Graeme et Julie Bott 2023	65€	
Condrieu Domaine Graeme et Julie Bott 2023	105€	
BOURGOGNE		
Bourgogne Chardonnay Domaine Normand 2023	42€	
Mâcon Domaine Guillot Broux 'En Serre' 2023	44€	
Chablis Domaine Vrgnaud 2022	50€	105€
Saint Véran Domaine Des Deux Roches 'Vignes de Longsault' 2022	52€	
Pouilly Fuissé Domaine Guillot Broux 'Les Repostères' 2022	65€	
Marsannay Domaine Derey 2022	72€	
Chassagne Montrachet Domaine Heitz 1er Cru La Maltroie 2021	125€	
Puligny Montrachet Domaine Jacques Prieur 1er Cru Les Combettes 2019	180€	
Meursault Domaine Patrick Javiller 'Les Clouzots' 2021	185€	
Corton Charlemagne Domaine Jacques Prieur Grand Cru 2017	280€	
BORDEAUX		
VIN BLANC MOELLEUX		
Sauterne Lions de Suduirault 2015	68€	
Vins Rouges		
CÔTES DE PROVENCE		
Château Léoube 'Le Rouge de Léoube' 2020	55€	
Château Minuty 'Prestige' 2019	60€	
Domaine Gavoty 'Clarendon' 2021	69€	
VALLÉE DE LA LOIRE		
Chinon Domaine de la Noblaie 'Le Temps des Cerises' 2022	42€	
Saumur Champigny Domaine Antoine Sanzay 'La Paterne' 2023	49€	
Sancerre Domaine Nicolas Millerioux 2019	65€	

*Les Millésimes Peuvent Changer au cours de la Saison,
Tous Nos Vins Sont Des AOP Sauf Indications Mentions Légales : AOP ; Appellation d'Origine Protégé / IGP ; Indication Géographique Protégé / VDF ; Vin de France / DOCG ; Dénomination d' Origine Controlée et Garantie / DOQ ; Dénomination d'Origine Protégé / Prix Net TTC en Euro Service Compris

BOURGOGNE	75cl
Bourgogne Pinot Noir Domaine Armand Heitz 2023	48€
Bourgogne Pinot Noir Domaine Labruyère Prieur 2021	50€
Côtes de Nuit Village Domaine Rion 2020\2021	68€
Pommard Domaine Chantal Lescure 'Les Vaumuriens' 2017	120€
Pommard Domaine Chantal Lescure 'Les Vignots' 2020	140€
Chambolle Musigny Domaine Decelle Villa 2017	160€
Gevrey Chambertin Domaine Prieur 1er cru 2013/2014	170€
Corton Bressandes Domaine Prieur 2015	210€
VALLÉE DU RHÔNE	
Crozes-hermitage Domaine Emmanuel Darnaud 'Mise en Bouche' 2023	44€
Saint Joseph Domaine Graeme et Julie Bott 2022	68€
Côte Rôtie Domaine Graeme et Julie Bott 2022	180€
BORDEAUX	
Bordeaux Supérieur B de Maucaillou 2020	44€
Margaux By Tertre 2022	55€
Pessac Léognan Château le Pape 2017	88€
Pomerol Le Carillon de Rouget 2015	88€
Saint Emilion Château Cartier 2018\ 2020	89€
Saint Estèphe Château de Pez 2011	98€
Saint Julien Château Lalande Borie 2017	112€
Pauillac Le Pauillac de Chateau Latour 2015\ 2017	160€
Pauillac Chateau Pichon Contesse de Lalande 2011	250€
Vins du Monde	
ITALIE	
VINS BLANCS	
DOCG Torresella Pinot Grigio 2022	42€
IGP Marco di Bartoli 'Sole e Vento ' Terre Sicilliane 2022	59€
DOCG Moscatto d'Asti Ceretto 2022	40€
VINS ROUGES	
Italie DOCG Chianti Ténuta di Corleone 2020	78€
Espagne DOQ Priorat Portal del Priorat Negre De Negres	72€
Argentine Mendoza Zapata Catena Malbec 2019	48€
VINS CASHER	
VINS BLANCS	
Israel Chardonnay Domaine Golan Heights 'Yarden Galilée' 2021	42€
Israel Syrah Domaine Golan Heights Yarden 2021	68€
France Côtes de Provence Rosé La Citadelle Mademoiselle 2023	62€



BEACH

Restaurant-Plage



Menu Midi

L'ardoise des entiers
Daily Specials

Poissons entiers selon la pêche, rôtis et découpés en salle
Whole fish, depending on the catch, roasted and carved tableside

Vivier du jour : Homard, Langouste, Cigale de mer, grillés ou en cuisson douce, garniture à convenance
Live seafood of the day : Lobster, Spiny Lobster, Slipper Lobster, grilled or gently cooked, with your choice of garnish

Sélection de pièces entières de viandes : Côtes de veau, de Bœuf, TBone, volaille suivant les disponibilités
Selection of whole cuts of meat : Veal chops, beef chops, T-Bone steak, poultry, depending on availability

L'ardoise des suggestions
Suggestions

Suggestions de plats selon le marché et les idées
Daily suggestions according to the market and inspiration

A Partager / Sharing Plates

Guacamole minute, tortillas de maïs croustillantes <i>Fresh guacamole, crispy corn tortillas</i>	21 €
Crevettes panko, sauce chili aigre doux <i>Panko-crusted shrimp with sweet and sour chili sauce</i>	21 €
Kefta d'agneau, aux épices d'orient <i>Lamb kefta with oriental spices</i>	17 €
Fleurs de courgettes, en tempura légère, anchoïade douce <i>Zucchini flowers in light tempura, mild anchovy dip</i>	16 €
Planchette de charcuterie Ibérique, pain frotté à l'ail et tomate <i>Iberian charcuterie board, garlic and tomato-brushed bread</i>	21 €
Pinsa truffe d'été, stracciatella, roquette, fleur de sel <i>Summer truffle pinsa, stracciatella, arugula, sea salt flakes</i>	19 €
Salade fatoush végétan Crudités, pain libanais, menthe, sumac, falafel <i>Vegan fattoush salad Vegetable crudités, lebanese bread, mint, sumac, falafel</i>	29 €
Salade César Poulet grillé ou gambas avocat, croûtons de foccacia, parmesan, Anchois <i>Caesar salad: Grilled Chicken or Prawns, Avocado, Focaccia Croutons, Parmesan, Anchovies</i>	29 € 33 € Poulet Gambas
Salade riviera aux légumes croquants, thon confit et œufs de caille <i>Riviera salad crunchy vegetables, tuna confit and quail egg</i>	29 €
Saumon façon gravelax râpé de citron, foccacia romarin, écrasé d'avocat <i>Gravelax-style salmon lemon zest, rosemary focaccia, mashed avocado</i>	29 €
Melon du Var, pastèque, fêta, menthe fraîche <i>Melon from the Var, watermelon, feta, fresh mint</i>	27 €
Burrata crèmeuse, tomates de l'arrière-pays en texture, balsamique de Modena <i>Creamy Burrata, textured heirloom tomatoes, Modena Balsamic</i>	29 €

Pates et risotto
Pasta and risotto

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Risotto crémeux à la truffe tuber aestivum, copeaux de parmesan (38 €), Ravioles de ricotta parfumées à la sauge, pousses d'épinard, copeaux de parmesan (34 €), Pennés à l'arrabiata, stracciatella, pistou de roquette (36 €).

Poissons / Seafood

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Tentacules de poulpe snackées comme une shakshuka de poivrons et tomates confites (39 €), Filet de daurade royale, mousseline de pommes de terre citronnée beurre blanc aux algues (36 €), Grosses camberones grillées, vierge de légumes croquants, riz sauté aux courgettes de nice (45 €), Tartare de thon, avocat, coriandre, soja, sasabi, huile de sésame (35 €).

Menu kid's / Kid's Menu
19€

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Filet de poulet pané ou filet de loup ou steak haché (+), Frites ou purée ou pâte ou riz ou légumes de saison, salade de tomate (+), Petit pot glacé.

Viandes / Meat

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include C- Beach burger carnivore ou végétarien, confit d'oignons, cheddar, tomate, sauce burger (30 €), Burger Méditerranéen Pain foccacia, steak de kefta grillé, mozzarella fumée, sauce blanche (33 €), Entrecôte de bœuf Angus, pomme grenaille en persillade, sauce béarnaise (29 €).

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Brochette mix grill (suprême de volaille, bœuf, kefta, merguez), sauce yaourt (31 €), Travers de Porc «noir de bigorre» Laqués aux épices (35 €).

Garnitures / Sides

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Mousseline de pommes de terre (10€), Frites de Panisses (10€), Frites de Pommes de Terre (10€), Fricassée de légumes de saison (10€), Salade sucrine, échalote vinaigre à la moutarde (10€), Fromage de brebis de nos collines, miel de lavande (14€).

Fromage / Cheese

Desserts

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Café gourmand Gourmet coffee (18€), Tarte Citron (Meringuée ou pas selon la recette de Anne) Lemon pie (14€), Pain perdu caramel beurre salé (14€), Fondant chocolat : chocolat grand cru, coeur speculos (15€), Assiette de fruits et pastèque (28€), Coupe cheesecake crumble d'amandes (14€), Sélection de glaces et sorbets (4€).

Nos Cocktails Classiques

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include MOJITO classique, fraise, mangue (18€), DAIQUIRI classique, fraise, mangue (18€), CAIPIRINHA classique, fraise, mangue (18€), MARGARITA classique, citron, fraise (20€), PINA COLADA (18€), EXPRESSO MARTINI (20€), COSMOPOLITAIN (18€), BLOODY MARY (18€), PORNSTAR MARTINI (20€), OLD FASHION (18€), LYNCHBURG LIMONADE (18€), MOSCOW MULE et ses variante (18€), AMARETTO SOUR (18€), WHISKEY SOUR (18€), GIN BASIL SMASH (20€).

Nos Spritz

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include APEROL SPRITZ (18€), CAMPARI SPRITZ (18€), SAINT GERMAIN SPRITZ (18€), LIMONCELLO SPRITZ (18€), ROSA SPRITZ (18€).

Cocktails

Nos Créations

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include SPICY 1988 (20€), LITCHI BLOOM (20€), PASSION LOVER (20€), MANGO BUZZ (20€), HIBI CRUSH (20€), MYSTIC RASPBERRY (20€), BLUE PARADISE (20€), AGAVE GARDEN (20€), FRENCH RIVIERA TEA (20€).

Nos Mocktails

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include VIRGIN MOJITO Classique, fraise, mangue, passion (15€), VIRGIN PINA COLADA (15€), SUNSET PASSION (15€), FRESH KIWI (15€), TROPICAL HEAT (15€).

Nos Eaux

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Evian 50cl (5€), Acqua Panna 25cl (4€), Acqua Panna 75cl (8€), San Pellegrino 75cl (8€).

Nos Boissons Chaudes

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Café, décaféiné, noisette, allongé (4€), Café latté, chocolat chaud, café crème (6€), Double espresso (7€), Café viennois, chocolat viennois (7€), Cappucino (6€), Thé (6€), Infusion (6€), Pot de lait (2€).

Nos Softs

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Sirop à l'eau (Monin/Aqua Panna 25cl) (5€), Perrier, Badoit rouge (6€), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca Cola Cherry (8€), Orangina, Sprite, Limonade (8€), RedBull (8€), Fuze Tea (8€), Jus Minute Maid (8€), Pomme, tomate, ananas, multfruit, orange (7€), Jus Pressé (9€), Orange, pamplemousse, citron (9€), Thé glacé maison / Café frappé maison (8€), Thé matcha maison (8€).

Nos Tonics

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Schweppes Agrumes / Tonic (8€), Fever Tree Tonic (7€), Fever Tree Ginger Beer (7€), Fever Tree Ginger Ale (7€), Fever Tree Méditerranéen (7€).

Apéritif

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include San Bitter sans alcool (5€), Martini Rosso, Bianco, Extra Dry, Fiero (12€), Campari, Pastis, Ricard (12€), Kir vin blanc (12€), Cassis, framboise, pêche, mûre (10€), Porto Blanc/Rouge (10€), Kir Royal (16€), Cassis, framboise, pêche, mûre (16€).

Nos Digestifs

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Jagermeister (16€), Fernet Branca (12€), Baileys (12€), Limoncello (12€), Get 27 (12€), Get 27 menthe citron (12€), Sambuca Luxardo (12€), Shot du jour (12€).

Nos Bières Bouteilles 33CL

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Carlsberg (9€), 1664 Blanche (9€), Corona (9€), Desperados (9€), Blue Coast IPA (9€), Montecarlo Blonde (9€), Montecarlo Ambré (9€), 1664 sans alcool (8€), Magners cidre (9€).

Nos Bières Pression

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include 1664 (8€ / 14€), Panaché / Monaco (8€ / 14€).

Nos Alcool

WHISKY

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Jameson Irish (15€), Bushmills Irish (16€), Jack Daniel's Tennessee (16€), Gentleman Jack Bourbon (18€), Four Roses Bourbon (16€), Glenmorangie Single Malt (20€), Lagavuline Single Malt (32€), Glenlivet Single Malt (20€), Glenfidish 12 Single Malt (20€), Akashi Blended Grein (16€).

TEQUILA

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Patron Silver//Reposado Patron Añjeo (18€), Milagro Silver (38€), 1800 Silver//Reposado (22€), 1800 Silver (18€).

GIN

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Bombay Sapphire (14€), Hendrick's (18€), Gin 44 (16€).

RHUM

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Bacardi Carta Blanca (14€), Bacardi Cuatro (16€), Bacardi 8ans (18€), Diplomatico (20€), Don Papa (20€).

VODKA

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Grey Goose (18€), Ciroc (18€).

COGNAC

Table with 2 columns: Drink Name, Price. Rows include Henessy VSOP (20€), Henessy XO (48€), Remy Martin VSOP (20€), Remy Martin XO (48€).