

Salades

Salade Niçoise	** 3+4+9	20 €
Salade, Tomates, Poivrons, Thon, Concombres, Céleris, Oignons, Anchois, Oeuf, Radis, Olives		
Salade Tré Colori	7	21 €
Salade, Tomates, Mozzarella di Buffala, Tomates séchées, Avocats, Pesto		
Salade Caesar	1+3+4+7+10	21 €
Iceberg, Tomates, Oeuf, Poulet croustillant, copeaux de Parmesan, Croutons, sauce Caesar		
Salade de Chèvre	1+7+8	22 €
Salade, Tomates, Pain brioché, Chèvre, Champignons, Pomme, Noix, Miel		
Salade Exotique	2+4	25 €
Salade, Tomates, Ecrevisses, Saumon Fumé, Avocats, Ananas, Pamplemousse		

Entrées

Bouquet de Crevettes sauce Cocktail	2+3	21 €
Tartare de chair de Crabe, Avocats & Crevettes	2+4	23 €
Assiette Norvégienne Saumon fumé Toasts grillés	1+4	24 €
Assiette Hawaïenne	4+6	24 €
Tomates, Avocats, Quinoa, Betterave rouge, Ananas, Saumon cru mariné		

Les Pâtes du Chef

Penne à l'Italienne	1+3+7	23 €
Tomates séchées, Mozzarella, Jambon cru, Basilic, Parmesan, Piment d'Espelette, Roquette		
Linguine aux 2 Saumons	1+3+4+7	24 €
Saumon cru, Saumon fumé, Crème, Basilic		
Linguine New Beach	1+3+4+7	25 €
Moules, Calamars & Crevettes		

Pizzas

Marguerite	Tomate, Mozzarella, Olives **1+7	14 €
Napolitaine	Tomate, Mozzarella, Anchois, Olives 1+4+7	15 €
Vegan	Tomate, Poivrons, Aubergine, Champignons, Persillade, Olives 1+7	15 €
Neptune	Tomate, Mozzarella, Thon, Câpres, Oignons rouges, Olives 1+4+7	16 €
Reine	Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Olives 1+7	16 €
Chèvre Miel	Crème Fraiche, Mozzarella, Chèvre, Miel, Noix, Olives 1+7+8	17 €
4 Fromages	Tomate, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Parmesan, Olives 1+7	17 €
Chicken	Crème fraîche, Mozzarella, Poulet, Poivron, Champignons, Olives 1+7	17 €
Burrata	Tomate, Burrata, Basilic, Huile d'Olive, Olives 1+7	18 €
Saumon	Crème fraîche, Mozzarella, Tomate séchée, Saumon frais, Pesto, Olives 1+4+7	19 €
Truffe	Mozzarella, Copeaux de Truffe, Roquette, Copeaux Parmesan, Olives 1+7	20 €

Snacking

Servi uniquement en plage le midi

Pan Bagnat	Pain, Thon, Tomates, Salade, Radis, Oeuf, Poivrons, Anchois, huile d'Olive 1+3+4	15 €
Club Poulet grillé	Servi dans Pain de mie, avec frites 1+3+7+10	17 €
Club Saumon Fumé & Avocat	Servi dans Pain de mie, avec frites 1+3+4+7+10	19 €

Viandes d'Origines Contrôlées

Cheeseburger NEW BEACH Charolais 180 gr	**7	22 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne Charolais 180 gr	3+10	22 €
Côtes d'Agneaux grillées au Thym & son jus		25 €
Wok de Magret de Canard au parfum d'Asie	1+6+6+11	25 €
Entrecôte Grillée Maître d'Hôtel	7	26 €

Supplément sauce Poivre ou Béarnaise 3,50 € - Supplément sauce à la Truffe 4,50 €

Poissons & Coquillages

Moules Marinières	**1+7+14	21 €
Moules à la Crème	1+3+7+14	22 €
Tartare de Saumon frais	4+6	24 €
Pavé de Saumon à la plancha sauce Teriaky	4+6	25 €
Dos de Cabillaud au Beurre blanc Safrané & Citron	4+7	25 €
Mi - Cuit de Thon & Saumon façon Thaï	4+6+11	29 €

Poissons Grillés

selon arrivage

Daurade	Loup	St Pierre
Rouget	Sole	Turbotin

Demandez nos Suggestions du Jour

Formule Enfant

Moins de 12 ans uniquement le midi

15 €

Fish and Chips ou Steak Haché 120 g, frites ou Pizza Marguerite Enfant

Sirop à l'eau ou jus d'Orange ou jus de Pomme

Glace Enfant

Desserts

Tarte aux Fraises	10 €	Fondant au Chocolat	9 €
Tarte Tatin	10 €	Salade de Fruits Frais en saison	9 €
Tarte Juanita	12 €	Crème Brûlée	8 €
Tiramisu Maison	9 €	Coupe de Fraises ou Ananas	9 €
Nougat Glacé	9 €	Café Gourmand	10 €
Dessert du Jour	9 €	Pastèque en saison	8 €

Glaces

Café ou Chocolat Liégeois, Dame Blanche	9 €
Coupe Jack Glace Vanille, salade de Fruits, Chantilly	10 €
Fraise ou Ananas Melba Fruit, glace Vanille, gelée Groseille, Chantilly	10 €
Williamine Sorbet Poire, Poire Williams	10 €
Coupe 2 Boules	6 €
Coupe 3 Boules	8 €
Coupe Juanita Kiwi, Sorbet Passion, Coco, Mangue, Limoncello, Chantilly	10 €
Été Indien Ananas, glace Malaga, Vanille, Rhum, Chantilly, Amandes	10 €
Banana Split Banane, glace Vanille, Fraise, Chocolat, sauce Chocolat, Chantilly	10 €
Coupe Coconuts Kiwi, glace Coco, Malibu, Chantilly	10 €

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Coco, Passion, Poire, Mangue, Pistache, Rhum Raisins

Liste des Allergènes / List of Allergens

1 : Céréale contenant du Gluten / Containing Gluten
2 : Crustacés, base de Crustacés / Crustaceans products
3 : Œufs et produits à base d'œufs / Eggs products
4 : Poissons et dérivés / fish products
5 : Produits à base d'Arachides / Groundnut
6 : Produits à base de Soja / Soybean products
7 : Produits à base de Lait / Milk products

8 : Fruits à Coque / Shelled Fruits
9 : Produits à base de Céleri / Celery products
10 : Moutarde et dérivés / mustard
11 : Graines de Sésame / Sesame Seeds
12 : Anhydride Sulfureux, Sulfites / Sulphur or Sulfités
13 : Produits à base de Lupin / Lupin products
14 : Mollusques et base Mollusques / Mollusks

Vins

Vins Rosés	75 cl	50 cl
Côtes de Provence A.O.C ou A.O.P		
2021 St Victorin Rosé Argent vin Bio	28	21
2021 Minuty M	31	23
2020 Domaine La Croix cuvée Eloge Cru Classé	37	27
2020 Château Minuty Rose et Or Cru Classé	55	
Vins Rouges		
Provence		
2021 St Victorin Rouge Cuivre vin Bio	28	
2020 Minuty cuvée Prestige	39	28
Côtes du Rhône		
2020 Pas de la Baume Camille Cayran	25	
2020 Cairanne Grande Réserve Camille Cayran	30	
Bourgogne - Beaujolais		
2018 Julienas Manoir du Carra	36	
Bordeaux - Médoc		
2018 Château Haut-Maurac Bellecour	33	
Vins Blancs		
Provence		
2021 St Victorin Blanc Argent vin Bio	28	21
2021 Domaine Lacroix cuvée Irrésistible Cru Classé	33	24
2021 Château Minuty cuvée Prestige	39	28
Alsace		
2018 Riesling A Kuentz Réserve Personnelle	29	
Gascogne		
2020 Mélody Gros Manseng	29	
Bourgogne		
2020 Chablis 1 ^{er} Cru Montée de Tonnerre Dom. Servin	67	
2018 Chablis Grand vin de Bourgogne Dom. Servin	46	
2020 Mâcon-Villages Auvigüe	39	
Loire		
2021 Pouilly Fumé Gilles Blanchet	40	
2020 Sancerre Silex Domaine Reverdy & Fils	58	
2020 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Dom. Mortiers Guibourg	25	
Vins au Verre		
Provence - rouge, rosé, blanc	5,5	
Chardonnay - blanc	6	
Moëlleux - blanc	7	
Minuty M - rosé	7	

Apéritifs

Ricard, Pastis 3 cl	4,5
Verre de vin 6 cl	5,5
Martini 6 cl	6
Porto, Amers 8cl	6
Apéritif Maison 12 cl	7
Whisky JB 4 cl	8,5
Jack Daniel's 4 cl	10
Vodka Smirnoff 4 cl	8,5
Gin Gordon 4 cl	8,5
Coupe Prosecco 12 cl	7
Americano Maison 10 cl	9
Apérol Spritz 18 cl	10
Coupe Champagne. 10 cl	10
Kir Royal 10 cl	10
Verre de Cognac VSOP	10
Verre d'Armagnac VSOP	10

Boissons

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl	5,5
Jus de Fruits – Diabolo 25 cl	5
Oranges, Citrons Pressés	7
Fuzetea, Orangina, Tonic 25 cl	5,5
Fanta, Sprite 33 cl	5,5
Badoit Rouge 33 cl	5
Badoit, Perrier. 50 cl	6
Badoit, Perrier 100 cl	8
Evian 50 cl	5
Evian 100 cl	7
Bière Pression 25 cl	5
Heineken 25 cl	5
Pelforth 33 cl	6,5
Bière Blanche 1664 33 cl	7
Desperado, Corona 33 cl	7
Sérieux Bière Pression 50 cl	9

Cocktails avec ou sans Alcool

Prix, voir notre carte des Cocktails

Pina Colada – Mojito – London Mule
Sex on the Beach – Rose du Nil
Mai Taï – Caïpirinha – Blue Lagoon
Swimming Pool – Moscow Mule
Tequila Sunrise – Margarita – Planteur

Virgin Mojito
Paradise Dream
Coconut King
Carribean Sun
Cocktail Fruits frais

Champagnes

	Coupe 10 cl	Bout. 75 cl
Domaine Baron Albert Brut	10	70
Domaine Gilles Menu Brut	10	70
Laurent Perrier Brut		90
Ruinard Brut		120
Ruinard Blanc de Blanc		160