



LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD



Plage privée • Bar • Snack • Pizzas
Plats à emporter • Take away • 7j/7 Non Stop

NOS APÉRITIFS

RICARD ,PASTIS ,CASANIS (2cl)	2,90 €
PUNCH,SANGRIA le verre	4,00 €
PUNCH,SANGRIA le pichet 50cl	10,90 €
PUNCH,SANGRIA le pichet 1l	18,90 €
MARTINI (6cl)	3,70 €
KIR CASSIS ,PECHE, FRAMBOISE	2,90 €
KIR ROYAL	6,90 €
AMERICANO MAISON (8cl)	7,90 €
BABY (2cl)	3,50 €
WHISKY (4cl)	5,90 €
JACK DANIEL'S(4cl)	6,90 €
SAN BITTER (10cl)	2,90 €
APÉROL SPRITZ (10cl)	7,50 €

NOS BIÈRES

PRESSION (25cl)	3,00 €
PRESSION SIROP (25cl)	3,20 €
SERIEUX (50cl)	5,90 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	4,20 €
1664,HEINEKEN (25cl)	4,00 €
DESPERADOS,HOOGARDEN (33cl)	5,50 €
RED BULL (25cl)	4,00 €

NOS SODAS

COCA, FANTA,SPRITE (25cl)	3,00 €
COCA, FANTA,SPRITE (50cl)	5,80 €
COCA ZERO, ICE TEA (25cl)	3,10 €
COCA ZERO, ICE TEA (50cl)	5,90 €
JUS DE FRUITS (25cl)	3,20 €
SCHWEPES (33 cl)	3,20 €
SCHWEPES AGRUM (33 cl)	3,20 €
OASIS, COCA LIGHT (33 cl)	3,20 €
PERRIER, ORANGINA (33 cl)	3,20 €
JUS DE FRUITS PRESSES	5,50 €
SUPPLEMENT SIROP, TRANCHE	0,20 €
SODA CANETTE (33 cl)	3,20 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

TI PUNCH Rhum blanc , citron vert , sucre de canne Rum, lime, sugar	6,00 €
TEQUILA SUNRISE Téquila, jus d'orange et grenadine Tequila and orange juice with grenadine	8,50 €
CUBA LIBRE Bacardi , coca, citron vert Bacardi , coca, lime	8,00 €
GIN FIZZ Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse Gin, lime, sugar and sparkling water	8,60 €
MARGARITA Tequila , cointreau, citron vert Tequila , cointreau, lime	8,60€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

SEX ON THE BEACH Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon French vodka, alcohol, orange juice and pineapple juice with passion fruit, papaya, peach and melon flavours	8,90€
SWIMMING POOL Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada * Allergène : protéines de lait Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice with Curaçao and Pina Colada flavours *Allergen: milk proteins	8,90€
69 Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice, with dragon fruit, ginger and guava flavours	8,90€
BIKINI Téquila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron Mexican tequila, gin, alcohol and pineapple juice with watermelon, raspberry and lemon flavours	8,90€
PINA COLADA Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum COCO * Allergène : protéines de lait Rum from Guadeloupe, alcohol, pineapple juice and cream with coconut flavour *Allergen: milk proteins	8,90€
CAIPIRINHA Cachaça brésilienne, alcool, sucre et citron vert Brazilian cachaça, alcohol, sugar and lime	9,50€
MOJITO Rhum menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse Rum from Guadeloupe, alcohol, fresh mint, lime, sugar and sparkling water	9,50€
MOJITO FRAISE Rhum, menthe fraîche, fraise fruit, sucre et eau gazeuse Rum, fresh mint, strawberry fruit, sugar and sparkling water	10,50€
MOJITO ROYAL Rhum menthe fraîche, citron vert, sucre et champagne Rum, fresh mint, lime, sugar and champagne	14,90€

COCKTAILS SANS ALCOOL

PARADISE DREAM Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche Pineapple juice bursting with strawberry, raspberry, grenadine and white peach flavors	6,90€
CARIBBEAN SUN Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi An exotic whirlwind of orange juice flavoured with mango, passion fruit, papaya and kiwi	6,90€
COCONUT KING * Allergène : protéines de lait Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco An island delight made from pineapple juice and cream flavoured with coconut *Allergen: milk proteins	6,90€
JUNGLE GREEN Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera A wild adventure made from orange juice flavoured with kiwi, banana, green apple and aloe vera	6,90€
VIP Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise A subtle blend of orange juice flavoured with lychee, rose and raspberry	6,90€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse Fresh mint, lime, sugar and sparkling water	6,90€
PEACE & LOVE Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus An intense experience made from orange juice flavoured with jasmine, violet and hibiscus	6,90€
OCEAN KISS Vague rafraîchissante au jus d'ananas, aromatisée fruits des bois, orange, citron, poire et gingembre A refreshing wave of pineapple juice flavoured with berries, orange, lemon, pear and ginger	6,90€





NOS SALADES

SALADE VERTE, OLIVES 4,90 €

SALADE MIXTE 6,90 €
Salade, tomates, oignons, olives

SALADE DE TOMATES 6,90 €
Tomates, oignons, olives

SALADE NICOISE 12,90 €
Salade, tomates, thon, anchois, haricots verts, pommes de terre, œuf, poivrons, olives
Salad, tomatoes, tuna, anchovy, french beans, potatoes, egg, sweet peppers, olives

SALADE DE CHEVRE CHAUD 12,90 €
Salade, tomates, chèvre, huile d'olive, basilic, noix, oignons, olives
Salad, tomatoes, hot goat cheese, basilic, nuts, onions, olives

SALADE PAYSANNE 13,90 €
Salade, tomates, lardons, dés d'emmental, pommes de terre, croutons, œuf au plat oignons, olives
Salad, tomatoes, lardons, cheese, potatoes, croutons, fried egg, onions, olives

SALADE ITALIENNE 13,90 €
Tomates, mozzarella, jambon cru, grana padano, huile d'olive, basilic
Tomatoes, mozzarella, cured ham, grana padano, huile d'olive, basilic

SALADE FRAICHEUR 14,50 €
Salade, tomates, saumon fumé, crevettes, noix de saint-jacques
Salad, tomatoes, smoked salmon, prawns, scallops

SALADE CAESAR 14,50 €
Salade, tomates, filet de poulet, grana padano, marinade anchois huile d'olive
Salad, tomatoes, chicken fillet, grana padano, olive oil with anchovies

SALADE GOURMANDE 14,50 €
Salade, tomates, aiguillettes de canard fumé, bloc de foie gras, jambon cru, toasts
Salad, tomatoes, smoked duck, bloc de foie gras, cured ham, toasts



NOS ENTRÉES

PAIN A L'AIL *Garlic bread* 5,00 €

OEUF DURS MAYONNAISE 5,90 €
Eggs mayonnaise

BEIGNETS DE CALAMARS 7,90 €
Deep fried squid

COQUILLE SAINT-JACQUES *Scallops* 8,90 €

JAMBON CRU *Country ham* 10,90 €

12 MOULES FARCIES *12 Mussels with garlic* 10,90 €

SOUPE DE POISSONS 11,20 €
Servie avec sa rouille et ses croutons
Fish soup with garlic mayonnaise and croutons

ASSIETTE DE SAUMON FUME 12,90 €
Et ses toasts
Smoked salmon with toasts

MELON A L'ITALIENNE (selon saison) 13,90 €
Melone with italian ham

ASSIETTE NORVEGIENNE 15,90 €
Saumon poché, saumon fumé, crevettes, sauce cocktail
Salmon, smoked salmon, schrimps, Cocktailsauce

A PARTAGER TO SHARE

PETITS FILETS DE SARDINE 14,90 €
La guildive la boîte
small sardine fillets

ASSIETTE TAPAS 18,00 €
Beignets de crevette, accras de Morue, bouchées de Camembert, beignets d'oignons, mozzarella panée
Shrimp fritters, cod mix, camembert bites, onions fritters, mozzarella

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18,00 €
jambon cru, saucisson, chorizo, rillettes
country ham, sausage, chorizo, rillettes

PLANCHE DE FROMAGE 18,00 €
camembert, chèvre, roquefort, comté
cheese plate

PLANCHE MIXTE 22,00 €
Assortiment de charcuterie et de fromages
assorted pork meat and cheese

ALLERGÈNES *Allergens*

Une liste des allergènes présents dans le menu est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander.

A list of allergens in the menu is available, Do not hesitate to ask for it.





NOS VIANDES

**FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE
OU ROQUEFORT OU POIVRE** 12,90 €

*Chicken fillet with sauce of your choice :
mushrooms or roquefort or pepper*

TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU 13,90 €

slice gigot of lamb

TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE 14,90 €

Frites et salade verte

Spareribs of pork with barbecue sauce

FILET DE POULET SALTIMBOCCA 15,90 €

*Sauce forestiere, roquefort ou poivre
et ses linguines*

*Chicken fillet with italian ham, mozzarella and
mushrooms or roquefort or pepper sauce with pasta*

ANDOUILLETTE 5A 17,90 €

Sauce moutarde à l'ancienne

Chitterlings sausage with Mustard sauce

NOS PÂTES

LINGUINES A LA BOLOGNAISE 9,90 €

Pasta with bolognaise

**LINGUINES A LA CARBONARA
OU AU ROQUEFORT OU CHAMPIGNONS** 10,90 €

Pasta with carbonara or roquefort sauce or mushrooms sauce

LASAGNES 13,50 €

MEAT

RUMSTEACK 15,90 €

ENTRECOTE 17,90 €

FILET DE BŒUF 23,00 €

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 19,50 €

et ses linguines à la sauce Napolitaine

Breaded cutlet Veal with pasta

SAUCE AU CHOIX : 2,50 €

Forestiere , roquefort, poivre

Mushrooms, roquefort cheese or pepper sauce

**TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES
AVEC FRITES ET LEGUMES**

**OUR MEATS ARE WITH FRENCH FRIED
AND VEGETABLES**

NOS PÂTES

RAVIOLES A LA PARMESANNE 13,70 €

Ravioli with parmesane cheese sauce

LINGUINE ALLE VONGOLE 14,70 €

pasta with clams

NOS POISSONS

MOULES A LA MARINIERE FRITES 14,40 €

Mussels with shallots and french fries

MOULES AU ROQUEFORT FRITES 14,90 €

Mussels with roquefort sauce and french fries

PAVE DE SAUMON SAUCE BASILIC 16,90 €

Salmon with basilic sauce

**DUO DE FILETS DE LOUP DE MER
ET DE ROUGETS BARBETS CINNABARE
SAUCE CITRONNEE** 18,90 €

Loup and rouget barbet cinnabare

fillet with lemon sauce

DORADE ENTIERE 21,50 €

Sea bass

FISHES

GAMBAS A LA PROVENCALE 21,50 €

King prawns with garlic and parsley sauce

LA MARMITE DU PECHEUR 23,00 €

Pot of the fisherman

**PANACHE DE GAMBAS
ET NOIX DE SAINT-JACQUES** 22,90 €

King prawns and scallops

SOLE MEUNIERE 23,50 €

Sole in butter sauce

**TOUTS NOS POISSONS SONT GARNIS
DE RIZ ET LEGUMES**

**OUR FISH ARE WITH RICE AND
VEGETABLES**



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



NOS PIZZAS

MARGUERITE

Tomate, fromage, olives
Tomato, cheese, olives

9,50 €

REINE

Tomate, fromage, jambon, champignons, olives
Tomato, cheese, ham, mushrooms, olives

12,00€

OIGNONS

Tomate, fromage, oignons, olives
Tomato, cheese, onions, olives

9,90 €

4 SAISONS

Tomate, fromage, oignons, artichauts, poivrons, champignons, olives
Tomato, cheese, onions, artichoke, sweet pepper, mushrooms, olives

12,00 €

PROSCUTTO

Tomate, fromage, jambon, olives
Tomato, cheese, ham, olives

10,50 €

NORDIKA

Tomate, fromage, saumon, crème fraîche, persillade, olives
Tomato, cheese, salmon, fresh cream, parsley garlic dressing, olives

12,20 €

DANOISE

Tomate, fromage, salami, olives
Tomato, cheese, salami, olives

10,50 €

SERENA

Tomate, fromage, thon, poivrons, oignons, olives
Tomato, cheese, tuna, sweet pepper, onions, olives

12,20 €

NAPOLITAINE

Tomate, fromage, anchois, capres, persillade, olives
Tomato, cheese, anchovy, capers, parsley, garlic dressing, olives

11,20 €

4 FROMAGES

Tomate, fromage, roquefort, chèvre, mozzarella, olives
Tomato, cheese, roquefort, goat, mozzarella, olives

12,20 €

HAWAÏENNE

Tomate, fromage, jambon, ananas, olives
Tomato, cheese, ham, pineapple, olives

11,70€

NOS PIZZAS

FLAMANDE

Fromage, oignons, lardons, crème fraîche, olives
Cheese, onions, lardons, fresh cream, olives

12,50 €

SAVOYARDE

Pommes de terre, crème fraîche, reblochon, lardons, oignons, olives
Potatoes, fresh cream, reblochon, lardons, onions, olives

13,80 €

KEBAB

Tomate, fromage, viande kebab, oignons, crème fraîche, olives
Tomato, cheese, kebab meat, onions, fresh cream, olives

12,50 €

CALZONE avec salade verte / with green salad

Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf
Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg

14,90 €

PECHEUR

Tomate, fromage, fruits de mer, persillade, olives
Tomato, cheese, seafood, parsley garlic dressing, olives

12,90 €

PIZZA ROULÉE DE LA PLAGES

Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf
Rollof, cheese, ham, parsley garlic dressing, with green Salad

14,50 €

BACCHUS

Tomate, fromage, viande hachée, champignons, crème fraîche, olives
Tomato, cheese, minced meat, mushrooms, fresh cream, olives

12,90 €

FORMULE 1/2 PIZZA AU CHOIX

avec une salade mixte
1/2 Pizza of your choice with green salad

12,50 €

VOLCANO

Tomate, fromage, poivrons, chorizo, merguez, piment, viande hachée, olives
Tomato, cheese, sweet pepper, chorizo, merguez, chilli, minced meat, olives

13,70 €

SUPPLEMENT GARNITURE OU OEUF

Supplement trim or egg

1,20€



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



NOTRE SNACK

ASSIETTE DE FRITES	4,00 €
NUGGETS FRITES <i>Chicken nuggets and french fries</i>	9,50 €
1/4 POULET ROTI FRITES <i>¼ Chicken and french fries</i>	9,00 €
1/2 POULET ROTI FRITES <i>½ chicken and french fries</i>	12,00 €
STEACK HACHE FRITES SALADE VERTE <i>Minced steack and french fries</i>	9,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES <i>Deep sried squid with andalouse sauce and French fries</i>	10,70 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE <i>Chicken wings with barbecue sauce and french fries</i>	10,70 €

NOS BURGERS

HAMBURGER FRITES (150 G)	11,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150 G)	12,50 €
BACONBURGER FRITES (150 G)	13,50 €
CHICKENBURGER FRITES (150 G)	13,50 €
HAMBURGER VEGETARIEN (150 G)	12,90 €

MENU ENFANTS 9,90 €

1 Boisson au verre
(jus de pomme ou d'orange, fanta, ice tea,
coca, sprite, diablo, sirop à l'eau, ...)

**Jambon frites ou Nuggets frites
ou Petite pizza marguerite ou Jambon
ou salami ou Pâtes à la bolognaise
ou Steak haché frites**

1 Glace 1 boule

MENU EXPRESS 15,90 €

Sauf soirées dansantes / Except during dance evenings

ENTRÉES

Terrine de campagne

OU

Salade Mixte

Salad, tomatoes, onions, olives

OU

Salade de tomates

Tomatoes, onions, olives

PLATS

Steack haché frites

Minced steack and french fries

OU

Wings de poulet sauce barbecue frites

Chicken wings barbecue sauce and French fries

OU

Beignets de calamars frites

Deep sried squid and French fries

DESSERTS

Coupe de glaces deux boules

Ice two scoops

OU

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

OU

Fromage blanc avec coulis de fruits rouges

White cheese with red fruit coulis



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



MENU À 22,90 €

Ou avec un transat à 30,00€ • Or with sun bed 30,00€

ENTRÉES

- Jambon cru *Country ham*
ou
Beignets de calamars *Deep fried squid*
ou
Coquilles Saint-Jacques *Scallops*
ou
Soupe de poissons avec sa rouille et ses croutons
Fish soup with garlic mayonnaise and croutons
ou
salade de chèvre chaud
salad, hot goat cheese

PLATS

- Plat du jour *Dish of the day*
ou
Moules à la marinière *Frites Mussels with shallots*
ou
Filet de poulet sauce au choix *Filet of chicken with sauce of your choice*
ou
Tranche de gigot d'agneau *Slice gigot of lamb*
ou
Ravioles à la sauce parmesanne *Ravioles with parmesanne sauce*

DESSERTS

- Assiette de fromage *Cheese plate*
ou
Ile flottante *Floating island*
ou
Mousse au chocolat *Chocolate mousse*
ou
Crème brûlée *Burned cream*
ou
Coupe de glaces deux boules *Cup of ice two scoops*
ou
Fromage blanc avec coulis de fruits rouges
Beaten white cheese with red fruit coulis



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.

MENU À 30,90 €

Ou avec un transat à 38,00€ • Or with sun bed 38,00€

ENTRÉES

- Assiette de saumon fumé *Smoked salmon with toasts*
ou
Salade gourmande
ou
12 moules farcies
ou
Moules à la marinière *Mussels with shallots*
ou
Melon à l'italienne (selon saison)
ou
Salade Nicoise

PLATS

- Pavé de saumon sauce basilic *Salmon with basilic sauce*
ou
Travers de porc sauce barbecue *Spareribs of pork*
ou
Rumsteack sauce au choix
ou
Escalope de poulet saltimbocca sauce au choix
Chicken filet with italian ham and sauce of your choice
ou
Duo de filets de loup de mer et rougets *Mixed fish fillet*
ou
Plat du jour *Dish of the day*

DESSERTS

- Assiette de fromage *Cheese plate*
ou
Crème brûlée *Burned cream*
ou
Coupe de glaces trois boules *Cup of ice three scoops*
ou
Tarte tatin *Apple tatin vanilla*
ou
Café gourmand



Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris • Photos non-contractuelles.

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products
Prices net service included • Non contractual photos.



NOS VINS

VINS DE PAYS DU VAR

Pichet de Rosé, Rouge, Blanc	
Le verre	2,50 €
Le pichet 1/4 litre	4,90 €
Le pichet 1/2 litre	9,40 €
Le pichet 1 litre	16,90 €

COTES DE PROVENCE

Jas de Cassandra AOP

Rouge, Rosé, Blanc	
Le verre	4,00 €
La bouteille 50cl	16,00 €
La bouteille 75cl	22,00 €



Sainte Roseline Prestige AOP Rosé

La bouteille 75cl	26,00 €
La bouteille 150cl	49,00 €

Château Pampelonne AOP

Cru Classé Rosé	
La bouteille 75cl	32,00 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château le Mayne AOP Rouge

La bouteille 75cl	20,90 €
-------------------	---------

COTE DU RHONE

E. Guigol AOP Rouge

La bouteille 75cl	21,90 €
-------------------	---------

BOURGOGNE BLANC

Macon Villages AOP

Le verre	5,00 €
La bouteille 75cl	30,00 €

NOS CHAMPAGNES

SENEZ la coupe	6,00 €
KIR ROYAL le verre	6,90 €
SENEZ la bouteille 75cl	49,00 €
RUINART la bouteille 75cl	90,00 €

NOS EAUX

EAU MINÉRALE

La bouteille ½ litre	4,00 €
La bouteille 1 litre	5,50 €

EAU GAZEUSE San Pellegrino

La bouteille ½ litre	4,70 €
La bouteille 1 litre	6,00 €

NOS DIGESTIFS

Limoncello, Fernet Branca 4cl	5,00 €
Grappa, Sambuca 4cl	5,00 €
Amaretto, Calvados, Armagnac 4cl	5,00 €
Poire Williams 4cl	5,00 €
Get 27, Marc de Provence 4cl	5,00 €
Cognac, Cointreau, Bailey's 4cl	5,00 €
Grand Marnier, Drambuie 4cl	5,00 €
Marie Brizard 4cl	5,00 €
Irish Coffee (whisky) 4cl	8,50 €
French coffee (cognac) 4cl	8,50 €
Dom Papa 4cl	10,00 €
St James ambré 4cl	6,00 €
Baccardi 4cl	6,00 €

NOS GLACES

Vanille, chocolat, café, Barbe à papa, caramel, fraise, framboise, menthe avec copeaux, noix de coco avec coco râpée, pistache avec éclat de pistache, rhum-raisins.
Sorbet cassis avec baie de cassis, sorbet citron, sorbet fruit de la passion, sorbet pêche de vigne, sorbet poire.

Vanilla, chocolate, coffee, Cotton candy, caramel, strawberry, raspberry, mint with shavings, coconut with grated coconut, pistachio with pistachio shine, rum-grapes.
Blackcurrant sorbet with blackcurrant berry, lemon sorbet, passion fruit sorbet, sorbet peach sorbet, pear sorbet.

COUPES 2 boules ou italienne - 2 scoops 3,50 €

COUPES 3 boules ou italienne - 3 scoops 4,80 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,20 €

DAME BLANCHE 6,80 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,80 €

Vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 6,80 €

Vanille, café, sauce café, chantilly

POIRE BELLE-HÉLÈNE 7,00 €

Vanille, sorbet poire, morceaux de poire, coulis de chocolat, chantilly

PÊCHE MELBA 7,00 €

Vanille, sorbet pêche, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

FRAISE MELBA 7,50 €

Vanille, fraise, morceaux de fraises, coulis de fruits rouges, chantilly

BANANA SPLIT 7,50 €

Vanille, chocolat, fraise, banane (fruit) sauce chocolat, chantilly

FRESH COUPE 7,50 €

Glace menthe chocolat, pistache, peppermint, chantilly

COLONEL 7,50 €

Sorbet citron, vodka

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 4,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,00 €

CRÈME BRÛLÉE 5,30 €

ILE FLOTTANTE 6,00 €

TARTE TATIN vanille, chantilly 6,80 €

MÛLLEUX AU CHOCOLAT 6,40 €

sur son lit de crème anglaise

PROFITEROLES 6,80 €

CAFÉ GOURMAND 7,50 €

TIRAMISU 7,00 €

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day* 6,50 €

NOS GAUFRES Our waffles

GAUFRE AU SUCRE 3,20 €

GAUFRE NUTELLA OU CHANTILLY 3,90 €

GAUFRE NUTELLA ET CHANTILLY 4,80 €

NOS CRÊPES Our pancakes

CRÊPE AU SUCRE OU CONFITURE 2,70 €

CRÊPE NUTELLA OU CHANTILLY 3,40 €

CRÊPE NUTELLA ET CHANTILLY 4,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO 1,80 €

DÉCAFÉINÉ OU NOISETTE 1,90 €

CAFÉ CRÈME 3,00 €

DOUBLE CAFÉ 3,20 €

CHOCOLAT CHAUD 2,90 €

CAPPUCCINO 3,30 €

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS 3,90 €

THÉ NATURE OU INFUSION 2,70 €

THÉ AU LAIT OU AU CITRON 2,90 €





LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD



Retrouvez-nous sur Facebook
Restaurant de la plage



09 52 38 73 07 • 2226 Route du Littoral • 83310 GRIMAUD
Transat 10 € la journée • Transat 10 € per day