

# LA CARTE

*Restaurant Le Grand Bleu*

# LE CHEF

*Restaurant Le Grand Bleu*



*Originaire d'Aix en Provence, Julien Flauder débute sa carrière à Sydney puis s'envole vers l'Amérique, à destination de Montréal où il travaille aux côtés de Jérôme Ferrer dans un célèbre Relais & Châteaux membre des Grandes Tables du Monde.*

*Il retourne ensuite à ses racines dans le Sud de la France et met à profit son expérience dans un établissement 5 étoiles, en collaboration avec le Chef étoilé Jean-Marc Banzo.*

*Passionné de cuisine et de voyage depuis toujours, c'est en Guadeloupe qu'il s'établit en qualité de Chef des Cuisines à La Toubana Hôtel & Spa\*\*\*\**

*La philosophie de l'établissement concorde avec ses valeurs : le respect du produit, de la nature, l'authenticité du goût et la créativité, en conservant les valeurs locales.*

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## ENTRÉES

TATIN DE TOMATES, CONFIT D'OIGNONS, TAPENADE CRÉOLE 22

TARTARE DE BOEUF BOUCANÉ 24

CEVICHE DE THON ET SA NAGE ANISÉ 24

DUO DE FOIE GRAS, CRÉMEUX BANANE ET KETCHUP DE GIRAUMON,  
GINGEMBRE 27

DÉCLINAISON DE LANGOUSTE 30

## PLATS

RISOTTO TOUBANA 26

FILET DE LOUP CARAÏBES SNACKÉ, CRUMBLE DE COCO ET ALGUES NORI,  
SALADE DE PATATES DOUCES À LA VANILLE ET RHUM VIEUX, CIVES, BEURRE  
BLANC AU PIMENT VÉGÉTARIEN 28

TATAKI DE THON, CRÉMEUX CAROTTES GINGEMBRE, FENOUIL RÔTI, SALSA  
EXOTIQUE À LA GRENADE 30

SUPRÊME DE POULET FERMIER FARCI AUX CÈPES, CHRISTOPHINE GRILLÉE ET  
DUXELLES DE CHAMPIGNONS, JUS DE VOLAILLE 32 - SUPPLEMENT TRUFFE 15

PLUMA IBÉRIQUE AU LARD DE COLONNATA, POMMES DE TERRE FONDANTES  
ET FONDUE DE POIREAUX, NOISETTES TORRÉFIÉES, SAUCE CHORIZO, BOIS  
BANDÉ 32

PAC N' CHEESE DE LANGOUSTE 34

FILET DE BOEUF DU LIMOUSIN EN CROUTE D'HERBES, PURÉE DE MANIOC,  
SAUCE AU SIROP DE BATTERIE 38

LANGOUSTE GRILLÉE, LÉGUMES SAUTÉS DE SAISON ET RIZ - LES 100  
GRAMMES 11

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## DESSERTS

DOUCEUR AU GIRAUMON FAÇON CRÈME BRULÉE 14

FEUILLETÉ À LA BANANE, GLACE VANILLE, CHIPS DE BANANE ET  
CHANTILLY 14

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE MELASSE 15

BABA AU RHUM DE GUADELOUPE, GLACE AU SIROP DE BATTERIE 15

CAFÉ GOURMAND DU GRAND BLEU 16

# LES BOISSONS

*Restaurant Le Grand Bleu*

Ti punch	7
Ti vieux	10
Planteur	12
Margarita Camino	12
Punch coco, Punch Maracuja	12
Daïquiri Classique, Mangue, Passion ou Fruits rouges	15
Caïpirinha	15
Caïpiroska Grey Goose	15
Margarita Patron Silver	15
Pina Colada	15
Mojito Classique, Mangue, Passion ou Fruits rouges	15
Gin Tonic	14
Bloody Mary	15
Amaretto Sour, Whisky Sour	15
Americano Martini Riserva	15
French Mule (Grey Goose & Ginger beer)	15
Mai-Tai	15
Martini Fiero Spritz	15
St Germain Spritz	15
Jus de fruit (Ananas, Goyave, Orange, Maracuja, Cocktail)	5
Coca-cola	5
Coca-cola Zero	6
Orangina	5
Oasis Ice tea	5
Schweppes tonic	5
Perrier	5
Diabolo	6
Cocktails de fruits frais	10
Virgin Mojito	10
Virgin Pina Colada	10
Detox (Ananas, Gingembre, Basilic)	12

## SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

*Restaurant Le Grand Bleu*

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé de Graves, AOP Pessac-Léognan	2013	178
Carillon de L'angélu, AOP Saint-Emilion	2016	230
Domaine Louis Jadot, Clos Vougeot Grand Cru	2011	295
Domaine Louis Latour, "Cuvée Héritiers Latour", AOP Chambertin Grand Cru	2008	350
Domaine Louis Jadot, Corton-Charlemagne Grand Cru	2016	360
Pavillon Rouge du Chateau margaux	2008	560
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	2009	690

# NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

*Restaurant Le Grand Bleu*

## CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut		15
Laurent-Perrier Rosé		22

## VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche, La Chevalière, Chardonnay, IGP Pays d'Oc	2019	10
Domaine Fernand Engel, Muscat Héritage, Alsace, Bio	2016	13
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc	2019	13
Domaine Laroche, "Saint-Martin", AOP Chablis	2019	15
Château Grand-Jauga, "Cuvée Prestige", AOP Sauternes	2017	15
Domaine Les Alexandrins, AOP Condrieu	2018	25

## VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2020	12
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc	2019	13
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte de Provence,	2019	14
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2020	16

## VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2019	10
Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2016	11
Domaine Jaffelin, "Les Chapitres de Jaffelin", AOP Hautes-Côtes-de-Nuits rouge	2016	12
Domaine Alain Jaume, "Grande Garrigue", AOP Vacqueyras	2018	13
Château la Vieille Fonges, Lalande de Pomerol	2018	15
Domaine Jean-Luc Colombo, "Les Fées Brunes", AOP Crozes-Hermitage	2019	17
Château de Fieuzal, Cru Classé de Graves, AOP Pessac-Léognan	2013	30
Château de Beaucastel, Famille Perrin, AOP Châteauneuf-du-Pape	2017	40

# CHAMPAGNE

*Restaurant Le Grand Bleu*

## CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	70
Champagne Laurent-Perrier	90
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	120
Champagne Barons de Rothschild Brut	130
Champagne Ruinart	140
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle"	290
Champagne Cristal Roederer	349

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart Blanc de Blancs	190
-----------------------------------	-----

## CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier Rosé	150
Champagne Ruinart Rosé	190



## VINS BLANCS

*Restaurant Le Grand Bleu*

### LANGUEDOC

Domaine Laroche, La Chevalière, Chardonnay, IGP Pays d'Oc 2019 33

### BORDEAUX

Château Chantegrive, AOP Graves Blanc 2016 40

### ALSACE

Domaine Pernand Engel, Muscat, Bio 2016 41

### BOURGOGNE

Domaine Albert Bichot, "Vieilles Vignes de Chardonnay",  
AOP Bourgogne blanc 2018 43

Domaine Albert Bichot, AOP Pouilly-Fuissé 2018 52

Domaine Laroche, "Saint-Martin", AOP Chablis 2018 52

Domaine Laroche "Les Beauroys" AOP Chablis Premier Cru 2018 70

Domaine Vincent Girardin, "Vieilles Vignes", AOP Meursault 2015 90

### VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc 2019 40

Domaine Taille au Loups, AOP Montlouis 2019 55

### VALLÉE DU RHÔNE

Domaine La Vieille Ferme, AOP Luberon 2020 30

Domaine Jean-Luc Colombo, "La Redonne", AOP Côte du Rhône 2016 55

Domaine Alain Jaume, "La Butte d'Or", AOP Condrieu 2017 90

### SUD-OUEST

Domaine Tariquet, "Premières Grives", IGP Côte-de-Gascogne 2020 39

## VINS ROUGES

*Restaurant Le Grand Bleu*

### LANGUEDOC

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2019	33
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2018	46
Château Puech Haut, "Tête de Belier"	2018	70

### BOURGOGNE

Domaine Jaffelin, "Les Chapitres de Jaffelin", AOP Hautes-Côtes-de-Nuits rouge	2019	40
Domaine Adélie, "En Pierre Milley", Albert Bichot, AOP Mercurey	2017	60
Domaine Albert Bichot, AOP Volnay	2012	90
Domaine Tortochot, "Vieilles Vignes", AOP Gevrey Chambertin	2017	125

### VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Famille Perrin, "Réserve", AOP Côtes-du-Rhône rouge	2018	35
Domaine Alain Jaume, "Grande Garrigue", AOP Vacqueyras, Bio	2018	44
Domaine Jean-Luc Colombo, "Les Fées Brunnes" AOP Crozes-Hermitage	2017	50
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2017	68
Domaine Les Alexandrins, AOP Côte Rôtie	2016	90
Famille Perrin, "Les Sinards", AOP Châteauneuf-du-Pape	2017	134

## VINS ROUGES

*Restaurant Le Grand Bleu*

### BORDEAUX

Château Segonzac, "Vieilles Vignes", AOP Blaye, Côtes de Bordeaux	2016	35
Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2016	37
Le Moulin Rose de Malescasse, AOP Haut-Medoc	2016	40
Le Comte de Malartic, AOP Pessac-Léognan	2016	43
Château la Vieille Fonges, AOP Lalande de Pomerol	2018	45
Mouton Cadet, AOP Saint-Emilion	2017	55
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois, AOP Margaux	2014	73
Château de Fieuzal, Grand Cru Classé de Graves, AOP Pessac-Léognan	2013	80
Le Petit Caillou, AOP Saint-Julien	2016	85

### BANDOL

Château de Pibarnon, AOP Bandol	2011	74
---------------------------------	------	----

## VINS ROSÉS

*Restaurant Le Grand Bleu*

### LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2020	33
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2019	39
Domaine Gerard Bertrand, "Joy", AOP Lanquedoc, Biodynamie	2019	49

### PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio	2020	37
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence	2019	41
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2020	55
Domaine Minuty, "Minuty M" AOP Côtes-de-Provence - Magnum	2019	63
Domaine Minuty, "Prestige", AOP Côtes-de Provence - Magnum	2019	85