

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 POISSON 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 POISSON, 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 FRAÎCHE DE NOTRE VIVIER 11/100GR

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	2012	198
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
Château Lascombes, Margaux	2014	190

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut		18
Laurent-Perrier Rosé		24

VINS BLANCS 15CL

L'argenteille Chardonnay Viognier	2020	10
Domaine Fernand Engel, Muscat Héritage, Alsace, Bio	2016	13
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc	2020	14
Château Grand-Jauga, "Cuvée Prestige", AOP Sauternes	2019	15
Domaine Laroche, "Saint-Martin", AOP Chablis	2017	16
Domaine Les Alexandrins, AOP Condrieu	2019	25

VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2020	13
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc	2020	13
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte de Provence,	2020	15
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	12
Domaine Jean-Bouchard, Pinot Noir	2017	14
Domaine Alain Jaume, "Grande Garrigue", AOP Vacqueyras	2018	14
Château la Vieille Fonges, Lalande de Pomerol	2018	15
Domaine Jean-Luc Colombo, "Les Fées Brunes", AOP Crozes-Hermitage	2018	17
Château Olivier, Cru Classé, AOP Pessac-Léognan	2016	35
Famille Perrin, "Les Sinards"; AOP Châteauneuf-du-Pape	2017	35

CHAMPAGNE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	80
Champagne Laurent-Perrier	100
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	130
Champagne Deutz	130
Champagne Barons de Rothschild Brut	140
Champagne Ruinart	150
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle"	300
Champagne Cristal Roederer	360

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart Blanc de Blancs	200
-----------------------------------	-----

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier Rosé	160
Champagne Ruinart Rosé	200

VINS BLANCS

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

L'Argenteille Chardonnay Viogner 2020 38

ALSACE

Domaine Pernand Engel, Muscat, Bio 2016 41

BOURGOGNE

Domaine Albert Bichot, "Vieilles Vignes de Chardonnay",
AOP Bourgogne 2020 43

Domaine Albert Bichot, AOP Pouilly-Fuissé 2018 52

Domaine Laroche, "Saint-Martin", AOP Chablis 2019 53

Domaine Laroche "Les Beauroys" AOP Chablis Premier Cru 2018 72

Domaine Vincent Girardin, "Vieilles Vignes", AOP Meursault 2015 92

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre blanc 2020 42

Domaine Taille aux Loups, AOP Montlouis 2019 55

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Jean-Luc Colombo, "La Redonne", AOP Côtes 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	2019	46
Château Puech Haut, "Tête de Belier"	2018	70

BOURGOGNE

Domaine Jean-Bouchard, Pinot Noir	2017	43
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	2018	125

VALLÉE DU RHÔNE

Grand Veneur Champauvins, AOP Côtes du Rhône, Bio	2020	36
Domaine Alain Jaume, "Grande Garrigue", AOP Vacqueyras, Bio	2018	46
Domaine Jean-Luc Colombo, "Les Fées Brunnes" AOP Crozes-Hermitage	2018	55
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2018	68
Domaine Les Alexandrins, AOP Côte Rôtie	2018	90
Famille Perrin, "Les Sinards", AOP Châteauneuf-du-Pape	2017	120

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	40
Le Moulin Rose de Malescasse, AOP Haut-Medoc	2016	42
Le Comte de Malartic, AOP Pessac-Léognan	2016	44
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2018	45
Mouton Cadet, AOP Saint-Emilion	2017	55
Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois, AOP Margaux	2017	73
Château Olivier, Grand Cru classé, AOP Pessac-Léognan	2016	85
Le Petit Caillou, AOP Saint-Julien	2016	90

BANDOL

Château de Pibarnon, AOP Bandol	2015	74
---------------------------------	------	----

VINS ROSÉS

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2020	34
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2020	39

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio	2020	37
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence	2020	41
Ultimate Provence "Up", Côtes-de-Provence	2020	49
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2020	55
Domaine Minuty, "Minuty M" AOP Côtes-de-Provence - Magnum	2020	63
Domaine Minuty, "Prestige", AOP Côtes-de Provence - Magnum	2020	85

Nos offres Exclusives

NOS JOURNÉES DÉTENTES

Du Lundi au Samedi

La Journée Douceur - au tarif de 160€ par personne
Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 45min ou Expérience express, Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love - au tarif de 350€ pour le couple
Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant en duo de 60min,
Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

Nous proposons également d'autres offres incluant du Spa et de la Restauration

OFFRE RELAX

Profitez d'une nuit en Bungalow avec petit-déjeuner,
Accès Hammam/Sauna de 30min et Jacuzzi avec Mignardises & Champagne en duo
Au tarif de 510€ la nuit

OFFRE MORNING SPA

Du Lundi au Vendredi

30min d'Accès au Hammam/Sauna
30min de Massage du dos
Petit-déjeuner & Accès Piscine
Au tarif de 120€ par personne

OFFRE DÉCOUVERTE

Uniquement le Dimanche

Buffet Laurent Perrier
Accès Piscine & Accès Hammam/Sauna de 30min
Modelage Relaxant d'1 heure
Au tarif de 230€ par personne ou 440€ pour le couple

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

info@toubana.com - 05 90 88 25 57