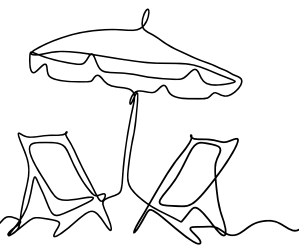


LA TOUBANA

La Plage



A PARTAGER OU PAS...

ACCRA DE LÉGUMES SAUCE CRÉOLE	14
FÉROCE D'AVOCAT ET FOCACCIA	14
RILLETTE DE MARLIN ET TOAST MAISON	16

LES ENTRÉES

LA BURRATA	28
<i>Burrata crémeuse et tomates cerises rôties, pesto de tomate séchées</i>	
TARTARE DE THON CHIMICHURRI	28
<i>Tartare de thon frais, avocat, radis et sauce chimichurri</i>	
LOBSTER ROLL	30
<i>Pain brioché, mayonnaise citronnée aux épices, guacamole, maïs grillés et olives</i>	

LES SALADES

LA VÉRITABLE SALADE CÉSAR	24
<i>Romaine, crémeux d'anchois, œuf mollet, parmesan et croutons</i>	
SA VARIANTE CROUSTILLANTE	28
<i>Romaine, crémeux d'anchois, œuf mollet, parmesans, croutons et fingers de poulet croustillant</i>	
SALADE BOWL DU JOUR	24
<i>Choux rouge, semoule de banane, bananes frites et fenouil</i>	

LES PLATS

RIBS DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES FAÇON BBQ	28
NOIX D'ENTRECÔTE* JUSTE GRILLÉE	34
<i>Simmental 350gr, sauce tartare</i>	
<i>*Origine Suisse</i>	
GIRAUMONADE GRATINÉE AUX COMTÉ	24
PÂTES À LA LANGOUSTE	34
PÊCHE DU JOUR	30
<i>Thon, daurade ou vivaneau en fonction du marché</i>	
LANGOUSTE	13€ les 100g
<i>Fraîche juste grillée</i>	
BURGER POULET*	27
<i>Pain brioché, filet de poulet, cheddar fondu, compotée d'oignon, laitue, tomate</i>	
<i>*Origine Pologne</i>	
BURGER POISSON	27
<i>Pain brioché, filet de poisson grillé, compotée d'oignon, laitue, tomate</i>	
BACON CHEESEBURGER*	28
<i>Pain brioché, steak, bacon grillé, cheddar fondu, compotée d'oignon</i>	
<i>*Origine Irlande</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

GRENAILLE FONDANTE AUX THYM PAYS ET FLEUR DE SEL	
FRITES (pomme de terre ou patate douce)	
SALADE ET CRUDITÉS	8
RIZ PARFUMÉ AUX ÉPICES	
GIRAUMONADE	

ENFANTS (Plat+Dessert et sirop)

CROC TOUBANA	
<i>Pain brioché, jambon, fromage</i>	25
CHEESEBURGER	
FINGERS DE POULET OU DE POISSON	
<i>Dessert: Glace ou salade de fruits</i>	
LES DESSERTS	
COOKIES AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	14
SALADE DE FRUITS FRAIS	14
LA COUPE TOUBANA	14
<i>Boules de glace à la vanille, tranches de banane, chocolat fondu et crème fouettée.</i>	
GLACE ARTISANALES (2 BOULES)	14
<i>Mélasse, vanille, chocolat, fruit de la passion, noix de coco, citron vert, mangue, goyave, tonka)</i>	
DESSERT DU JOUR	14
CHAMPAGNE GOURMAND	26
THÉ GOURMAND	17
CAFÉ GOURMAND	16
GLACE MAGNUM AMANDE OU CLASSIQUE	7
PANINI AU NUTELLA OU NUTELLA ET BANANE	9/11

LES PETITS CREUX (15H00-18H00)

SALÉS

PLANCHE DE FROMAGE	28
PLANCHE DE CHARCUTERIE	28
PLANCHE MIXTE	28
<i>Assortiment de fromages et de charcuteries</i>	
FÉROCE D'AVOCAT ET SES POINTES DE FOCACCIA	14
RILLETTE DE MARLIN ET TOAST MAISON	16
ACCRA DE LÉGUMES, SAUCE CREOLE	14

SUCRÉS

CHURROS MAISON, SAUCE CHOCOLAT ET CAMEL	14
COUPE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	14
ASSIETTE GOURMANDE	14

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.
Carte des allergènes disponibles sur demande.

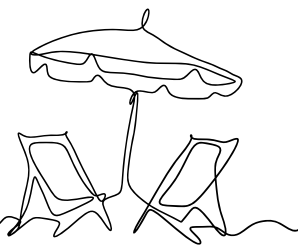


Ouvert tous les jours de 9h à 18h
Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures liées aux caprices de la Terre et de la Mer.

Vous n'avez pas fini votre plat ?
Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter

LA TOUBANA

La Plage



SOFTS 25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	6
Coca-Cola	6
Orangina	6
Sprite	6
Oasis Ice Tea	6
Schweppes	6
Perrier	6
Coca-Cola zéro	7
Diabolo grenadine, menthe	7
Jus Frais Pressé orange, pamplemousse, citron	12

COCKTAILS

Ti punch Bologne ou Damoiseau	5cl	8
Punch vieux Damoiseau 3 ans	5cl	10
Planteur	12cl	12
Punch Coco Maison	7cl	15
Daiquiri	7cl	16
Pina Colada	7cl	16
Mojito - Frozen Mojito	25cl	16
Caipirinha	5cl	16
Caipiroska	5cl	16
Mai Tai	10cl	16
Moscow Mule	12cl	16

BOISSONS CHAUDES

Café, Café Allongé	6
Café Noisette	7
Café Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café Viennois	8
Double Café	10

MILKSHAKES

Spéculos Vanille	14
Oréo Vanille	14
Coco Banane	14

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

Cocktail de Fruits Frais	14
Virgin Pina Colada	14
Virgin Mojito	14
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

BIÈRES 33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8

EAUX

Capès Plate	1,5l	7
Capès Gazeuse	1,25l	7
Evian	75cl	9
San Pelegrino	75cl	9

VINS BLANCS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche Chardonnay, 2021	14	42
Domaine Menard Prestige, IGP Côte-de-Gascogne, 2019	16	43
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre blanc, 2020	17	46
Domaine Laroche, AOP Chablis, 2021	19	57

VINS ROSÉS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2020	16	37
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2020		41
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc, 2020	16	43
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence, 2020	18	45
Ultimate Provence "UP", Côtes-de-Provence, 2020		53
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence, 2020		59

VINS ROUGES

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2019	14	37
Château Puech Haut, Argali, IGP Pays d'Oc, 2019	17	49

CHAMPAGNE BRUT

*Bouteille de 75cl

	Coupe 15cl	Btl*
Collet Brut		100
Laurent Perrier Brut		120
Champagne Deutz		150
Bollinger Cuvée Spéciale		150
Barons de Rothschild Brut	22	160
Ruinart Brut		170
Ruinart Blanc de Blancs		220
Cristal Roederer Brut		380

CHAMPAGNE ROSÉ

*Bouteille de 75cl

	Btl*
Laurent Perrier Rosé	210
Ruinart Rosé	220

N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER NOS VINS D'EXCEPTION

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.

Carte des allergènes disponibles sur demande.

Vous n'avez pas fini votre plat ?
Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter



Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures liées aux caprices de la Terre et de la Mer.