

LA CARTE

Restaurant Le Grand Bleu

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

ENTRÉES

FOIE GRAS MARBRÉ 29

Foie gras marbré au cacao et gel maracudja, confiture de tomate locale aux piments, pain aux céréales

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR 26

Aupiment végétarien

PRESSÉ DE CHATROU 25

Cuit dans ses aromates, quenelle de piment végétarien et purée de mangue verte acidulée

LANGOUSTE EXOTIQUE 29

Langouste crémeuse citronnée, tartare de fruits et féroce d'avocat

BŒUF FAÇON "TONATO" À LA POUTARGUE 27

Olive, tomate rôtie, sauce au thon et pignon torréfié

LÉGUMES GLACÉS DU JOUR 16

INSPIRATION DU CHEF 25

Carte des allergènes disponible sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

VIANDES

FILET DE BŒUF CLASSIQUE OU ROSSINI 39/45

Jus au sirop de groseille pays, patate douce en trois textures
(purée, chips et glacée)

*Origine France

MÉDAILLON DE PORC IBÉRIQUE 39

Enbasse température enrobé de sa chapelure moelleuse aux herbes,
pomme dauphine au piment végétarien, poireaux cuits en papillote et
échalotes confites

*Origine France

TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS POUR 2 (ENVIRON 1,2KG) 120

Fumée au thym pays, servie avec des petites pommes de terre fondante
cuites dans un beurre maître d'hôtel mousseux et sa sauce aux poivres
épicés

*Origine Irlande

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE CUIT SOUS VIDE 38

Purée de pomme de terre aérienne, chips de racines, champignons
flambés aux rhum vieux et son jus

RISOTTO DU JOUR 34

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

POISSONS

LANGOUSTE DE NOTRE VIVIER 13 EUROS LES 100G

Servie avec des légumes glacés, riz blanc et sa sauce créole

MAC&CHEESE DE LANGOUSTE 39

LASAGNE DE OUASSOUS 37

Morney au jus d'ouassous, gratiné au comté

LOUP CARAÏBE EN CROUTE DE SEL (pour 2 personnes) 86

Légumes glacés, riz blanc parfumé et sa sauce au beurre blanc
au curcuma

LE NUAGE COCO 32

Poisson du jour au risotto de giraumon, copeaux de giraumon et
sa sauce coco

FONDANT DE DORADE 32

Dorade en basse température, beurre blanc au curcuma
croustillant de racine

Légumes croquants et fondue de poireaux

INSPIRATION DU JOUR 36

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

NOTRE COIN CRÉOLE

FRICASSÉE DE CHATROU 28

TRADITIONNEL COLOMBO DE POULET 28

BANANE FLAMBÉE & SA GLACE VANILLE 12

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

DESSERTS

SOUFFLÉ FLAMBÉ AU RHUM VIEUX ET ORANGE PAYS 20
ET SAUCE CHOCOLAT (à commander en début de repas)

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE 15

MOUSSE TIÈDE PRALINÉ, CRUMBLE ET SA GLACE MÉLASSE 15

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS 16

CAFÉ GOURMAND 16

THÉ GOURMAND 18

CHAMPAGNE GOURMAND 26

DESSERTS INDEX GLYCEMIQUE CONTROLÉ PAR "LES BELLES ENVIES"

(à commander en début de repas)

TARTELETTE PASSION 20

OEUF CHOCOLAT PASSION 20

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LES BOISSONS

Restaurant Le Grand Bleu

SOFTS 25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	7
Coca-Cola	7
Coca-Cola Zéro	7
Orangina	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes Tonic	7
Perrier	7
Diabolo	7

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

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

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

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

COCKTAILS

Ti punch	5cl	8
Ti Vieux	5cl	10
Planteur	12cl	12
Margarita	7cl	12
Punch Coco ou Maracuja	7cl	15
Daïquiri Classique, Mangue	7cl	16
Passion ou Fruits Rouge	7cl	16
Caïpirinha	5cl	16
Caïpirinha Grey Goose	5cl	16
Margarita Patron Silver	5cl	16
Piña Colada	7cl	17
Mojito Classique, Mangue,	25cl	17
Passion ou Fruits Rouges	25cl	15
Gin Tonic	12cl	15
Bloody Mary	16cl	16
Amaretto Sour, Whisky Sour	8cl	15
Americano Martini Riserva	12cl	16
French Mule (Grey Goose & Ginger Beer)	12cl	
Mai-Tai	10cl	16
Martini Fiero Spritz	12cl	16
St Germain Spritz	12cl	17

BIÈRES 33cl

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

SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

Vins de Prestiges Blancs:

Domaine Philippe Le Hardi AOP Chassagne-Montrachet, Premier Cru	2020	198
--	------	-----

Vins de Prestiges Rouges:

Château Pédesclaux, AOP Pauillac 5ème Cru classé en 1855	2015	170
---	------	-----

Château Smith Haut-Lafitte, Cru Classé de Graves, AOP Pessac-Léognan	2014	215
---	------	-----

Carillon de L'angéus, AOP Saint-Emilion Grand Cru	2016	240
---	------	-----

Domaine Louis Jadot, AOP Clos Vougeot Grand Cru	2011	305
---	------	-----

Maison Champy, AOP Vosne-Romanée	2015	210
----------------------------------	------	-----

Domaine Louis Latour, "Cuvée Héritiers Latour", AOP Chambertin Grand Cru	2008	360
---	------	-----

Pavillon Rouge du Château Margaux, AOP Margaux	2008	570
--	------	-----

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, AOP Pauillac	2012	700
--	------	-----

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut		22
Laurent-Perrier Rosé		26

VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche Chardonnay IGP Pays d'Oc	2022	14
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2022	17
Domaine Laroche, AOP Chablis	2022	19

VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2022	16
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2022	16
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côtes-de-Provence	2022	18
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2022	20

VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2021	14
Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2018	15
Château La Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2020	18
Château Olivier, Cru Classé, AOP Pessac-Léognan	2016	36
Domaine Brunel de la Gardine, AOP Vacqueyras	2020	15

VINS BLANCS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Chardonnay, IGP Pays d'Oc	2022	42
Château Puech Haut, "Argali", Vin de France	2020	50

BOURGOGNE

Domaine Prosper Maufoux, Chardonnay, AOP Bourgogne	2022	57
Domaine Laroche, AOP Chablis "Saint-Martin"	2022	57
Domaine Laroche, AOP Chablis Premier Cru "Les Beauroys"	2021	94

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2022	46
Domaine Clément, AOP Menetou-Salon	2022	52

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Jean-Luc Colombo, "La Redonne", AOP Côtes-du-Rhône	2016	57
---	------	----

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2021	37
Château Puech Haut, "Argali", Vin de France	2021	49
Château L'Hospitalet, La Réserve, AOP La Clape	2021	64
Domaine Villemajou, AOP Corbières	2020	53

BOURGOGNE

Domaine Vigne au Roy, AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	2022	50
Domaine Prosper Maufoux, AOP Mercurey Premier Cru	2020	68

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Paul Jaboulet Aîné, AOP Côtes du Rhône, Bio	2021	38
Domaine Brunel de la Gardine, AOP Vacqueyras, Bio	2020	58
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2019	70

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

BORDEAUX

Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2018	46
Le Moulin Rose de Malescasse, AOP Haut-Medoc	2019	51
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2020	50
Les Charmes de Grand Corbin, AOP Saint-Emilion Grand Cru	2016	64
Château Olivier, Grand Cru classé AOP Pessac-Léognan	2016	98
Le Petit Caillou, AOP Saint-Julien	2017	110

VINS ROSÉS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2022	37
Château Puech Haut, "Argali", IGP Pays d'Oc	2022	43

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio	2022	41
Château de Berne, "Terre de Berne", Bio AOP Côtes-de-Provence	2022	45
Ultimate Provence "Up", AOP Côtes-de-Provence	2022	53
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2022	59

CHAMPAGNES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	100
Champagne Laurent-Perrier	130
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	150
Champagne Deutz	150
Champagne Barons de Rothschild	160
Champagne Ruinart	170
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle"	340
Champagne Cristal Roederer, 2015	400

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart	240
Champagne Besserat de Bellefon	180

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier	230
Champagne Ruinart	240

Nos offres Exclusives

NOS JOURNÉES DÉTENTES

Du Lundi au Samedi

La Journée Douceur

Au tarif de 170€ par personne

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 45min
ou Expérience express,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love

Au tarif de 360€ 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

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

info@toubana.com - 05 90 88 25 57