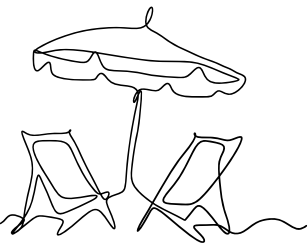


# LA TOUBANA

*La Plage*



## A PARTAGER OU PAS...

ACCRA DE MORUE SAUCE CRÉOLE	14
JAMBON SERRANO ET PIMENTS VÉGÉTARIENS	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, wakame et sauce chimichurri</i>	
LOBSTER ROLL	30
<i>Pain brioché, mayonnaise cajun, avocat, oignons en deux textures et sucrine</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	24
<i>Choux rouge, quinoa, bananes frites et fenouil, tomate cerise, ananas</i>	

## LES BURGERS

BBQ BACON CHEESEBURGER	28
<i>Steack haché façon boucher Angus, sauce BBQ maison, compoté d'oignons rouges au vinaigre balsamique, sucrine, tomate, cheddar</i>	
LOBSTER BURGER	32
<i>Pain noir brioché, langouste, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique, sucrine, tomates, cheddar et sauce crémeuse au piment végétarien</i>	
BURGER POULET	27
<i>Filet de poulet aux épices cajun, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique, sucrine, tomates, cheddar et sauce crémeuse au piment végétarien</i>	

## NOS PLATS

RIBS DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES FAÇON BBQ	28
<i>*Origine Belgique</i>	
ENTRECÔTE* JUSTE GRILLÉE	34
<i>Simmental 350gr, sauce roquefort ou poivre au choix</i>	
<i>*Origine Suisse</i>	
CLUB SANDWICH	27
<i>Poulet mariné au Cajun, crémeux de piment végétarien, œuf mollet, oignons frits, sucrine, pain brioché au toaster</i>	
LANGOUSTE	13€ les 100g
<i>Fraîche juste grillée</i>	
PÊCHE DU JOUR GRILLÉ	30

## LES PÂTES

PÂTES À LA LANGOUSTE	34
<i>Crème de parmesan flambée au rhum vieux et langouste</i>	
PÂTES À LA NAPOLITAINE	26
<i>Sauce tomate, tomates cerises, basilic et parmesan</i>	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES (pomme de terre ou patate douce)	8
SALADE ET CRUDITÉS	
RIZ PARFUMÉ AUX ÉPICES	
TIAN DE LÉGUMES	

## ENFANTS (Plat+Dessert et sirop)

CHEESEBURGER	25
FINGERS DE POULET OU DE POISSON	
<i>Dessert: Glace ou salade de fruits</i>	

## LES DESSERTS

COOKIES AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	14
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	14
LA COUPE TOUBANA	14
<i>Boules de glace à la vanille, tranches de banane, chocolat fondu et crème fouettée.</i>	
GLACES ARTISANALES (2 BOULES)	12
<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

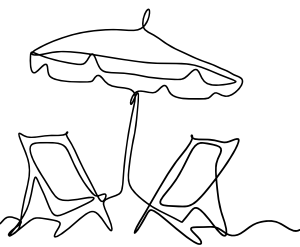
## LES PETITS CREUX (15H00-18H00)

SALÉS	
PLANCHE DE FROMAGE	28
PLANCHE DE CHARCUTERIE	28
PLANCHE MIXTE	28
<i>Assortiment de fromages et de charcuteries</i>	
RILLETTE DE MARLIN ET TOAST MAISON	16
ACCRA DE LÉGUMES, SAUCE CREOLE	14
SUCRÉS	
CHURROS MAISON, SAUCE CHOCOLAT ET CARMEL	14
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	14
ASSIETTE GOURMANDE	14
CROQUE MONSIEUR NUTELLA OU	
BANANE CARMEL BEURRE SALÉ	9/11

*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	7
Coca-Cola	7
Orangina	7
Sprite	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes	7
Perrier	7
Coca-Cola zéro	7
Diabolo grenadine, menthe	7
Jus Frais Pressé orange, pamplemousse, citron	15

## COCKTAILS

Ti punch Bologne ou Damoiseau	8
Punch vieux Damoiseau 3 ans	10
Planteur	12
Punch Coco Maison	15
Daiquiri	16
Pina Colada	17
Mojito - Frozen Mojito	17
Caipirinha	16
Caipiroska	16
Mai Tai	16
Moscow Mule	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	15
Oréo Vanille	15
Coco Banane	15

## COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

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

## BIÈRES 33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8
Bière locale	9

## 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, 2023	14	42
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre blanc, 2021	17	46
Domaine Tariquet, "Premières Grives", Côte-de-Gascogne, 2023	15	45
Domaine Laroche, AOP Chablis, 2021	19	57

## VINS ROSÉS

\*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2022	16	37
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2022		41
Château Puech Haut, "Cuvée Prestige", IGP Pays d'Oc, 2022	16	43
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côte-de-Provence, 2022	18	45
Château d'Esclans, "Whispering Angel", AOP Côte-de-Provence 2023	15	47
Ultimate Provence "UP", Côtes-de-Provence, 2022		53
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence, 2022		59

## VINS ROUGES

\*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2021	14	37
Château Puech Haut, Argali, IGP Pays d'Oc, 2021	17	49

## CHAMPAGNE BRUT

\*Bouteille de 75cl

	Coupe 15cl	Btl*
Collet Brut		100
Laurent Perrier Brut		130
Champagne Deutz		150
Bollinger Cuvée Spéciale		150
Barons de Rothschild Brut	22	160
Ruinart brut		170
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs		180
Ruinart Blanc de Blancs		240
Cristal Roederer Brut		400

## CHAMPAGNE ROSÉ

\*Bouteille de 75cl

	Btl*
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Rosé	240

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.