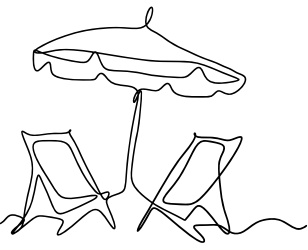


LA TOUBANA

La Plage



A PARTAGER OU PAS...

ACCRA DE MORUE, SAUCE CRÉOLE	14
RILLETTE DE POISSON LOCAL ET TOAST	16
TENDERS DE POULET, MAYONNAISE ESTRAGON	16
GUACAMOLE ET TARTARE DE TOMATE,	12
CHIPS DE TORTILLAS	
HOUMOUS DE POIS CHICHE A L'HUILE DE MENTHE	12

LES ENTRÉES

LA BURRATA GOURMANDE	29
<i>Burrata crémeuse et tomates cerises rôties, pesto de basilic</i>	
POISSON CRU AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT	29
<i>Pêche du jour, concombre, carotte et oignons</i>	

LES SALADES

LA VERITABLE SALADE CÉSAR	24
<i>Romaine, sauce César, parmesan et croutons</i>	

SA VARIANTE AU POULET	28
-----------------------	----

SA VARIANTE AU CREVETTE	29
-------------------------	----

SALADE MEDITERRANEENE	24
<i>Mélange de salades, concombre, olives noires, poivrons, feta et vinaigrette citron.</i>	

BRUSCHETTA TROPICALE	26
<i>Pain grillé garni de salade de fruits tropicaux, tomates cerises, coriandre et piment végétarien</i>	

LES BURGERS

BBQ BACON CHEESEBURGER	28
<i>Steack haché façon boucher, compoté d'oignons, sucrine, tomate, cheddar et sauce BBQ maison.</i>	

BURGER POULET	27
<i>Filet de poulet aux épices cajun, compotée d'oignons, sucrine, tomates, cheddar et sauce crémeuse au piment végétarien</i>	

BURGER DE POISSON	27
<i>Filet de poisson, confit d'oignon, sucrine, tomates, cheddar et sa sauce crémeuse au piment végétarien</i>	

LOBSTER ROLL	30
<i>Pain brioché, langouste, tomate cerise, pickles d'oignons et sa mayonnaise cajun</i>	

LES PÂTES

PENNE POMODORO	26
<i>Sauce tomate, tomates cerises, basilic</i>	

PENNE ALFREDO TRUFFE	30
<i>Suprême de volaille et sauce truffe et parmesan</i>	

LES PLATS (Un accompagnement au choix)

LANGOUSTE FRAÎCHE GRILLÉE	14€/100GR
PÊCHE DU JOUR GRILLÉ	31
ENTRECÔTE GRILLÉE 350 GR	34
<i>Sauce poivre *Origine France</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES (<i>potom de terre ou patate douce</i>)	8
SALADE ET CRUDITÉS	
RIZ PARFUMÉ AUX ÉPICES	
LÉGUMES GRILLÉE	

ENFANTS (Plat+Dessert et sirop)

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

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS	14
<i>Sirop passion, vanille, citron vert et menthe</i>	
LA COUPE TOUBANA	14
<i>Boules de glace à la vanille, tranches de banane, chocolat fondu et chantilly</i>	12
GLACES ET SORBETS ARTISANALES (2 BOULES)	
<i>Vanille, chocolat, fruit de la passion, noix de coco, citron vert, mangue, goyave, tonka</i>	14
DESSERT DU JOUR	14
PAIN PERDU SAUCE CARAMEL ET GLACE VANILLE	14
CHAMPAGNE GOURMAND	28
THÉ OU CAFÉ GOURMAND	18
GLACE MAGNUM 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 POISSON LOCAL ET TOAST	16
ACCRA DE MORUE, SAUCE CREOLE	14
TENDERS DE POULET, MAYONNAISE ESTRAGON	16
GUACAMOLE ET TARTARE DE TOMATE	12
HOUMOUS DE POIS CHICHE A L'HUILE DE MENTHE	12

SUCRÉS

THÉ OU CAFÉ GOURMAND	18
CHAMPAGNE GOURMAND	28
CHURROS MAISON SAUCE CARAMEL ET CHOCOLAT	14
SALADE DE FRUITS FRAIS	14
<i>Sirop passion vanille citron vert menthe</i>	
PAIN PERDU SAUCE CARAMEL ET GLACE VANILLE	14

Vous n'avez pas fini votre plat ?

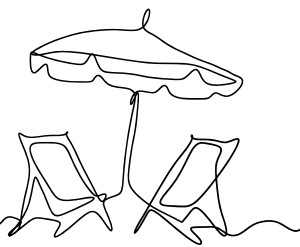
Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter

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.

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
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	
Corsaire	
Heineken	
Desperados Classique, Red	
Panaché, Monaco	
Biere locale	

EAUX

Capès Plate	1,5l	7
Evian	75cl	9
San Pellegrino	75cl	9
		8
		8
		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 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
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*
Laurent Perrier Brut		130
Champagne Perrier Jouet		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.