

LA CARTE

Restaurant Le Grand Bleu

Guillaume Roquin, le nouveau chef de La Toubana, vous invite à découvrir sa cuisine innovante et raffinée. Né à Paris dans une famille de restaurateurs, il a affûté son talent auprès de grands chefs tels que Guy Martin, Guy Savoy et Christian Constant. Sa carrière l'a conduit aux quatre coins du monde, avec des expériences enrichissantes à Saint-Barthélemy, Tahiti, Bora Bora et en Asie.

En parallèle, Guillaume a également dirigé sa société dans l'événementiel sur la Seine à Paris. Épicurien et passionné, il est toujours avide de découvrir de nouvelles saveurs et est un fervent défenseur de la consommation responsable et d'un approvisionnement réfléchi.

Dans notre établissement La Toubana, il allie habilement les influences internationales aux saveurs locales, offrant ainsi une expérience culinaire unique. Ne manquez pas cette opportunité de savourer ses créations qui célèbrent à la fois la tradition et l'innovation !

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

ENTRÉES

FOIE GRAS MI - CUIT 31

Chutney mangue ananas, toast de pain aux céréales

CEVICHE DE POISSON DU JOUR 26

Concombre, poivron, oignon rouge et citron vert

CHATROU GRILLEE 29

Pastèque, crémeux burrata et tomate confite

RAVIOLE DE LANGOUSTE A LA CACAHUETE 31

Et son émulsion curcuma

VITELLO TONNATO 27

Veau cuit en basse température, sauce tonnato, câpres et anchois

VELOUTE DE GIRAUMON 22

Crémeux, accompagné de croûtons à l'ail et noisette

INSPIRATION DU CHEF 29

Carte des allergènes disponible sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

VIANDES

FILET DE BŒUF CLASSIQUE OU ROSSINI 41/47

Tombée d'épinards à l'ail et Haricots verts aux amandes et son jus de viande

*Origine France

TOMAHAWK DE BŒUF POUR 2 (ENVIRON 1KG) 99

Frites de patate douce et sa sauce aux poivres épicés

*Origine Pologne

BALLOTINE DE VOLAILLE JAUNE 38

Farcie aux champignons flambés aux rhum vieux, Déclinaison de giraumon

RISOTTO AU VEAU, CHAMPIGNONS ET NOISETTES 36

COLOMBO DE POULET 28

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

POISSONS

LANGOUSTE DE NOTRE VIVIER 14 EUROS LES 100G

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

TAGLIATELLE A LA LANGOUSTE 38

Bisque flambée au Rhum Vieux

LOUP CARAÏBE EN CROUTE DE SEL (pour 2 personnes) 94

Risotto au parmesan, légumes grillés

Sauce beurre blanc au curcuma

FILET DE LOUP A LA PLANCHA 34

Mousseline de patate douce à la vanille et sa sauce coco

DAURADE GRILLEE 34

Ecrasé de pomme de terre aux agrumes

Chips et sauce condiment tartare

CHATROU GRILLE A L'AIL ET CHORIZO 38

Courgettes grillées et tomates confites

INSPIRATION DU JOUR 36

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

DESSERTS

SOUFFLÉ FLAMBÉ AU RHUM VIEUX ET ORANGE PAYS 22
(à commander en début de repas)

BANANE FLAMBEE & SA GLACE VANILLE 12

DELICE AU CHOCOLAT AU LAIT, COCO ET PASSION 16

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE 16

MILLE-FEUILLE BANANES ET CACAHUETES CARAMELISEES 16

LES AGRUMES DANS TOUS SES ETATS 16

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 18 OU CHAMAPGNE GOURMAND 28

INSPIRATION DU JOUR 16

DESSERTS INDEX GLYCEMIQUE CONTROLÉ PAR "LES BELLES ENVIES"

(à commander en début de repas)

TARTELETTE PASSION 20

TARTELETTE PISTACHE 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, Passion ou Fruits Rouges	25cl	17
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:

Bouchard Père & Fils	2021	198
AOP Meursault, Premier Cru		

Vins de Prestiges Rouges:

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

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

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",	2008	360
AOP Chambertin Grand Cru		

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	2023	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 de Berne, "Terre de Berne", AOP Côtes-de-Provence	2022	16
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2022	18
	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	2023	42
--	-------------	-----------

BOURGOGNE

Pouilly Fuissée, Bouchard Père et Fils	2019	83
Domaine Laroche, AOP Chablis "Saint-Martin"	2022	60
Domaine Laroche, AOP Chablis Premier Cru "Les Beauroys"	2021	94

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2022	50
Château de Fesles Anjou Blanc "Vieilles Vignes"	2019	46

VALLÉE DU RHÔNE

Paul Jaboulet Parallele 45 Bio, AOP Côtes-du-Rhône	2023	42
---	-------------	-----------

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2022	37
Château de Lascaux, Pic Saint Loup	2022	50
Château L'Hospitalet, La Réserve, AOP La Clape	2021	64

BOURGOGNE

Bourgogne Rouge, Côte D'or, Louis Jadot	2021	74
AOC Aloxe Corton, Jaffelin	2022	90

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Paul Jaboulet Aîné, AOP Côtes du Rhône, Bio	2021	42
Domaine Brunel de la Gardine, AOP Vacqueyras, Bio	2020	58
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2020	70

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

BORDEAUX

Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2018	46
Château Castillon-Faugères, Côtes de Bordeaux	2017	54
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2020	50
La Croix de Montlabert AOP Saint-Emilion Grand Cru	2020	68
Château Olivier, Grand Cru classé AOP Pessac-Léognan	2016	98
Château Lilian Ladouys AOP Saint-Esthèphe	2017	90

VINS ROSÉS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc 2023 37

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio 2022 41

Château de Berne, "Terre de Berne", Bio 2022 45
AOP Côtes-de-Provence

Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence 2020 59

CHAMPAGNES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	100
Champagne Laurent-Perrier	130
Champagne Perrier Jouet	150
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	150
Champagne Besserat De Bellefon	160
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 Vendredi

La Journée Douceur

Au tarif de 190€ par personne

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

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love

Au tarif de 410€ 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