la Plage

de Thierry Marx

Bar / Restaurant

J'ai voulu recréer cette atmosphère joyeuse et festive et prolonger l'expérience si douce d'un séjour sur la Côte d'Azur jusqu'aux portes d'embarquement.
J'ai souhaité ramener dans ce lieu de voyage la main de l'artisan, celle qui travaille et transforme les produits bruts, celle qui nous nourrit, pour que vous passiez d'un lieu d'attente à un lieu de détente !

Thierry MARX

Pour commencer / To start

Planche mixte* 24 €
*Cheese and cured meat board**

Gravlax de saumon au thym et citron 19 €
Salmon gravlax with thyme and lemon

Focaccia au romarin, huile d'olive 9,5 €
Focaccia with rosemary, olive oil

Burrata crémeuse aux condiments du Sud 16 €
Tapena d'olives Kalamata, tomatade, pesto vert basilic et focaccia au romarin
Kalamata olive tapena, tomato spread, green basil pesto and focaccia with rosemary

Salades / Salads

La Niçoise au mi-cuit de thon 25 €
Filet de thon de Méditerranée, olives Taggiasche, poivrons, tomates, anchois, œuf, mesclun, artichaut, vinaigrette balsamique
Tuna from Mediterranean sea, taggiasca olives, pepper, tomates, anchovy, egg, mixed salad, artichoke, balsamic sauce

La Caesar 24 €
Filet de poulet français, œuf, parmesan AOP, tomates, croûtons, laitue romaine, sauce Caesar aux anchois
French chicken breast, egg, PDO parmesan cheese, tomatoes, croutons, romaine lettuce, Caesar sauce with anchovies

Déclinaison de tomates et burrata crémeuse 23 €
Tomates anciennes multicolores, burrata crémeuse et sauce pesto
Seasonal tomatoes with creamy burrata and basil sauce

Plats / Dishes

Pavé de saumon rôti, pommes grenailles 28 €
pousses d'épinards et sauce vierge au citron
Roasted salmon fillet, baby spinach leaves, roasted baby potatoes, lemon vierge sauce

Carpaccio de bœuf, roquette et frites 23 €
Beef carpaccio, arugula and French Fries

Gnocchis de la Maison Perrin, tomates cerises 19 €
sauce pesto et parmesan AOP
Maison Perrin gnocchi, tomatoes, basil sauce, PDO parmesan cheese

Focaccia garnie de tomates & burrata et roquette 19 €
Focaccia with tomatoes, creamy burrata and arugula

Croque-Monsieur au comté AOP et salade de saison 17 €
Jambon à l'os français, comté AOP, béchamel maison
French ham, PDO comté cheese, homemade béchamel and seasonal salad

Burger au bœuf** français et frites 29 €
Bœuf** Charolais français, comté AOP, tomates, poitrine fumée, cornichons,
oignons confits, sauce burger maison
*French Charolais beef**, PDO comté cheese, tomatoes, smoked bacon, caramelized onions,*
pickles, homemade burger sauce and French fries

Filet de poulet français au citron confit 24 €
olives Taggiasche et riz basmati
French chicken breast, onion, preserved lemon, taggiasca olives and basmati rice

Daube provençale et purée de pommes de terre 24 €
Provencal beef stew and mashed potatoes

Garnitures / Sides 9 €

Frites de pommes de terre *French fries*
Frites de patates douces *Sweet potato fries*
Pommes grenailles rôties *Roasted baby potatoes*
Purée de pommes de terre *Mashed potatoes*
Riz basmati *Basmati rice*
Mesclun *Mixed salad*

MENU

PLAT + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT MENU

29€

PLAT AU CHOIX :
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE:

Gnocchis, sauce pesto et parmesan AOP
Gnocchi, basil sauce and PDO parmesan cheese

Filet de poulet français au citron confit, olives Taggiasche et riz basmati
French Chicken breast, preserved lemon, taggiasca olives, basmati rice

Daube provençale et purée de pommes de terre
Provencal beef stew and mashed potatoes

Salade niçoise au mi-cuit de thon
Niçoise salad

Salade Caesar
Caesar salad

+ DESSERT AU CHOIX :
+ DESSERT OF YOUR CHOICE:

Coupe glacée aux fruits de saison
Seasonal fresh fruit and ice cream

Tarte Tropézienne
Saint-Tropez speciality pie

Fondant au chocolat
Chocolate Fondant

Tiramisu à la pistache
Pistachio Tiramisu

Desserts

Fondant au chocolat Valrhona® et sa boule glace vanille Bourbon 10 €
Chocolate fondant Valrhona® and Bourbon vanille ice cream

Tarte Tropézienne 12 €
Saint-Tropez speciality pie
A brioche flavoured with orange blossom and stuffed with a French diplomat cream

Tiramisu à la pistache 12 €
Pistachio tiramisu

Café ou Thé gourmand 12 €
Coffee or Tea with trio of sweets

Coupe glacée aux fruits de saison 12 €
Crème glacée Vanille Bourbon et sorbet fraise, fruits frais de saison
Bourbon Vanilla ice cream and strawberry sorbet, fresh seasonal fruits

Coupe 2 boules 6,5 €

Au choix parmi nos parfums :

Crèmes glacées : vanille Bourbon, fleur d'oranger, pistache aux éclats, chocolat noir Macaé, noisette
Bourbon vanilla, orange blossom, pistachio with crunchy pieces, Macaé dark chocolate, hazelnut

Sorbets : fraise, citron jaune, framboise, mangue, cassis
Strawberry, lemon, raspberry, mango, blackcurrant

Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées en France par le maître glacier Philippe Faur.
All our ice creams are handmade and produced in France by the master ice cream maker Philippe Faur.

Sodas & jus / Soft drinks & juices

Limonade (25 cl) / *Lemonade (25 cl)* 4,9 €

FuzeTea® (25 cl) 5,5 €

Coca-Cola®, Coca-Cola® zéro (33 cl) 5,7 €

Schweppes® Indian Tonic, Orangina® *(25 cl)* 5,7 €

Jus et nectars Alain Milliat® (20 cl) / *Juices and nectars (20 cl)* 6 €
(Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Abricot)
(Orange, Apple, Mango, Tomato, Apricot)

Eaux minérales / Mineral waters

	Bouteille **33 cl**	Bouteille **75 cl**
Evian® / *Still water*	4,9 €	6,9 €
Badoit® / *Sparkling water*	4,9 €	6,9 €
Perrier® / *Sparkling water*	5,2 €	

Boissons chaudes / Hot drinks

Expresso (7 cl), Café allongé (14 cl) / *Espresso, Long coffee* 3,5 €

Décaféiné (7 cl) / *Decaffeinated* 3,5 €

Café noisette (9 cl) / *Macchiato* 3,9 €

Double expresso (14 cl) / *Double espresso* 5,5 €

Café latté glacé (24 cl) / *Iced Latte* 5,5 €

Café crème (17 cl) / *Latte* 5,5 €

Cappuccino (20 cl) / *Cappuccino* 5,5 €

Thé ou infusion Le Palais des Thés® (20 cl) / *Tea or herbal tea* 5,5 €
Thé vert de Chine, Thé breakfast, Thé earl grey, Thé menthe glaciale, Thé fruits rouges, Camomille, Rooibos vanille

Chocolat chaud Valrhona® (20 cl) / *Hot chocolate* 6 €

Cocktails 12€

Gin tonic (18 cl)
Gin Bombay Sapphire®, Schweppes® Indian Tonic
Bombay Sapphire® Gin, Schweppes® Indian Tonic

Aperol Spritz (16 cl)
Liqueur Aperol®, Prosecco Bottega, eau gazeuse, rondelle d'orange
Aperol® liquor, Prosecco Bottega, sparkling water, orange slice

Mojito (20 cl)
Rhum Trois Rivières®, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Trois Rivières® rum, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Fraise (20 cl)
Rhum Trois Rivières®, purée de fraise, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Trois Rivières® rum, strawberry puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Mojito Mangue (20 cl)
Rhum Trois Rivières®, purée de mangue, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Trois Rivières® rum, mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Moscow Mule (18 cl)
Vodka Absolut®, Ginger beer, jus de citron vert
Absolut® Vodka, Ginger beer, lime juice

Bloody Mary (20 cl)
Vodka Absolut®, jus de tomate
Absolut® Vodka, tomato juice

Espresso Martini (12 cl)
Vodka Absolut®, liqueur de café, expresso
Absolut® Vodka, coffee liqueur, espresso

Hugo Spritz (16 cl) 13 €
Liqueur Saint-Germain®, Prosecco Bottega, eau gazeuse, rondelle de citron
Saint-Germain® liquor, Prosecco Bottega, sparkling water, lemon slice

Lemon Spritz (16 cl) 13 €
Liqueur Limoncino, Prosecco Bottega, eau gazeuse, feuilles de menthe, rondelle de citron
Limoncino liquor, Prosecco Bottega, sparkling water, mint leaves, lemon slice

Cocktails sans alcool / Mocktails 10€

Virgin Mojito (20 cl)
Eau gazeuse, feuilles de menthe, citron vert, cassonade
Sparkling water, mint leaves, lime, brown sugar

Virgin Mojito Fraise (20 cl)
Purée de fraise, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Strawberry puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Virgin Mojito Mangue (20 cl)
Purée de mangue, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, cassonade
Mango puree, lime, mint leaves, sparkling water, brown sugar

Virgin Lemon Spritz (16 cl)
Limoncello 0%, Bottega Sparkling 0%, feuilles de menthe, citron vert
Limoncello 0%, Bottega Sparkling 0%, mint leaves, lime juice

Fresh Riviera (16 cl)
Ginger beer, purée de mangue, jus de citron vert, miel
Ginger beer, mango puree, lime juice, honey

Rio (18 cl)
Jus d'orange, jus de citron vert, jus de framboise
Orange juice, lime juice, raspberry juice

Vins / Wines

Verre **12 cl** Bouteille **75 cl**

Rouge / Red wine

Côtes-de-Provence AOP, Château de Montfrin 8 € 39 €

Côtes-du-Rhône AOP, Minuty Prestige 9 € 45 €

Châteauneuf-du-Pape AOC, Les Granières de la Nerthe 14 € 67 €

Rosé / Rosé wine

Côtes-de-Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île 7 € 33 €

Côtes-de-Provence AOP, Château Miraval 9 € 45 €

Bandol AOC, Mas de la Rouvière, Domaine Bunan 11 € 53 €

Blanc / White wine

Hérault IGP, Domaine Petit Roubié 7 € 33 €

Côtes-du-Rhône AOP, Domaine Guigal 8 € 39 €

Côtes-de-Provence AOP, Minuty Prestige 9 € 45 €

Apéritifs / Pre-dinner drinks

Martini® Bianco, Rosso (7 cl) 6,5 €

Ricard® (4 cl) 6,5 €

Pastis Henri Bardouin® (4 cl) 6,5 €

Campari® (7 cl) 7 €

Kir (12 cl) 8 €

Porto Burmester® 10 ans (10 cl) 8 €

Americano (12 cl) (Campari®, Martini® Rouge) 12 €

Spiritueux / Spirits

Vodka Absolut® (4 cl) 11 €

Vodka Grey Goose® (4 cl) 15 €

Gin Bombay Sapphire® (4 cl) 11 €

Tequila Olmeca® Blanche (4 cl) 11 €

Rhum blanc Trois Rivières® (4 cl) 11 €

Rhum ambré Carta de oro Bacardi® (4 cl) 11 €

Whisky J&B® Rare (4 cl) 11 €

Jack Daniel's® (4 cl) 15 €

Digestifs / After-dinner

Limoncino (5 cl) 10 €

Cognac Remy Martin® (4 cl) 14 €

Bières Pression / Draught Beers

25 cl **50 cl**

1664® 6,2 € 10,2 €

Grimbergen® 6,5 € 10,5 €

Panaché 6,5 € 10,5 €

Bières Bouteille / Bottled beers

Heineken® (33 cl) 6,2 €

L'Azuréenne® (33 cl) 6,8 €

Blue Coast® 0° sans alcool (33 cl) 5,5 €

Champagnes & pétillants
Champagne & sparkling wines

Coupe **12 cl** Bouteille **75 cl**

Prosecco Bottega 10 € 48 €

Champagne Maison Collet®, Brut 16 € 73 €

Recette végétarienne sans viande ni poisson / *Vegetarian food without meat or fish.*

Cocottes provençales du chef / *Hot casseroles.*

*Présence de fromage au lait cru / Contains raw milk cheese.
**Nos viandes hachées de bœuf sont servies cuite à cœur. Si vous souhaitez une cuisson différente, merci de le préciser lors de la prise de commande.
Nous préconisons aux personnes sensibles (enfants, personnes âgées, femmes enceintes...) de consommer ces produits cuits à cœur / Our minced beef is served fully cooked.
If you want different cooking, please specify when ordering. We recommend sensitive people (children the elderly, pregnant women, etc) to consurme heart-cooked products.

Origines des viandes : se reporte à l'ardoise / *Origin of meat: refer to slate.*

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / *CDO: Controlled Designation of Origin.*
AOP : Appellation d'Origine Protégée / PDO: Protected Designation of Origin.

IGP : Indication Géographique Protégée / *PGI: Protected Geographical Indication.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.

Prix nets. La liste des allergènes est disponible sur demande. *Net prices.*
The list of allergens is available on request.

Lagardère Travel Retail France SNC au capital de 18 060 980€ • 3-9 avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret • RCS de Nanterre B 542 095 336 19559.

Carte Printemps/Été 2026. Avril 2026.