

*« Juste une cabane de pêcheur sur l'eau,
un amour, des amis, un soleil »*
Philippe STARCK



Formule du jour 19€

Le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Choix entre deux plats du jour +
1 dessert du jour **ou** 1 verre de vin

•

Formule Business Lunch 35€

Le midi, du lundi au vendredi

L'entrée du Chef,
Deux plats du jour au choix,
Desserts du jour

•

Menu Dégustation 58€

Tous les jours, le midi et le soir

Entrée,
Plat,
Dessert à la carte

POUR L'APÉRITIF

NOS COCKTAILS

APEROL SPRITZ 20 cl.....	9,00 €
Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante	
BELLINI 12 cl.....	12,00 €
Prosecco 8cl, pêche blanche	
MOJITO 20 cl.....	15,00 €
Rhum 5cl, fruits, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante	
PINA COLADA 20 cl.....	15,00 €
Rhum 5cl, Crème de coco, jus d'ananas	
MISS K 15 cl.....	15,00 €
Rhum Ambré 5cl, jus de granny smith, gingerbeer, citron vert	
MARGARITA 15 cl.....	15,00 €
Tequila 5cl, cointreau 2cl, citron vert	



À PARTAGER

Poulet Crispy & Sauce César.....	9 €
Petites Sardines à l'huile d'olive vierge, pain toasté, beurre & citron.....	14 €
<i>Small sardines, olive oil, toasted bread, butter, lemon</i>	
Pizza Tomate & Stracchino.....	16 €
Roquette, tomates cerises et parmesan	
<i>Cherry tomatoes pizza with straciatella, parmesan cheese and rocket salad</i>	
Pizza au Stracchino Truffé.....	24 €
<i>Truffle stracchino cheese pizza</i> 	

NOS ENTRÉES




Salade Roquette Parmesan, huile d'olive 9 €
Rocket salad, parmesan, olive oil  



Salade Mesclun, tomates, cébettes 9 €
Mesclun salad, tomatoes, onion springs   

La Burratina Fleur de Lait 125gr 19 €
Tomates cerises de couleur, pesto  
Burratina served with cherry tomatoes, basil pesto


Tartare d'avocat et saumon mariné 21 €
croustillant au curcuma et graines de courge
Marinated avocado and salmon tartar, crispy turmeric, pumpkin seeds

Salade César A'trego 21 €
Poulet croustillant au Corn Flakes, tomates cerises, salade romaine, sauce aux anchois, œuf dur, croûtons et parmesan
Organic Romaine salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, boiled egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)



Chirashi Bowl 21 €
Riz vinaigré, édamame, pousses de soja, carotte, chou blanc, sauce teriyaki   
Chirashi Bowl : vinegar rice, edamame, bean sprouts, white cabbage, teriyaki sauce

Supplément saumon/salmon : + 7€ 
Supplément poulet/chicken : + 5€ 

Friture de calamars, sauce tartare 22 €
Fried Calamari, tartar sauce

Le Tataki de Thon 23 €
Thon pané au gomasio, légumes croquants, marinade soja cacahuète citron vert, cébettes
Breaded tuna with gomasio, crunchy vegetables, soja peanut lime sauce, spring onions 

EN PARTAGE

La Burrata 300gr 39 €
Tomates cerises de couleur, artichauts, tomates confites, olives et pesto  
Burrata served with cherry tomatoes, artichokes, sundried tomatoes, olives, basil pesto

La Grande Assiette 56€
Friture calamars, sauce tartare ; tataki de thon & saumon mariné teriyaki, tartare d'avocat.
Fried calamari, tartar sauce; tuna tataki & teriyaki marinated salmon, avocado tartar.

NOS PLATS

Filet de volaille mariné au gingembre 23 €

Miel, citron, soja, ail, sauce tzatziki et riz blanc aux oignons frits

Chicken breast ginger marinated, honey, lemon, garlic, homemade tzatziki sauce, basmati rice with fried onions

Le Chicken Cesar burger 22 €

Pain Buns, poulet pané croustillant, salade croquante, sauce césar, parmesan, frites

Buns bread, 150gr Crispy chicken breast, crunchy salad, caesar sauce, caramelized onions, parmesan, french fries

Le Fabulous burger 24 €

Pain Buns, viande Black Angus 150gr, cheddar, salade croquante, oignons frits, sauce barbecue maison, frites

Buns bread, 150gr Black Angus meat, cheddar, crunchy salad, fried onions, homemade barbecue sauce, french fries

Filet de loup à la plancha 28€

Socca Niçoise de pois chiches grillés, Poêlée de pommes grenailles, courgettes et carottes 

Sea bass fillet 'a la plancha', chickpeas socca, fried new potatoes, zucchini and carrots

La Pluma de cochon ibérique 29 €

Pommes grenailles, sucrine à la plancha, oignons rouges croquants et jus de viande corsé 

Iberian pork with new potatoes, crispy salad, red onions, gravy

Le Filet de Saint Pierre, gambas, palourdes, croutons d'ailoli 36 €

Soupe de poissons de Roche de St-Tropez, cuit au feu de bois, légumes

John Dory fillet, fish soup cooked in a woodfire, prawns, clams, aioli croutons and vegetables

La Tagliata dans la bavette Black Angus Américain 250gr 39 €

Roquette, parmesan et frites 

Black Angus «tagliata», french fries, rocket salad, parmesan cheese



Plat vegan



Plat Gluten Free




Plat Végétarien

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

NOS POISSONS ENTIERS

pour deux personnes

Suivant l'arrivée du jour 45 €/personne

Légumes du moment 

Depending on the arrival of the day, fresh vegetables

NOS PÂTES

Penne au pesto 17 €

Basil Pesto penne  

Gnocchi à la crème de truffes 24 €

Truffle cream Gnocchi  

Spaghetti alle vongole 26 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams




Paccheri aux gambas 34 €

Courgette pays, bisque de tête


Prawns Paccheri, zucchini, bisque

NOS PÂTES SANS GLUTEN

Penne au pesto 17 €

Basil Pesto penne   

Spaghetti alle vongole 26 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes 

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams


NOS DESSERTS

La Coupe Melba de saison 12 €

Fruits de saison, glace ou sorbet du moment, coulis de framboise, chantilly  

Ice cream, seasonal fruits, raspberry sauce, whipped cream

Café Gourmand 12 €

Gourmet coffee 

L'Assiette de fruits frais de saison 16 €

Fresh fruits plate   

Le Millefeuille A'trego 14 €

Arlettes croustillantes, crème légère à la vanille de Madagascar, fruits rouges et sorbet fromage blanc citron 

Millefeuille cake with crispy arlettes, light Madagascar vanilla cream, red fruits and lemon white cheese sorbet

Le Snickers version 2.0 12 €

Croustillant de cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel

Snickers : crunchy caramelized peanuts, chocolate, caramel

La Profiterole façon A'trego 14 €

Chou craquelin, glace vanille, sauce chocolat 

Profiterole cake : cream puff, vanilla ice cream, chocolate sauce

Pavlova aux fruits rouges 16 €

Red fruits Pavlova 

En partage, minimum 2 personnes 14 € / personne



Plat vegan



Plat Gluteen Free



Plat Végétarien

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

MENU ENFANT 19 €

Filets de poulets panés au Corn Flakes

Corn Flakes Breaded Chicken Fillets

ou

Steak haché Black Angus 150gr 

Black Angus minced steak 150gr

ou

Filet de dorade 

Fillet of sea bream

+

Garniture au choix :

Frites 

French fries

ou

Penne au beurre

Butter Penne

ou

Penne tomates 

Tomatoes Penne

+

Petit pot de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise

Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry



Plat vegan



Plat Gluteen Free



Plat Végétarien

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.