

*« 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 20 cl 15,00 €
Rhum Ambré 5 cl, 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 €
Small sardines, olive oil, toasted bread, butter, lemon

Pizza Tomate & Straciatella 16 €
Roquette, tomates cerises et parmesan
Cherry tomatoes pizza with straciatella, parmesan cheese and rocket salad

Pizza au Stracchino Truffé 24 €
Truffle stracchino cheese pizza 

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 de saumon mariné 21 €

Avocat, croustillant au curcuma et graines de courge

Marinated salmon tartar, avocado, 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

L'Assiette A'trego 29€/ personne

Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare ; tataki de thon & saumon mariné teriyaki, tartare d'avocat.

For 2 people min. : Fried calamari, tartar sauce; tuna tataki & teriyaki marinated salmon, avocado tartar.

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

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 23 €

Pain Buns, poulet pané croustillant, salade croquante, mayonnaise aux anchois, parmesan, frites

Buns bread, 150gr Crispy chicken breast, crunchy salad, anchovy mayonnaise, 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, sucrose 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'aïoli 36 €

Soupe de poisson 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 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.

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 aux truffes d'été

24 €

Gnocchi with summer truffles



Spaghetti alle vongole

28 €

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

28 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes 

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams

NOS DESSERTS

Café Gourmand 12 €

Gourmet coffee

Les Classiques d'A'trego 14 €



PHILIPPE TAYAC
PATISSERIE

Le Chef pâtissier Philippe Tayac en collaboration avec A'trego vous propose de découvrir sa sélection de desserts du moment

L'univers de Philippe Tayac est représenté par un projet qui tourne autour de quelques mots : Authenticité, Savoir-faire, Luxe, Passion, Origine, Émotion, Voyage et Plaisir.

Un choix allant de desserts fruités en passant par des desserts légers et gourmands à base de vanille de Madagascar ou plus chocolatés. Vous pourrez également retrouver des incontournables revisités.

«C'est important de créer de l'émotion et du partage»

14€

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.