

*« 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 € |
| <i>Small sardines, olive oil, toasted bread, butter, lemon</i> | |
| Pizza Tomato & Straciatella..... | 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 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)

Supreme California Roll frit aux gambas sauvages 24 €

Gambas sauvages, avocat, cream cheese, poivrons confits, carotte, chou blanc, feuille d'algue nori, riz vinaigré

Big fried with Wild Sprawns California Roll : Wild prawns, avocado, cream cheese, candied peppers, carrot, white cabbage, nori seaweed, vinegar rice 

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 de production locale, Artichauts, tomates confites, olives et pesto  

Burrata served with local 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, 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 32€

Socca Niçoise de pois chiches grillés, Poêlée de pommes grenailles, haricots verts, pois gourmands, crème de pois chiches aux épices

Sea bass fillet 'a la plancha', chickpeas socca, pan-fried new potatoes, green beans, gourmet peas, chickpea cream with spices

La Pluma de cochon ibérique 29 €

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sucrine snackée et jus de viande corsé

Iberian pork with mashed potatoes, snacked salad, gravy

GF

La Dorade Aqua Pazza 29 €

Cuite au feu de bois, tomates, ail, persil, thym, vin blanc & riz basmati

Sea Bream Aqua Pazza cooked over a wood fire, tomatoes, garlic, parsley, thyme, white wine & basmati rice

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'arrivage 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

Assiette de fruits de saison 12 €

Seasonal fresh fruits

Boule de Glace ou Sorbet 3 € / boule

Vanille, chocolat, noix de coco, citron, framboise, mangue

Ice cream or sorbet scoop : vanilla, chocolate, coconut, lemon, raspberry, mango

Notre sélection des desserts du Chef vous sera présentée en fin de repas

Our selection of the Chef's desserts will be presented to you at the end of the meal

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

GF

ou

Filet de dorade
Fillet of sea bream

GF

+

Garniture au choix :

Frites ou Penne au beurre ou Penne tomates
French fries Butter Penne Tomatoes Penne

+

Petit pot de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise
Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry

NAOS

B E A C H

Après sa « cabane de pêcheur », A'trego et son équipe reviennent avec un nouveau concept, toujours les pieds dans l'eau et sous le soleil chaleureux de la Méditerranée tel est né Naos Beach.

On y prend le soleil, lové sur de doux et confortables bains de soleil.

On se délecte d'un verre entre amis, tout en dégustant une cuisine méditerranéenne aux touches grecques, on prend du bon temps et on savoure la vie.

Ce lieu combine modernité et décontraction tout en alliant la brise de l'air marin et la chaleur du sable fin...



Un anniversaire, un mariage, une soirée de gala, un repas d'affaires, un séminaire, un lancement de produit ou tout simplement un déjeuner ou un dîner entre amis ?

Nous sommes là pour vous satisfaire dans un cadre magique où règne une ambiance intimiste & chic.

Naos vous accueille pour vos événements privés et professionnels, vous accompagne dans l'organisation de votre projet et s'adapte à vos envies et vos besoins.

www.naosbeach.com