

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



## Formule du jour 19€ Business lunch

*Le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)*  
*During Lunchtime from monday to friday (excluding public holidays)*

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

*Choice between two dishes of the day  
+  
the dessert of the day **or** a glass of wine*

•

## Formule Business Lunch 35€

*Le midi, du lundi au vendredi*  
*During Lunchtime from monday to friday*

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

*Chef' starter, Choice between two dishes of the day,  
Dessert of the day*

•

## Menu Dégustation 58€

*Tous les jours, le midi et le soir*  
*(selon la sélection du Chef)*

Entrée, Plat, Dessert à la carte


*Everyday, during lunchtime and dinner*  
*according to Chef's selection 'à la carte' : Starter, Main Course & Dessert*

# POUR L'APÉRITIF

## NOS COCKTAILS

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

## À PARTAGER

Raviolis Japonais.....	9 €
Feuilles de riz et légumes (6 pièces) <i>Vegetables gyozas</i>	
Petites Sardines à l'huile d'olive vierge, pain toasté, beurre & citron.....	14 €
<i>Small sardines, olive oil, toasted bread, butter, lemon</i>	
Pizza à la crème de pistache, mortadelle et stracchino.....	18 €
<i>Pizza with pistachio cream, mortadella and stracchino</i>	
Pizza au Stracchino Truffé.....	24 €
<i>Pizza with stracchino truffle cheese</i> 	


## NOS ENTRÉES

Tataki de Boeuf au gomasio 19 €

Légumes croquant et marinade soja cacahuète

*Gomasio Beef Tataki with crunchy vegetables and peanut soy marinade*

Vitello Tonato 28 €

Veau, sauce au thon, coeur de sucrine et pistaches grillées 

*Veal, tuna sauce, sucrine and grilled pistachios*

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)*

Friture de calamars, sauce tartare 22 €

*Fried Calamari, tartar sauce* 

Salade d'Artichaut de Pays 18 €

Copeaux de parmesan, roquette et vinaigrette citron  

*Artichoke salad, parmesan, rocket salad and lemon vinaigrette*

Salade Roquette Parmesan, huile d'olive 9 €

*Rocket salad, parmesan, olive oil*  

Salade Mesclun, tomates, cébettes 9 €

*Mesclun salad, tomatoes, onion springs*  


## EN PARTAGE

L'Assiette A'trego 58 €

Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare ; vitello tonato & saumon mariné teriyaki, tartare d'avocat.

*For 2 people min. : Fried calamari, tartar sauce; vitello tonato & teriyaki marinated salmon, avocado tartar.*

La Burrata 300gr 39 €

Artichauts à cru et confits, tomates confites, olives et pesto  

*Burrata served with artichokes, sundried tomatoes, olives, basil pesto*

## NOS POISSONS À PARTAGER

Selon l'arrivage du jour, légumes du moment  
*Depending on the arrival of the day, fresh vegetables*

Loup Entier pour 2 (Minimum 1kg) 48 € par personne

*Sea bass for 2 people*

Dorade Royale entière pour 2 (Minimum 1kg) 48 € par personne

*Sea bream for 2 people*

Turbot pour 2 (Minimum 1kg) 48 € par personne

*Turbot for 2 people*

## NOS PLATS

Dos de Cabillaud façon Black Cod 28 €

Légumes croquants à cru, marinade cacahuète soja et riz basmati cébettes

*Cod fish Black Cod style with Crunchy raw vegetables, soy peanut marinade, basmat rice and spring onions*

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*

Filet de volaille mariné au saté 23 €

Sauce sweet chili et riz blanc aux oignons frits

*Chicken breast saté marinated, sweet chili sauce, basmati rice with fried onions*

Ribs d'Agneau au miel épicé 26 €

Boullgur au citron, amandes grillées, jus aux épices

*Lamb Ribs, Bulgur with lemon, grilled almonds, spices juice*

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*

Boeuf Braisé confite au Vin rouge 26 €

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, et jus de cuisson

*Beef cheek confit with red wine, mashed potatoes with herbs, and cooking juices*

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

Roquette, parmesan et frites

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

Côte de Boeuf 500gr 42 €


Salade, et frites

*Beef Rib 500gr, salad and fries*

## NOS PÂTES

Coquillettes au beurre, oeuf mollé frit & jambon truffé, vieux comté 26 €  
*Coquillettes with butter, fried soft-boiled egg, truffled ham, comté cheese*

Rigatoni à la crème de Truffe 24 €  
*Truffle cream Rigatoni*

Risotto au gorgonzola 19 €  
Noisettes torréfiées et jus de viande   
*Gorgonzola risotto, roasted hazelnuts and gravy*

Spaghetti alle vongole 28 €  
Tomates cerises, ail, persil, palourdes  
*Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley*

Risotto à la Bisque de Homard 29 €  
Gambas rôties à l'ail  
*Risotto with Lobster Bisque, prawns roasted with garlic*



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 DESSERTS

Découvrez notre vitrine gourmande  
*Discover our selection of desserts*

### MENU ENFANT 19 €

Filets de poulets panés au Corn Flakes  
*Corn Flakes Breaded Chicken Fillets*

ou

Steak haché Black Angus 150gr <sup>GF</sup>  
*Black Angus minced steak 150gr*

ou

Filet de dorade <sup>GF</sup>  
*Fillet of sea bream*

+

Garniture au choix :

Frites  
*French fries*

ou

Coquille au beurre  
*Butter Coquille*

ou

Coquille tomates  
*Tomatoes Coquille*

+

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

# NAOS

BEACH

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 baignoires.

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](http://www.naosbeach.com)