

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

---

---

## POUR L'APÉRITIF

---

---

<b>Trilogie de Saveurs Grecques</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Greek Flavors trilogy</i>	
<b>Jambon Blanc truffé (100gr)</b>	<b>7,00 €</b>
<i>Truffled Ham</i>	
<b>Guacamole &amp; Chips de farine de maïs</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Guacamole &amp; Cornmeal Chips</i>	
<b>Barbajuans (4 pièces)</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Barbajuans (4 pieces)</i>	
<b>L'Assiette A'trego</b>	<b>58,00 €</b>
<b>Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare ; burrata 125 gr &amp; saumon mariné teryaki, tartare d'avocat</b>	
<i>For 2 people min. : Fried calamari, tartar sauce; burrata 125 gr &amp; teriyaki marinated salmon, avocado tartar</i>	

**Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques, œufs, produits laitiers, céréales et arachides**  
*Our dishes may contain traces of : nuts, eggs, dairy products, cereals and peanuts*

## COCKTAILS

### **APEROL SPRITZ · 9,00 €**

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **BELLINI · 12,00 €**

Prosecco 8cl, et pêche blanche

### **MOJITO · 15,00 €**

Rhum 6cl, fruits, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

### **PINA COLADA · 15,00 €**

Rhum 5cl, crème de coco, jus d'ananas

### **MARGARITA · 15,00 €**

Tequila 5cl, Cointreau 2cl, ctiron vert

### **DAIQUIRI · 15,00 €**

Rhum Blanc 5cl, jus de citron vert 5cl, sucre de canne

### **BLUE LAGOON · 12,00 €**

Vodka 4cl, Blue Curaçao 4cl, jus de citron vert 3cl

### **MAI TAI · 15,00 €**

Rhum Blanc 6cl, Triple Sec 2cl, Ananas, Orange, jus de citron vert 2cl, sirop de grenadine

### **GIN FIZZ · 15,00 €**

Gin 6cl, jus de citron vert 4cl, sucre de canne, eau pétillante

### **ESPRESSO MARTINI · 12,00 €**

Vodka 4cl, liqueur de café 1,5cl, sucre de canne, café

### **CAIPIRINHA · 12,00 €**

Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne

### **MOSCOW MULE · 14,00 €**

Vodka 4cl, gingerbeer, citron vert

---

---

## NOS ENTRÉES

---

---

**Salade de poulpe accompagnée de ses pommes de terre Agatha** 24,00 €

Poulpe, pomme de terre, tomates séchées, oignons rouges, olives


*Octopus, potatoes, dried tomatoes, red onions, olives*

**Burrata du Père Trego aux tomates de Ligure** 21,00 €

Burrata crémeuse 125gr et son carpaccio de tomates cœur de bœuf, huile de basilic

*Creamy burrata 125gr and tomato carpaccio, basil oil*

**Tataki de Thon et sa robe de sésame** 25,00 €

Thon rouge 150gr sur son lit de wakamé, sauce chimichurri 

*Red tuna 150gr on its bed of wakame, sesame, chimichurri sauce*

**Saumon mariné au soja façon tartare** 23,00 €

Avocat, croustillant au curcuma et sésame

*Marinated salmon tartar, avocado, crispy turmeric, sesame*

**Ceviche de Daurade aux perles de grenade** 23,00 €

Tartare de dorade mariné 150gr, échalotte, huile d'olive, piments d'Espelette, coriandre 

*Pomegranate beads sea bream ceviche : marinated sea bream tartar 150gr, shallot, olive oil,*

*Espelette peppers, coriander*

**Poke Bowl au Saumon mariné** 28,00 €

Quinoa bio, avocat, pousse de soja, wakamé, fêvete, carotte, sésame 

*Organic quinoa, avocado, bean sprouts, wakame, fava bean, carrot, sesame*

### **Poke Bowl Vegan**

Quinoa bio, avocat, pousse de soja, wakamé, févrette, carotte, sésame  

*Organic quinoa, avocado, bean sprouts, wakame, fava bean, carrot, sesame*

**21,00 €**

### **Lobster Roll**

Petit pain brioché toasté, queue de homard, chair de crabe, oignon rouge, salade romaine, mayonnaise maison et frites

*Toasted brioche bun, lobster tail, crabmeat, red onion, lettuce, homemade mayonnaise and fries*

**24,00 €**

### **Salade César et sauce maison aux anchois**

Salade romaine, tomates cerises, oeuf, poulet croustillant, croutons, sauce aux anchois

*Salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)*

**21,00 €**

### **Friture de Calamars et émincé de courgettes de pays**

Sauce tartare

*Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini*

**22,00 €**



Plat vegan



Plat Gluteen Free

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

---

---

### Filet de Daurade cuit à la plancha

22,00 €

Servi avec légumes de saison, sauce vierge et huile d'olive St-Michel au gingembre (GF)

*Sea bream fillet cooked 'a la plancha' served with seasonal vegetables, virgin sauce and St-Michel olive oil with ginger*

### Filet de Saint-Pierre cuit au four à bois Jospier (GF)

28,00 €

Servi avec son écrasé de pommes de terre, légumes de saison, tomates confites

*John Dory fillet cooked in Jospier oven served with mashed potatoes, seasonal vegetables, candied tomatoes*

### Dos de Cabillaud façon Black Cod cuit à basse température

31,00 €

Légumes de saison, marinade cachuète soja, cébettes et riz basmati

*Cod Fish Black Cod style, seasonal vegetables, soy peanut marinade, spring onions and basmati rice*

### Tentacule de Poulpe grillée cuit au four à bois Jospier (GF)

32,00 €

Et son yin-yang de purée nature et à l'encre de seiche, sauce chimichurri

*Roasted Octopus cooked in Jospier oven served with mashed potatoes with squid ink, chimichurri sauce*

### Duo de Camerones grillées au four à bois Jospier

68,00 €

Lit de Wakamé et son beurre à l'ail

*Giant shrimp duo grilled in Jospier oven, wakame and garlic butter*

---

---

## NOS POISSONS ENTIERS

---

---

Selon l'arrivage du jour, servi avec sa sauce vierge, riz et légumes du moment,  
beurre clarifié - 20 mn d'attente pour le temps de cuisson

*According to the arrival of the day, served with its 'sauce vierge', rice and seasonal vegetables, butter - 20 mn wait for cooking time*

**Loup Entier pour 2 (minimum 1kg)**

*Sea bass for 2 people*

**53,00 €/personne**

**Dorade Royale pour 2 (minimum 1kg)**

*Sea bream for 2 people*

**53,00 €/personne**

**Turbot pour 2 (minimum 1kg)**

*Turbot for 2 people*

**53,00 €/personne**

---

---

## NOS VIANDES

---

---

### Fabulous Burger cuit au four à bois Jospier


24,00 €

Pain Buns, viande 210gr, cheddar, salade croquante, oignons frits, frites

*Buns bread cooked in Jospier oven, meat 210grs, cheddar, crunchy salad, fried onions, fries*

### Tagliata de Boeuf cuite au four à bois Jospier

30,00 €

Coeur de Rumsteak 250grs, roquette, parmesan et pointes de balsamique de Modène, frites 

*Beef Tagliata cooked in Jospier oven, rocket salad, parmesan and Modena balsamic pinches, fries*

### Pluma de Cochon Ibérique cuite au four à bois Jospier

31,00 €

Servi avec son écrasé de pomme de terre, jus de viande corsé maison, cébette, persil

*Iberian Pluma cooked in Jospier oven, served with mashed potatoes, homemade gravy, spring onion, parsley*

### Suprême de Volaille cuit à basse température

23,00 €

Servi avec légumes de saison, riz basmati, sauce aux agrumes ACE et citron

*Chicken breast cooked on low temperature served with seasonal vegetables and basmati rice, ACE, citrus sauce and lemon*

### Pièce de Boeuf selon arrivage pour 2 personnes

55,00 €/personne

(1kg200) Servi avec sa parmigiana, et son jus de viande (20 mn d'attente pour le temps de cuisson)

*Beef piece according to the arrival served with parmigiana, and its meat juice (20 mn wait for cooking time)*

Toutes nos viandes sont d'origines Européennes

*All our meats are European origin*



---

---

## NOS PÂTES ET RISOTTO

---

---

### Spaghetti Alle Vongol de l'Amore

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

*Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley*

28,00 €

### Linguine au Homard et sa bisque maison

Linguine à la bisque de homard, demi homard grillé

*Linguine with lobster bisque, grilled half lobster*

39,00 €

### Coquillettes de Prosciutto Truffé

Coquillettes au beurre, oeuf mollé frit & jambon truffé, vieux comté

*Coquillettes with butter, fried soft-boiled egg, truffled ham, comté cheese*

24,00 €

### Risotto aux Asperges

Risotto à la crème d'asperge, têtes d'asperges persillées

*Risotto with asparagus cream, parsley asparagus*

25,00 €

#### Garnitures :

Légumes du jour - 8,00 € / Ecrasé de pommes de terre - 7,00€ /  
Frites - 6,00 € / Salade, roquette et parmesan - 9,00 € / Riz - 6,00€

## NOS DESSERTS

Découvrez la sélection de desserts de notre Chef Pâtissier

*Discover our Chef's selection of desserts*

12,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Glaces artisanales Antolin

*Discover our selection of ice-creams and sorbets*

6,00 €/pot

### 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    **ou**    Coquillettes au beurre    **ou**    Coquillettes tomates  
*French fries*                      *Butter Coquillettes*                      *Tomatoes Coquillettes*

+

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

*Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry*

## NOS FORMULES

### **Formule du jour 19€**

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

Choix entre deux plats du jour +  
1 dessert du jour

•

### **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

# 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 évènements 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)