

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

NOS PÉPITES D'ATREGO

## L'Apéro Voyance

Dans une atmosphère paisible et intimiste, venez partager un moment entre amis et découvrir ce que l'avenir vous réserve...

**Tous les jeudis**

## *Live Music*

Dînez sous les étoiles, au gré des vagues dans une ambiance musicale, et profitez...

**Tous les vendredis et samedis soirs**

## **Brunch Dolce Vita**

Bienvenue dans notre univers ensoleillé de saveurs italiennes !  
Explorez la magie de l'Italie avec notre brunch festif et convivial.

**Tous les dimanches**

## COCKTAILS

### **APEROL SPRITZ · 9,00 €**

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **MOJITO · 15,00 €**

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

### **PINA COLADA · 14,00 €**

Rhum 5cl, crème de coco, jus d'ananas

### **MARGARITA · 14,00 €**

Tequila 5cl, Cointreau 2cl, ctiron vert

### **DAIQUIRI · 12,00 €**

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 · 12,00 €**

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

### **ESPRESSO MARTINI · 14,00 €**

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

### **CAIPIRINHA · 12,00 €**

Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne

### **MOSCOW MULE · 12,00 €**

Vodka 4cl, gingerbeer, citron vert

---

---

## POUR L'APÉRITIF

---

---

<b>Jambon Blanc truffé (100gr)</b> <i>Truffled Ham</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Guacamole &amp; Tortilla</b> <i>Guacamole &amp; Tortilla Chips</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Barbajuans du pays (4 pièces)</b> <i>Barbajuans (4 pieces)</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Beignets de fleur de courgette (4 pièces)</b> <i>Fritters of zucchini flower (4 pieces)</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Pinsa truffe</b> <i>Pinsa stracchino, carpaccio de truffes d'été, copeaux de parmesan</i> <i>Stracchino pinsa, slices of summer truffle and parmesan chips</i>	<b>26,00 €</b>
<b>L'Assiette A'trego</b> <b>Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare, mi-cuit thon &amp; saumon, tartare d'avocat</b> <i>For 2 people min. : Fried calamari, tartare sauce, half-cooked tuna and salmon, avocado tartare</i>	<b>58,00 €</b>

**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*

---

---

## NOS ENTRÉES

---

---

### Crispy Feta du pays

Feta, feuille de brick

*Feta cheese and brick pastry sheet*

18,00 €

### 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 €

### Poke Bowl Vegan

Quinoa bio, avocat, pousses de soja, wakamé, carotte, sésame

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

21,00 €

### Vitello Tonnato della Mamma

Veau crème de thon, câpre, sucrine

*Vitello Tonato : Veal with tuna cream, caper, sucrine salad*

23,00 €

### Friture de Calamars et son émincé de courgettes du pays

Sauce tartare

*Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini*

22,00 €

### Tartare de Saumon

Saumon, avocat, échalote, ciboulette, citron

*Salmon Tartare : Salmon, avocado, shallot, chives, lemon*

23,00 €

### Mi-cuit de thon et ses légumes craquants

Thon, carotte, courgette, oignon nouveau, sauce yakitori

*Half-cooked tuna, crunchy vegetables : tuna, carrot, zucchini, spring onion, yakitori sauce*

25,00 €

### Poke Bowl au Saumon

Quinoa bio, avocat, pousses de soja, wakamé, carotte, sésame

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

28,00 €

---

---

## NOS POISSONS

---

---

### Filet de Daurade cuit à la plancha

Servi avec son butternut snacké, lune de potimarron et sauce aux agrumes (GF)

*Served with snacked butternut, pumpkin moon and citrus sauce*

22,00 €

### Aïoli aux saveurs ensoleillées & ail confit (GF)

Cabillaud, légumes du moment, ail confit, spigole

*Aïoli and confit garlic : Cod, seasonal vegetables, confit garlic, spigole*

24,00 €

### Filet de Saumon Yakitori & riz basmati

*Yakitori salmon and basmati rice*

25,00 €



Plat Gluten 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 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

---

---

**Suprême de Volaille et risotto croustillant du Chef** 23,00 €

Crème champignon et jus de viande maison

*Poultry supreme and crispy risotto with mushroom cream and homemade meat juice*

**Fabulous Burger cuit au four à bois Jospier** 24,00 €

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

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

**Boeuf braisé, purée de pommes de terre, jus de viande maison** 25,00 €

*Braised beef, mashed potatoes, homemade meat gravy* (GF)

**Pluma Ibérique cuite au four à bois Jospier** 31,00 €

Servi avec sa purée de pommes de terre, cébette, persil, échalote braisée, jus de viande maison

*Iberian Pluma cooked in Jospier oven, served with mashed potatoes, spring onions, parsley, braised shallot, meat juice* (GF)

**Pièce de Boeuf selon arrivage pour 2 personnes** 55,00 €/personne

(1kg200) Servi avec sa purée de pommes de terre, salade, et jus de viande (20 mn d'attente pour le temps de cuisson)

*Beef piece according to the arrival served with mashed potatoes, salad, and gravy (20 mn wait for cooking time)*

**Toutes nos viandes sont d'origines Européennes**

*All our meats are European origin*



---

---

## NOS PÂTES ET RISOTTO

---

---

### **Gnocchi à la daube traditionnelle**

18,00 €

Gnocchi, boeuf braisé et jus de viande maison

*Gnocchi, braised beef and homemade meat gravy*

### **Coquillettes de Prosciutto Truffé**

24,00 €

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

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

### **Spaghetti Alle Vongole de l'Amore**

28,00 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

*Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley*

### **Garnitures :**

Légumes du jour - 8,00 € / Ecrasé de pommes de terre - 7,00€ /

Frites maison - 6,00 € / Salade, roquette et parmesan - 9,00 € / Riz - 6,00€

## NOS DESSERTS

Découvrez le plateau de desserts de notre Chef Pâtissier

*Discover our Chef' platter of desserts*

12,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Glaces artisanales

*Discover our selection of ice-creams and sorbets*

3,00 €/boule

### 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 tomate

*French Fries or Butter or Tomatoes Coquillettes*

+

Boule de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise

*Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry*

# NOS FORMULES

## Plat du jour 19€

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

•

## Plat du jour discrétion 25€

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

Plat du jour +

Vin à discrétion «INSTINCT» IGP du Gard (rouge, rosé, blanc)

•

## Formule Business Lunch 35€

*Le midi, du lundi au vendredi*

L'entrée du Chef,

Plat du jour,

Dessert du jour

•

## Formule Lunch discrétion 41€

*Le midi, du lundi au vendredi*

L'entrée du Chef,

Plat du jour,

Dessert du jour

Vin à discrétion «INSTINCT» IGP du Gard (rouge, rosé, blanc)

•

## Menu Dégustation 58€

*Le soir uniquement*

Entrée du Chef,

Plat du Chef,

Plateau de dessert

# 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)

