

*« 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

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

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

Salade d'endives croquantes, cerneaux de noix, roquefort et granny smith 15,00 €

Endive salad, walnut kernels, Roquefort and apple 

Velouté de Butternut et parmesan avec son lait de coco 16,00 €

Butternut soup, parmesan, coconut milk

Tartare de Gambas cuites, mayonnaise maison à l'huile de basilic et pistaches torréfiées 19,00 €

Gambas, gingembre, échalote, ciboulette, citron vert, mayonnaise maison à l'huile basilic, pistache, granny smith

Cooked prawn tartare, basil mayonnaise and roasted pistachios : Prawns, ginger, shallot, chives, lime,

basil mayonnaise, pistachio, granny smith

Salade César et sauce maison aux anchois 21,00 €

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)

Vitello Tonnato della Mamma 23,00 €

Veau crème de thon, câpre, sucrine

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

 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.

Friture de Calamars et son émincé de courgettes du pays 22,00 €

Sauce tartare

Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini

Tartare de Saumon 23,00 €

Saumon, avocat, échalote, ciboulette, citron

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

Mi-cuit de thon et ses légumes craquants 25,00 €

Thon, carotte, courgette, oignon nouveau, sauce yakitori

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

Poke Bowl au Saumon 28,00 €

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

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



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

Filet de Daurade cuit à la plancha

22,00 €

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

Served with snacked butternut, pumpkin moon and citrus sauce

Aïoli aux saveurs ensoleillées & ail confit

24,00 €

Cabillaud, légumes du moment, ail confit, spigole (GF)

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

Filet de Saumon Yakitori & riz basmati

25,00 €

Yakitori salmon and basmati rice

Tentacule de poulpe crispy & mayonnaise maison à l'encre de seiche

34,00 €

Sucrine et pommes de terre

Crispy octopus & squid ink mayonnaise : Octopus tentacle, squid ink, sucrine and potatoes

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)

Le Carré d'Agneau en croûte d'herbe 32,00 €

Purée de Patate douce et jus d'agneau maison

Rack of Lamb roasted in herb coating, sweet potato puree and lamb juice

Filet de Boeuf, sauce poivre, purée de pommes de terre 44,00 €

Beef fillet, pepper sauce, mashed potatoes (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, and meat gravy (20 mn wait for cooking time)

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

Linguine au Homard et sa bisque maison 39,00 €

Linguine à la bisque de homard, demi homard grillé

Linguine with lobster bisque, grilled half lobster

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 Coquillette au beurre ou tomate
French Fries or Butter or Tomatoes Coquillette

+

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