

*« 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**

**NAOS**  
BEACH

Pour un moment de douceur au bord de l'eau au soleil, lové sur de doux transats. Se délecter d'un verre entre amis, tout en dégustant une cuisine méditerranéenne, prendre du bon temps et savourer la vie.

**Plage Marquet, situé à 5mn à pied d'Atrego**

#### SUIVEZ-NOUS



**A'TREGO**



**NAOS BEACH**

## COCKTAILS

### **APEROL SPRITZ · 9,00 €**

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **CAMPARI SPRITZ · 10,00 €**

Campari 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **ST-GERMAIN SPRITZ · 12,00 €**

Liqueur de fleurs de sureau St-Germain 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)** 7,00 €

*Truffled Ham*

**Guacamole & Tortilla** 9,00 €

*Guacamole & Tortilla Chips*

**Barbajuans du pays (4 pièces)** 18,00 €

*Barbajuans (4 pieces)*

**Beignets de fleur de courgette (4 pièces)** 18,00 €

*Fritters of zucchini flower (4 pieces)*

**Pinsa truffe** 26,00 €

*Pinsa stracchino, carpaccio de truffes d'été, copeaux de parmesan*

*Stracchino pinsa, slices of summer truffle and parmesan chips*

**L'Assiette A'trego** 58,00 €

**Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare, mi-cuit thon & saumon, tartare d'avocat**

*For 2 people min. : Fried calamari, tartare sauce, half-cooked tuna and salmon, avocado tartare*

**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** 18,00 €

*Feta, feuille de brick*

*Feta cheese and brick pastry sheet*

**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)*

**Poke Bowl Vegan** 21,00 €

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

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

**Vitello Tonnato della Mamma** 23,00 €

*Veau crème de thon, câpre, sucrine*

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

**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*

**Lobster Roll** 25,00 €

*Petit pain brioché toasté, queue de homard, coleslaw, oignon rouge, salade, mayonnaise maison et frites*

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

**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*

---

---

## NOS POISSONS

---

---

### Filet de Daurade cuit à la plancha

Servi avec son butternut snacké, et sauce aux agrumes 

*Served with snacked butternut and citrus sauce*

22,00 €

### Aïoli aux saveurs ensoleillées & ail confit

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 €

---

---

## NOS POISSONS ENTIERS

---

---

**Selon l'arrivée du jour, servi avec sa sauce vierge, riz et légumes du moment, beurre clarifié**

*According to the arrival of the day, served with its 'sauce vierge', rice and seasonal vegetables, butter*

### 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

 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 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 Josper 24,00 €

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

*Buns bread cooked in Josper 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 Josper 31,00 €

Servi avec sa purée, jus de viande et tomates confites maison (GF)

*Served with mashed potatoes, meat juice and homemade candied tomatoes*

### Tagliata de Boeuf cuite au four à bois Josper 35,00 €

Coeur de Rumsteak Black Angus 250gr, Frites et roquette parmesan, sauce jus de viande (GF)

*Beef Tagliata cooked in Josper oven, Rocket salad parmesan, fries*

### 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)*

Toutes nos viandes sont d'origines Européennes

*All our meats are European origin*

---

---

## NOS PÂTES

---

---

### 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 parfait & jambon truffé, vieux comté

*Coquillettes with butter, perfect 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

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 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)