

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

NOS PÉPITES D'ATREGO

Live Music

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

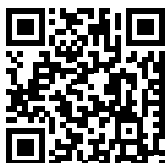
Tous les vendredis et samedis soirs

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

À PARTAGER

Jambon Blanc truffé (100gr) (GF)	7,00 €
<i>Truffled Ham</i>	
Guacamole & Tortilla	9,00 €
<i>Guacamole & Tortilla Chips</i>	
Barbajuans du pays (4 pièces)	18,00 €
<i>Barbajuans (4 pieces)</i>	
Beignets de fleur de courgette (4 pièces)	18,00 €
<i>Fritters of zucchini flower (4 pieces)</i>	
Les Sardines de saison en boîte (GF)	22,00 €
<i>Pêchées en Cornouaille Bretonne, au poivre du Costa Rica, single estate Original Denis!</i> <i>Seasonal canned sardines caught in Cornouaille Breton, with Costa Rican pepper, single estate Original Denis!</i>	
Crevettes Tempura Spicy	24,00 €
<i>Crevettes, panko, wakamé, mayonnaise dynamite, paprika, oignons frits, coriandre</i> <i>Shrimp, panko, wakame, dynamite mayonnaise, paprika, fried onions, coriander</i>	
Pinsa truffe	26,00 €
<i>Pinsa stracchino, carpaccio de truffes d'été, copeaux de parmesan</i> <i>Stracchino pinsa, slices of summer truffle and parmesan chips</i>	
L'Assiette A'trego	60,00 €
Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare, Galettes Mexicaines garnies & Tartare de saumon <i>For 2 people min. : Fried calamari, tartare sauce, Garnished Mexican pancakes, salmon tartare</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

NOS ENTRÉES

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

Sauce tartare

Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini

Salade César et sauce maison aux anchois 23,00 €

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)

Salade Bellagio 23,00 €

Salade romaine, tomates cerises, oeuf, crevettes croustillantes, croutons, sauce aux anchois

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

Tartare de Saumon 23,00 €

Saumon, avocat, échalote, ciboulette, citron 

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

Délices du Mexique 24,00 €

Déclinaison de trois galettes mexicaines garnies de tomate, crevette panée, avocat, mayonnaise dynamite 

Variation of three Mexican pancakes garnished with tomato, shrimp, avocado, dynamite mayonnaise

 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.

Burrata des Pouilles, carpaccio de tomates & son gaspacho 24,00 €

Roquette et gressins

Burrata, tomato carpaccio & gazpacho, arugula and breadsticks

Carpaccio de Daurade sous le Soleil Levant 27,00 €

Sauce Ponzu, bille de balsamique, citron jaune et vert

Sea bream carpaccio, ponzu sauce, balsamic ball, lemon and lime

Salade d'Artichauts 27,00 €

Artichauts frais, échalotte, roquette, parmesan, citron jaune  


Artichoke Salad, fresh artichokes, shallots, arugula, parmesan, lemon

Salade Thai Veggie 28,00 €

Quinoa, chou rouge, cébette, oignon frit, poivron, cacahuète, coriandre, edamame, wakamé, carotte, beurre de cacahuète, gingembre

Thai salad : Quinoa, red cabbage, spring onion, fried onion, pepper, peanut, coriander, edamame, wakame, carrot, peanut butter, ginger

 Plat Gluten Free

 disponible uniquement pendant le service du soir.
available only during the evening service.

**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 Saumon Yakitori & riz basmati

25,00 €

Yakitori salmon and basmati rice

Mi-cuit de thon à la plancha

33,00 €

Poivron, carotte, chou blanc, thon, sauce soja, nouilles

Semi-cooked tuna, pepper, carrot, white cabbage, tuna, soy sauce, noodles

Daurade en portefeuille

38,00 €

Légumes du soleil, confit de thym, crémeux carotte, tomate confite (GF)

Open Sea bream, seasonal vegetables, thyme confit, creamy carrot, candied tomato

NOS POISSONS ENTIERS

Selon l'arrivée du jour, riz et légumes du moment, beurre clarifié

According to the arrival of the day, rice and seasonal vegetables, butter

Loup Entier pour 2 (minimum 1kg)

53,00 €/personne

Sea bass for 2 people

Turbot pour 2 (minimum 1kg)

53,00 €/personne

Turbot for 2 people

NOS VIANDES

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

Tartare de Boeuf Charolais

27,00 €

Destructuré, échalote, cornichon, câpre, ciboulette, moutarde à l'ancienne, worchester sauce, jaune d'oeuf, tabasco, huile d'olive & frites (GF)

Unstructured Beef Tartar : Shallot, pickle, caper, chives, whole-grain mustard, worchester sauce, egg yolk, tabasco, olive oil & fries

Coquelet entier

29,00€

Sauce poivron, pommes grenailles

Cockerel, pepper sauce, new potatoes

Tagliata de Boeuf cuite au four à bois Jospier

35,00 €

Bavette Black Angus 250gr, Frites et roquette parmesan

Beef Tagliata cooked in Jospier oven, Rocket salad parmesan, fries

Larme du tigre

36,00 €

Filet de boeuf, sauce soja, piment oiseau, gingembre, ail, huile de sésame, coriandre, accompagné de sa salade thaï 🌙

Beef fillet, soy sauce, bird's eye chili, ginger, garlic, sesame oil, coriander accompanied with its thai salad

Pièce de Boeuf selon arrivage pour 2 personnes

55,00 €/personne

(1kg200) Servie avec ses frites, salade, et Jus de viande (20 mn d'attente pour le temps de cuisson)

Beef piece according to the arrival served with french fries and meat gravy (20 mn wait for cooking time)

Garnitures :

Légumes du jour - 8,00 € / Frites maison - 6,00 € /

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

Toutes nos viandes sont d'origines Européennes

All our meats are European origin

NOS PÂTES

Rigatoni d'été

23,00 €

Crème de courgette, basilic chèvre et pignons, tomates séchées

Summer rigatoni, zucchini cream, goat's cheese basil and pine nuts, dried tomatoes

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

Linguine Mortadella

29,00 €

À la crème de pistache, burrata, tomate ancienne

Linguine Mortadella with pistachio cream, burrata, tomato

NOS DESSERTS

Découvrez le plateau de desserts de notre Chef Pâtissier

Discover our Chef' platter of desserts

12,00 €

Fruits frais

Fresh fruits

10,00 €

NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Glaces artisanales

Discover our selection of ice-creams and sorbets

3,00 €/boule

MENU ENFANT 19 €

Filets de poulet 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