

*« 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...

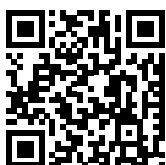
**Tous les week-end**

NAOS  
BEACH

Profitez d'un moment de douceur en bord de mer, sous le soleil chaleureux de Naos...

[www.naosbeach.com](http://www.naosbeach.com)

#### SUIVEZ-NOUS



**A'TREGO**



**NAOS BEACH**

## COCKTAILS

### **APEROL SPRITZ · 12,00 €**

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **CAMPARI SPRITZ · 13,00 €**

Campari 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

### **ST-GERMAIN SPRITZ · 14,00 €**

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 · 14,00 €**

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

### **BLUE LAGOON · 14,00 €**

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 · 14,00 €**

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 · 14,00 €**

Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne

### **MOSCOW MULE · 14,00 €**

Vodka 4cl, gingerbeer, citron vert

### **BOTANICAL · 15,00 €**

Rhum Blanc 5cl, Curaçao bleu 2cl, citron jaune, jus d'ananas 8cl

---

---

## À PARTAGER

---

---


### Guacamole & Tortilla

10,00 €

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) 

### Croustillant de fêta au miel

19,00 €

Menthe, citron & sésame doré  

Crunchy feta with honey, mint, lemon and golden sesame


### Bresaola (150gr) & Focaccia, romarin, huile d'olive et fleur de sel

21,00 €

Bresaola (150gr) & Focaccia, rosemary, olive oil and fleur de sel 

### Pinsa truffe

27,00 €

Pinsa stracchino, crème de truffe 

Stracchino pinsa, truffle cream

### L'Assiette A'trego Mer à partager

60,00 €

Tartare de saumon, Barbajuan & Tataki de Thon

To share : Barbajuan, tuna tataki, salmon tartare

### L'Assiette A'trego Terre à partager

60,00 €

Vitello Tonato, Barbajuan & Burrata

To share : Barbajuan, Vitello Tonato, Burrata

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

---

---

### Burrata des Pouilles & Pêche de saison rôtie

23,00 €

Pousses d'épinards, cerneaux de noix, basilic frais et balsamique  

*Creamy Burrata & Roasted seasonal Peach, Baby spinach, walnuts, fresh basil, and balsamic vinegar*

### Salade César et sauce maison aux anchois


23,00 €

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

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

### Salade Niçoise de Maigrana



24,00 €

Roquette, thon, tomates coeur de boeuf, fèves, poivrons, céleri, anchois, oeuf dur, artichaut, radis, basilic, cébette, huile d'olive, balsamique 

*Niçoise Salad, rocket salad, tuna, tomatoes, fava beans, peppers, celery, anchovies, hard-boiled egg, artichoke, radish, basil, spring onion, olive oil, balsamic vinegar*

### Salade d'Artichauts

26,00 €

Copeaux de parmesan, chips d'artichauts, roquette  

*Artichoke Salad, Parmesan chips, artichoke chips, rocket salad*

### Tartare de Saumon & petite salade composée

27,00 €

Saumon, avocat, échalote, ciboulette, citron 

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




Plat sans gluten



Plat végétarien

### Tataki de Thon au sésame


27,00 €

Légumes croquants, soja ponzu 

*Sesame Tuna Tataki, crunchy vegetables, ponzu soy*

### Vitello Tonnato


27,00 €

Copeaux de parmesan, croustillant de fenouil, câpres frits, sucrine, réduction jus de veau 

*Vitello Tonnato, Parmesan chips, crispy fennel, fried capers, gem lettuce, reduction, veal jus*

### Salade de Boeuf Thaï



28,00 €

Black Angus cuit au four à bois Jospier, vermicelles de riz, légumes croquants, pousse de soja, oignons frits, cacahuètes, ponzu, huile de sésame 

*Thai Beef Salad, Black Angus beef cooked in a Jospier oven, rice noodles, crispy vegetables, bean sprouts, fried onions, peanuts, ponzu, sesame oil*

### Salade Veggie façon Niçoise

22,00 €

Quinoa, Roquette, tomates coeur de boeuf, fèves, poivrons, céleri, artichaut, radis, basilic, cébette, huile d'olive, balsamique  

*Veggie Salad, quinoa, rocket salad, tomatoes, fava beans, peppers, celery, artichoke, radish, basil, spring onion, olive oil, balsamic vinegar*



Plat sans gluten



Plat végétarien

---

---

## NOS POISSONS

---

---

### Filet de Saumon Yakitori, brocolis & riz basmati 28,00 €

*Yakitori salmon, broccoli and basmati rice* 🌱

### Filet de Daurade 29,00 €

Crèmeux de petits pois, confit de thym, légumes de saison (asperges, courgettes, brocolis), beurre aux condiments 🌱

*Sea Bream Fillet, creamy pea soup, thyme confit, seasonal vegetables (asparagus, zucchini, broccoli), butter with condiments*

### Filet de Saint-Pierre à la crème d'Orange 31,00 €

Julienne de légumes, crème de petits pois, croustillant de fenouil 🌱

*John Dory Fillet with Orange Cream, vegetable julienne, Pea Cream, Crispy Fennel*

### Mi-cuit de thon à l'Asiatique 33,00 €

Julienne de légumes, nouilles, mélanges de chou, cébette, coriandre, cacahuètes torréfiées, oignons frits, soja ponzu

*Vegetables julienne, noodles, mixed cabbage, spring onion, coriander, roasted peanuts, fried onions, soy ponzu* 🌱

### Tentacule de Poulpe 38,00 €

Cuite au four à bois Jospier, crèmeux de carottes, aubergine, poivrons, et courgettes grillées, pesto 🌱

*Octopus Tentacle cooked in a Jospier wood-fired oven, with creamy carrots, eggplant, peppers, and grilled zucchini, pesto*

---

---

## NOS POISSONS ENTIERS

---

---

**Selon l'arrivage 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 Jospers 26,00 €

Pain Buns, viande 200gr, cheddar, salade croquante, oignons confits et frits, bacon, frites maison

*Buns bread cooked in Jospers oven, meat 210grs, cheddar, crunchy salad, candied and fried onions, bacon, homemade fries*

### Pluma Ibérique (180gr) 31,00 €

cuite au four à bois Jospers, jus de viande, réduction orange, écrasé de pomme de terre au persil 🌿

*Iberian Pluma cooked in a Jospers wood-fired oven, meat juice, orange reduction, mashed potatoes with parsley*

### Filet de Boeuf façon Tataki (200gr) et ses frites maison 33,00 €

Julienne de légumes sautés au beurre noisette, sauce oignon confit 🌿

*Tataki-style Beef Fillet with homemade fries, julienne of vegetables sautéed in hazelnut butter, candied onion sauce*

### Bavette Black Angus (220gr) 38,00 €

Grillée au four à bois Jospers, sauce béarnaise, frites et salade 🌿

*Black Angus Bavette, grilled in a Jospers wood-fired oven, béarnaise sauce, fries and salad*

## SUGGESTION

Selon l'arrivage du jour

### Côte de Boeuf (1,2kg) 120,00 €

Grillée au four à bois Jospers, sauce béarnaise, frites et salade 🌿

*Prime Rib grilled in a Jospers wood-fired oven, with béarnaise sauce, fries, and salad*

#### Garnitures :

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



---

---


## NOS PÂTES

---

---

### Rigatoni Stracciatella, basilic & sauce tomate maison

21,00 €

*Rigatoni Stracciatella, basil & homemade tomato sauce* 

### Wok de Poulet Mariné

24,00 €

Poulet, nouilles, julienne de courgettes et carottes, pousses de soja, haricot mungo, cebettes, coriandre, sauce soja, cacahuètes grillées

*Noodles, julienned zucchini and carrots, mungo bean sprouts, beans, spring onions, coriander, soy sauce, grilled peanuts*

### Rigatoni à la crème de truffe

26,00 €

Rigatoni à la truffe, copeaux de truffe & parmesan 

*Truffle cream Rigatoni, truffle Rigatoni, truffle & parmesan chips*

### Spaghetti aglio olio e peperoncino, rapé de poutargue

26,00 €

*Spaghetti aglio olio e peperoncino, grated bottarga*

### Spaghetti Alle Vongole de l'Amore

28,00 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

*Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley*



Plat sans gluten



Plat végétarien

## NOS DESSERTS

Découvrez le plateau de desserts de notre Pâtisserie maison

*Discover our platter of homemade desserts*

12,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Glaces & Sorbets

*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 150gr  
*Minced steak 150gr*

+

Garniture au choix :

Frites ou Coquillettes au beurre ou tomate  
*French Fries or Butter or Tomatoes Coquillettes*

+

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

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)