

« 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
B E A C H

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

www.naosbeach.com

SUIVEZ-NOUS



A'TREGO



NAOS BEACH

COCKTAILS SIGNATURE

LITCHI MARTINI · 15,00 €

Vodka 4cl, Soho 2cl, purée de litchi 6cl, sirop de rose 1,5cl

MANGO SMASH · 15,00 €

Rhum 6cl, purée de mangue 5cl, citron vert 2cl, sucre 1,5cl, basilic frais

LA PINA COLADA · 15,00 €

Rhum 6cl, purée de coco 6cl, ananas 4cl

PORN STAR MARTINI · 15,00 €

Vodka 4cl, Passoa 2cl, purée de fruit de la passion 5cl, citron vert 1cl, sirop de vanille 1,5cl

CAÏPIRINHA PASSION · 15,00 €

Cachaça 6cl, citron vert, sucre, purée fruit de la passion 4cl

PALOMA · 17,00 €

Tequila Patron Silver 4cl, citron vert, sucre 1cl, pamplemousse 3cl, soda

MAI TAI · 15,00 €

Rhum brun 2cl, Rhum blanc 2cl, Cointreau 2cl, citron 2cl, orgeat 1,5cl

SPICY MARGARITA · 17,00 €

Tequila Patron Silver 4cl, Cointreau 2cl, citron vert, piment

BLOODY MARY (Garlic, Moutarde ou classique) · 15,00 €

Vodka 4cl, Worcester sauce, sel au céleri, lime, poivre, jus de tomate, tabasco

NEGRONI · 15,00 €

Gin 2,5cl, Campari 2,5cl, Sweet vermouth 2,5cl

LE TIRAMISU · 15,00 €

Vodka 1cl, Amaretto 1cl, Kahlua 1cl, liqueur de cacao 1cl, lait 1cl, vanille 1cl

EXTRA DIRTY MARTINI · 15,00 €

Grey Goose Vodka 6cl, olives

LE VRAI OLD FASHIONED · 15,00 €

Woodford reserve 6cl, sucre, Angostura bitter

ESPRESSO MARTINI · 15,00 €

Vodka 4cl, Kahlua 2cl, café 3cl

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) & Foccacia, 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

**Servies uniquement le soir & le week-end /
Served only for dinner and during the week-end**

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 cœur de boeuf, févettes, poivrons, céleri, anchois, œuf 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***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

Salade de Boeuf Thaï**28,00 €**Black Angus cuit au four à bois Josper, vermicelles de riz, légumes croquants, pousses de soja, oignons frits, cacahuètes, ponzu, huile de sésame 

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

Salade Veggie façon Niçoise**22,00 €**Quinoa, Roquette, tomates cœur de boeuf, févettes, 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 €

Crémeux 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 (servi uniquement le soir et le week-end) 31,00 €

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

Served only for dinner and during the week-end - 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 choux, cébette, coriandre, cacahuètes torrefiées, oignons frits, soja ponzu

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

Tentacule de Poulpe (servie uniquement le soir et le week-end) 38,00 €

Cuite au four à bois Josper, crémeux de carottes, aubergine, poivrons, et courgettes grillées, pesto 

Served only for dinner and during the week-end - Octopus Tentacle cooked in a Josper wood-fired oven, with creamy carrots, eggplant, peppers, and grilled zucchini, pesto

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 Josper 26,00 €

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

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

Pluma Ibérique (180gr) 31,00 €

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

Iberian Pluma cooked in a Josper 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 Josper, sauce béarnaise, frites et salade 

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

SUGGESTION

Selon l'arrivée du jour

Côte de Boeuf (1,2kg) (servie uniquement le soir et le week-end)  120,00 €

Grillée au four à bois Josper, sauce béarnaise, frites et salade

Served only for dinner and during the week-end - Prime Rib grilled in a Josper 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 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)

•

Speed Lunch 25€

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

Entrée du jour + Plat du jour
(servis simultanément)

•

Speed Dolce 35€

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

Entrée du jour + Plat du jour
(servis simultanément)
+ Dessert de la carte

•

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.