

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

À DÉCOUVRIR...

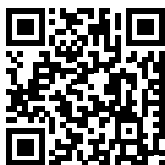
Dès la rentrée A'trego proposera une cuisson BBQ/GRILL
selon la tradition JAPONAISE.

*For the new season, A'trego will offer BBQ/Grill
cooking in the Japanese tradition.*

NAOS
BEACH

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, Kalhua 1cl, liqueur de cacao 1cl, lait 1cl, vanille 1cl

ROSSINI · 15,00 €

Crème de fraise fraîche 3cl, Prosecco 10cl, Basilic

LE VRAI OLD FASHIONED · 15,00 €

Woodford reserve 6cl, sucre, Angostura bitter

ESPRESSO MARTINI · 15,00 €

Vodka 4cl, Kalhua 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) & 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 €

Bresaola & focaccia, Barbajuan & Burrata

To share : Barbajuan, Bresaola & focaccia, 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

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 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, carottes), beurre aux condiments 

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

Filet de Saint-Pierre à la crème d'Orange

31,00 €

Julienne de légumes, croustillant de fenouil 

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

Mi-cuit de thon à l'Asiatique

33,00 €

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

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

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, cuisson à point

26,00 €

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

Buns bread in Josper oven, medium cooked 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'arrivage 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

Speed Lunch 25€

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

Entrée + Plat du Chef
(servis simultanément)

•

Speed Dolce 35€

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

Entrée + Plat du Chef
(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 baignoires.

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 événements privés et professionnels, vous accompagne dans l'organisation de votre projet et s'adapte à vos envies et vos besoins.

www.naosbeach.com