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

À DÉCOUVRIR...

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, Worcestershire sauce, sel de 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 de maïs 10,00 €
Guacamole & Tortilla CornChips

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

Beignets de fleurs de courgette (4 pièces) 18,00 €
Fritters of zucchini flower (4 pieces)

Foie gras aux 4 épices 28,00 €
Chutney de figue et oignons confits, toast de pain brioché et roquette
Four-Spice Foie Gras, fig and caramelized onion chutney, toasted brioche and rocket salad

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 & foccacia, Barbajuan & Burrata
To share : Barbajuan, Bresaola & foccacia, Burrata

L'Assiette A'trego Terre & Mer 60,00 €
Tataki de thon, Burrata & Bresaola
To share : Tuna Tataki, Bresaola & 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 & Courge rôtie **23,00 €**

Burrata au cœur crémeux, courge fondante rôtie au miel doux, jeunes pousses de roquette sauvage, éclats de noisettes torréfiées & vinaigrette à l'huile de noisette et balsamique

Creamy Burrata & Roasted Squash with mild honey, baby wild rocket leaves, toasted hazelnuts & hazelnut oil and Balsamic vinaigrette.

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)

Poulpe grillé aux saveurs du Sud **29,00 €**

Salade de poulpe tiède, pommes de terre grenailles, tomates séchées, câpres frites, jus de citron, roquette & sauce chimichurri

Warm octopus salad, baby potatoes, sun-dried tomatoes, fried capers, lemon juice, rocket salad & chimichurri sauce

Tartare de Saumon gravelax, Avocat & vinaigrette aux agrumes **27,00 €**

Aneth, roquette, citron vert, citron jaune, soja, poivre 5 baies

Salmon gravlax tartare with avocado, citrus vinaigrette, dill, arugula, lime, lemon, soy sauce, five-pepper blend

Velouté de Butternut et Œuf mollet **24,00 €**

Velouté de butternut rôti, œuf mollet à la panure de panko, champignons poêlés & copeaux de parmesan, Noix torréfiées, pincée d'Espelette, croûtons à l'ail, herbes fines

Roasted butternut squash velouté, panko-crusted soft-boiled egg, sautéed mushrooms, Parmesan chips, Toasted walnuts, a pinch of Espelette pepper, garlic croutons & fresh herbs

Plat sans gluten

Plat vegan

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 & sa sauce secrète du Chef

Thai Beef Salad, Black Angus beef cooked in a Josper oven, rice noodles, crispy vegetables, bean sprouts, fried onions, peanuts, ponzu, sesame oil, and the Chef's secret sauce

Salade Veggie **22,00 €**

Houmous, falafel, pois chiches grillés au paprika, coriandre, petite salade roquette et pain pita

Veggie Salad, Hummus, falafel, paprika-roasted chickpeas, fresh coriander, rocket salad & pita bread

Plat sans gluten

Plat vegan

NOS POISSONS

Filet de Saumon Yakitori, brocolis & riz basmati **28,00 €**
Yakitori salmon, broccoli and basmati rice

Filet de Daurade, parmesan & croustillants de patate douce **29,00 €**
Crème infusée au parmesan, cœur de poireaux et brocolis rôtis au beurre, croustillants de patate douce
Sea Bream Fillet, Crispy Sweet Potato, Parmesan-infused cream, tender leek hearts, butter-roasted broccoli

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

Dos de cabillaud en croûte d'herbes & son aïoli maison **33,00 €**
Accompagné de son jardin de légumes vapeur (carottes, pommes de terre, courgettes, haricots verts)
Herb-Crusted Cod Loin & Homemade Aioli, served with a medley of steamed vegetables (carrots, potatoes, zucchini and green beans) & homemade aioli

NOS POISSONS ENTIERS

Selon l'arrivage du jour, 4 garnitures au choix*, beurre clarifié
According to the arrival of the day, 4 side dishes of your choice, butter

Loup Entier pour 2 (minimum 1kg) **53,00 €/personne**
Sea bass for 2 people

Turbot pour 2 (minimum 1kg) **56,00 €/personne**
Turbot for 2 people

***Garnitures au choix : Légumes poêlés (à l'ail, beurre et miel), Riz Basmati ou Purée maison**
Choice of Sides: Sautéed vegetables (with garlic, butter & honey), basmati rice or homemade mashed potatoes

NOS VIANDES

Le "Da VEIGA" 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 210gr, cheddar, crunchy salad, candied and fried onions, bacon, homemade fries

Le Boeuf Braisé **31,00 €**
Fondant de bœuf confit mijoté de longues heures, authentique purée de pommes de terre maison, Jus de cuisson corsé et réduit
Slow-Braised Beef, tender, slow-cooked beef, traditional homemade mashed potatoes & reduced beef jus.

Suprême de Volaille fermière **29,00 €**
Suprême de volaille rôti sur la peau, mousseline de carottes, petits légumes au beurre noisette
Et jus de volaille truffé
Roasted Farmhouse Chicken Supreme, Skin-on roasted chicken supreme, silky carrot mousseline, seasonal baby vegetables with brown butter & truffle-infused chicken jus.

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

Noix d'entrecôte d'Argentine (220gr) grillée au four à bois Josper **38,00 €**
Sauce béarnaise et pommes de terre grenailles
Josper Wood-Fired Grilled Argentina Ribeye Steak, Béarnaise sauce & baby potatoes

SUGGESTION
Selon l'arrivage du jour

Côte de Boeuf (1,2kg) **120,00 €**
Grillée au four à bois Josper, sauce béarnaise, frites et salade
Prime Rib grilled in a Josper wood-fired oven, with béarnaise sauce, fries, and salad

Garnitures :
Légumes poêlés (à l'ail, beurre et miel) - 8,00 €
Frites maison - 6,00 € / Riz Basmati - 6,00€
Purée maison truffée - 9,00€ / Purée maison & son jus de viande 8,00€
Salade, roquette et parmesan - 9,00 € / Pommes de terre grenailles - 7,00€

NOS PÂTES

Wok de Poulet Mariné **24,00 €**
Poulet, nouilles aux oeufs, julienne de courgettes et carottes, pousses de soja, haricot mungo, cebettes, coriandre, sauce soja, cacahuètes grillées
Egg Noodles, julienned zucchini and carrots, mungo bean sprouts, beans, spring onions, coriander, soy sauce, grilled peanuts

Wok de Bœuf Mariné **26,00 €**
Boeuf, nouilles aux oeufs, poivrons, oignon nouveau, légumes croquants, oignons frits, cacahuètes et coriandre
Marinated beef, egg noodles, bell peppers, spring onions, crunchy vegetables, crispy fried onions, peanuts & fresh coriander

Spaghetti Alle Vongole de l'Amore **28,00 €**
Tomates cerises, ail, persil, palourdes
Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley

Daube traditionnelle à la Niçoise & Gnocchis **27,00 €**
Carotte, céleri, oignon
Traditional Niçoise Beef Stew & Gnocchi, carrots, celery & onions

Les Coquillettes de notre enfance **27,00 €**
Coquillettes au beurre & jambon truffé, espuma de comté
Buttered coquillettes pasta with truffled ham & Comté cheese espuma

Plat sans gluten

Plat vegan

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

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