



LES SALADES

	Les Entrées	Les Grandes
Salade du Sud	10,00 €	16,00 €
Salade, œufs durs, tomates, thon, oignons rouges, poivrons, olives noires Salad, boiled eggs, tomatoes, tuna, red onions, peppers, black olives		
Croustillants de chèvre au miel et pignons de pin	10,00 €	15,00 €
Salade Mesclun, chèvre, tomates, pomme, miel Mesclun salad, goat cheese, tomatoes, apple, honey		
Carpaccio de tomates, Mozzarella Burrata au pesto	11,00 €	16,00 €
Tomates, mozzarella burrata, pesto Tomatoes, mozzarella burrata, pesto		
Salade César	12,00 €	17,00 €
Salade, poulet, coriandre, anchois, croutons, copeaux de parmesan, tomates, câpres Salad, chicken, coriander, anchovies, croutons, parmesan pieces, tomatoes, capers		
Salade du pêcheur	12,00 €	18,00 €
Salade Mesclun, saumon fumé, gambas, mousse à la ciboulette, tomates, oignons rouges. Mesclun salad, smoked salmon, gambas, smoked salmon, fresh cream, chive, tomatoes, red onions.		
Salade Thaï de bœuf snacké au sésame	12,00 €	17,00 €
Salade, bœuf, crudités, menthe, oignons rouges, cacahuètes, vinaigrette au soja Salad, beef snacked, raw vegetables, mint, red onions, peanuts, soy sauce		

LES TARTARES

Tartare de bœuf préparé 17,00 €

Bœuf haché 180g (origine France), câpres, cornichons, oignons, persil.

Ground beef 180g (French origin), caper, onions, pickles, parsley.

Tartare poêlé sur demande / Tartar can be pan-fried on request + 1,00 €

Tartare de Thon 19,00 €

Thon 180 g (origine Atlantique), pomme, concombre, échalotte, citron vert, graines de sésame, sauce sésame.

Tuna 180g (Atlantic origin), apple, cucumber, lime, sesame seeds, sesame sauce

Accompagnement : frites et salade / **Accompaniment : salad, french fries**

LES VIANDES

Le Burger « Le 6 Plage » 16,00 €

Pain burger, boeuf haché façon bouchère 180g (origine France), salade, tomate, oignons, cornichons, cheddar, sauce burger, servi avec des frites

Burger bread, ground beef 180 g (French origin), salad, tomatoes, onions, pickles, cheddar, burger sauce, served with french fries.

Supplément poitrine fumée / smoked breast supplement + 2,00 €

Wok de poulet au gingembre 17,00 €

Poulet (origine France), légumes cuisinés et nouilles chinoises

Chicken (French origin) with vegetables and chinese noodles

Brochettes d'Agneau 19,00 €

Agneau (origine Amérique du sud) aux herbes de Provence , légumes grillés, pommes de terre grenailles

Lamb(South America origin) with Provençal herbs, grilled vegetables, new potatoes

Canette à l'orange ou au poivre vert 20,00 €

Canette, orange ou poivre vert, légumes du jour et pommes de terre grenailles

Duck with orange or green pepper, vegetables of day, new potatoes

Entrecôte grillée 21,00 €

Entrecôte grillée (250 g origine UE), frites et salade composée

Grilled entrecote (250 g European Union origin), french fries and mixed salad

LES POISSONS

Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge (Origine Atlantique)	19,00 €
Half-cooked pavement of tuna with virgin sauce (Atlantic origin)	
Filets de rougets aux légumes grillés (Origine Méditerranée)	19,00 €
Trio of red mullet with grilled vegetables (Mediterranean origin)	
Dorade royale à la plancha, citron fenouil (Origine Méditerranée)	20,00 €
Sea bream a la plancha with lemon and fennel (Mediterranean origin)	
Gambas grillées à la provençale (Origine Atlantique Argentine)	21,00 €
Provençal grilled prawns (Atlantic Argentina origin)	

Accompagnements : riz et légumes grillés / *Accompaniment : rice and grilled vegetables*

LES PÂTES

Linguines aux Légumes	16,00 €
Linguines, carottes, courgettes, pousse de soja, poivrons, Haricots plats, tomates cerises <i>Linguini, carrots, zucchini, grows soybeans, peppers, flat beans, cherry tomatoes</i>	
Linguines à la Bolognaise	16,00 €
Linguines, bœuf haché, sauce tomate <i>Linguini, ground beef, tomato sauce</i>	
Linguines de la mer	19,00 €
Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, huile d'olive, ail, persil <i>Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, olive oil, garlic, parsley</i>	

Menu enfants (-10 ans) / Kids menu (– 10 years old) 10,00 €

Steak haché ou linguines bolognaise ou nuggets de poulet
Chopped steak or bolognese linguines or chicken nuggets
Accompagnement : Frites ou légumes du Jour / french fries or day vegetables
+ Une glace en bâtonnet / Ice cream

Assiette de Frites en supplément / plate of French fries extra charge 5,00 €

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille / <i>Crème brûlée with vanilla</i>	8,00 €
Nougat glacé au coulis de fruit rouges / <i>Iced Nougat with red fruits sauce</i>	8,00 €
Profiteroles glacées sauce chocolat / <i>Profiteroles, ice cream, chocolate sauce</i>	8,00 €
Tarte aux pommes / <i>Apple pie</i>	8,00 €
Tiramisu traditionnel / <i>traditional Tiramisu</i>	8,00 €
Moelleux au Chocolat, fruits rouges / <i>Chocolate cake, red fruits</i>	8,00 €

LES GLACES

Coupe Colonel Sorbet citron vert, vodka <i>Lime sorbet, vodka</i>	9,00 €
Coupe Pêche Melba Pêches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly <i>Peaches, vanilla ice cream, coulis of red fruits, whipped cream</i>	9,00 €
Banana Split Glace chocolat, glace vanille, glace à la fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	9,00 €
Café Liégeois Glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly <i>Ice coffee, vanilla ice cream, coffee coulis, whipped cream</i>	9,00 €
1 Boule / 1 scoop 3,00 € 2 Boules / 2 scoops 5,00 € 3 Boules / 3 scoops 7,00€	
Demandez les parfums disponibles / <i>Ask us for available ice cream flavors</i>	

SMOOTHIES, MILSHAKES & FRAPPES (FRESHLY MADE)

5,00 €

VINS - CÔTES DE PROVENCE

Note Bleu AOP

Blanc – Rosé 75 cl 21,00 €

La ferme de Saint-Roux AOP

Bio

Rouge – Rosé - Blanc 75 cl 23,00 €

Berne Les Oliviers AOP

Blanc – Rosé 75 cl 25,00 €

Cuvée Irrésistible - Domaine de la Croix (cru classé) AOC

Rouge – Rosé - Blanc 75 cl 28,00 €

Ultimate Provence AOP

Rouge – Rosé - Blanc 75 cl 28,00 €

Terres de Berne AOC

Rouge - Rosé - Blanc 75 cl 29,00 €

Grain de glace AOC

Rosé 75 cl 29,00 €

Château des Bertrands AOP

Blanc - Rosé 75 cl 32,00 €

1 verre Rouge, Rosé, Blanc 4,00 € 1/4 Rosé, Blanc 7,00 € 1/2 Rosé, Blanc 9,00 €

LES EAUX MINERALES

San Benedetto plate et gazeuse 75 cl 6,00 €

CHAMPAGNE

Champagne RIGAUT- PORET & FILS 75 cl 50,00 €

BOISSONS ALCOOLISÉES

COCKTAILS ALCOOLISÉES

11,00 €

CAIPIRINHA	Cachaça, Citron vert, Sucre de Canne
MOJITO	Bacardi, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre de Canne, Soda
AMERICANO	Martini Blanc, Martini Rouge, Martini Rose, Campari
PINA COLADA	Rhum Blanc, Rhum Ambré, Jus d'Ananas, Lait de Coco
TEQUILA SUNRISE	Tequila, Jus d'orange, Grenadine
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

APERITIF

Kir, Pastis, Ricard	4,00 €
Martini, Campari et Porto	5,00 €
Gin, Bacardi, Vodka, Tequila, Malibu	7,00 €

CHAMPAGNE

Champagne RIGAUT- PORET & FILS	75 cl	50,00 €
--------------------------------	-------	---------

LES WHISKYS

JB	6,00 €
Glenfiddich, Jack Daniels	7,00 €
Chivas 12 Ans	9,00 €

LES BIERES

Bouteille	Corona, Desperados, Tourtel	7,00 €	
Canette	Heineken	33 cl	5,00 €
Pression	Royal	25 cl / 50 cl	3,00 € / 6,00 €

LES DIGESTIFS

Grappa, Eau de Vie, Get 27, Get 31, Baileys	7,00 €
Marie Brizzard, Grand Marnier, Armagnac	7,00 €
Cognac Hennessy, Irish Coffee	8,00 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

8,00 €

VIRGIN MOJITO	Citron vert, Feuilles de Menthe, Sucre de Canne, Soda
BORA BORA	Jus d'Ananas, Fruit de la Passion, Citron et Sirop de Grenadine
FRUITS DES ILES	Jus de Lychees, Kiwi, Fruits de la Passion et Goyaves
THOMAS	Jus de Mangue, Orange, Papaye et Citron Vert
VIRGIN PINA COLADA	Lait de Coco, Ananas, Sucre de Canne

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Café allongé, café noisette	2,50 €
Café Double	4,00 €
Café au Lait, Thé	3,00 €
Chocolat, Capuccino	3,50 €

LES EAUX

San Benedetto plate et gazeuse	75 cl	6,00€
Cristaline (uniquement sur la plage ou à emporter)	150 cl	4,00 €
Cristaline (uniquement sur la plage ou à emporter)	50 cl	2,50 €

SODAS

Coca, Sprite, Nestea, Schweppes, Perrier, Orangina, Gini	4,00 €
Sirop	2,00 €
Diabolo	2,50 €

LES JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, Fraise, Ace	4,00 €
-----------------------------	--------

SMOOTHIES, MILSHAKES & FRAPPES (FRESHLY MADE)

Smoothies & Milshakes : Fraise Banane, Mangue Passion, Fruits rouges, Ananas Coco, Pêche Abricot, Virgin Mojito	5,00 €
Frappés : Café, Chocolat, Vanille, Délice de Caramel, Frozen Yogourt	5,00 €

LA PLAGE - THE BEACH

Matelas et Parasols 15,00 € la journée

Sun bed, mattresses and umbrellas 15 € per day



Pour réserver au 06 25 57 04 16

Chemin de la plage - Route du littoral - 83310 GRIMAUD

Suivez-nous sur www.le6plage.com

et sur <https://www.facebook.com/le6plage>