

LA PLAGÉ - THE BEACH

Matelas et Parasols 20,00€ la journée

Sun bed, mattresses and umbrellas 20€ 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



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

[Instagram.com/le_6_plage/](https://www.instagram.com/le_6_plage/)

LES SALADES

- Mozzarella rôtie au four au piment d'Espelette (à partager)** 17,00 €
Mesclun, croûtons, mozzarella et piment d'Espelette.
[Mesclun, croutons and mozzarella in the oven, Espelette pepper.](#)
- Carpaccio de tomates, mozzarella burrata au pesto** 18,00 €
Tomates, mozzarella burrata, pesto.
[Tomatoes, mozzarella burrata, pesto.](#)
- Salade Grecque à la Féta** 18,00 €
Salade, poivrons verts, rouge et jaunes, oignons, olives noires, pesto, concombres, tomates, croûtons.
[Salad, green red and yellow peppers, onions, black olives, pesto, cucumber, tomatoes, croutons.](#)
- Salade Thaï de bœuf snacké au sésame** 19,00 €
Salade, bœuf, crudités, menthe, oignons rouges, cacahuètes, vinaigrette au soja.
[Salad, beef snacked, raw vegetables, mint, red onions, peanuts, soy sauce.](#)
- Salade Océane** 19,00 €
Salade Mesclun, saumon fumé, gambas, mousse à la ciboulette, tomates, oignons rouges.
[Mesclun salad, smoked salmon, gambas, chive fresh cream, tomatoes, red onions.](#)
- Soupe de poissons de roche et son accompagnement** 19,00 €
soupe de poissons, rouille, ail, emmental, croûtons.
[Rock fish soup, rust, garlic, emmental, croutons.](#)

LES TARTARES

Tartare de bœuf préparé 20,00 €

Bœuf haché 180g, câpres, cornichons, oignons, persil, servi avec frites et salade.
Ground beef 180g, caper, onions, pickles, parsley, served with french fries and salad.

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

Duo de tartare de la mer 21,00 €

Saumon frais et fumé, crème fraîche, concombre, échalotte, paprika, jus de citron, ciboulette.
Thon pommes granny, échalotes, oignons, concombre, graines de sésame, Servi avec frites et salade.
Fresh and smoked salmon, sour cream, cucumber, shallots, paprika, juice of lemon, chive.
Tuna, granny apples, shallots, onions, cucumber, sesame seeds, Served with french fries and salad.

LES VIANDES

Le Burger « Le 6 Plage » red 20,00 €

Pain burger, bœuf haché façon bouchère 180g, tomate, oignons, cornichons, cheddar, sauce burger, servi avec frites et salade.
Burger bread, ground beef 180g, tomatoes, onions, pickles, cheddar, burger sauce, served with french fries and salad.

Le Burger « Le 6 Plage » white 20,00 €

Pain burger, blancs de poulet snackés, tomates, oignons, cornichons, cheddar, sauce curry, servi avec frites et salade.
Burger bread, seared chicken breasts, tomatoes, onions, pickles, cheddar, curry sauce, served with french fries and salad.

Wok de poulet à la Thaï 22,00 €

Poulet, épices Thaï, graines de sésame, légumes cuisinés et nouilles chinoises
Chicken, Thai spices, sesame seeds, with vegetables and chinese noodles

Tournedos de canard sauce aux cèpes. 25,00 €

Magret de canette, sauce aux cèpes à la crème fraîche, servi avec frites et salade.
Duck breast, porcini sauce with sour cream, served with french fries and salad.

Faux filet grillé et sa sauce au poivre 25,00 €

Faux filet de bœuf grillé 250g, sauce à la crème fraîche, servi avec frites et salade.
Grilled sirloin of beef 250g, pepper sauce with sour cream, french fries and salad.

LES POISSONS

Wok de fruits de mer à la Thaï	24,00 €
Calamars, moules, crevettes, épices Thaï, légumes, nouilles, gambas. Calamari, mussels, prawns, Thai spices, vegetables, noodles, prawns.	
Pavé de thon mi-cuit grillé et sa sauce chorizo	24,00 €
Thon servi avec riz basmati et tomate provençale, sauce au chorizo à la crème fraîche. Half-cooked pavement of tuna with chorizo sauce with sour cream rice and provencal tomato.	
Daurade royale à la plancha	25,00 €
Daurade servie avec riz basmati et tomate provençale. Sea bream "à la plancha", rice and provencal tomato.	
Poêlée de calamars à l'espagnole	25,00 €
Calamars, poivrons, tomates, oignons, persillade, épices, servie avec du riz. Calamari, peppers, tomatoes, onions, parsley, spices, served with rice.	
Brochette Terre et Mer et sa sauce vierge	25,00 €
Gambas, saumon, bœuf, chorizo, servie avec riz basmati et tomate provençale. Prawns, salmon, beef, chorizo, served with rice and provencal tomato.	
Poêlée de gambas flambée au pastis	26,00 €
Servie avec du riz basmati, sauce à la crème fraîche. Pan-fried prawns with pastis and sour cream.	
Filets de loup grillés et son crémeux de crustacés	26,00 €
Servis avec riz basmati et tomate provençale. Grilled sea bass fillets and creamy shellfish, rice and provencal tomato.	

LES PÂTES

Linguines à la bolognaise 20,00 €

Linguines, bœuf haché, sauce tomate

Linguine, ground beef, tomato sauce

Linguines aux légumes frais et pesto 21,00 €

Linguines, carottes, mange tout, tomates, soja, persillade, courgettes, fenouil, céleri et pesto.

Linguine with fresh vegetables (carrots, mange tout, tomatoes, soya, parsley, zucchini, fennel, celery) and pesto.

Linguines de la mer 22,00 €

Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, crème fraîche, persillade.

Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, sour cream, parsley.

Linguines aux deux saumons et son crémeux de crustacés 23,00 €

Linguine with two salmons and its shellfish cream.

Menu enfant (-10 ans) / Kid's menu (- 10 years old) 11,00 €
--

Steak haché 100 g ou nuggets de poisson avec des frites ou linguines à la bolognaise

Chopped steak or fish nuggets with french fries or bolognese linguines

+ Une glace en bâtonnet / Ice cream

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

Origines des viandes, poissons, crustacés :

Bœuf : UE et France / Beef : French or EU origin

Poulet : UE / Chicken : EU origin

Calamar : Patagonie / Calamari : EU origin

Saumon et Thon : Atlantique / Salmon and Tuna : Atlantic origin

Moules, crevettes, calamars : Océan indien / Molds, shrimps, squids : Indian ocean origin

Gambas : Argentine / Gambas : Atlantic origin

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille / <i>Crème brûlée with vanilla</i>	9,00 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges / <i>Iced nougat with red fruits sauce</i>	9,00 €
Profiteroles glacées sauce chocolat / <i>Profiteroles, ice cream, chocolate sauce</i>	9,00 €
Tartelette tatin et chantilly / <i>Tatin-style apple pie ans</i>	9,00 €
Tiramisu traditionnel / <i>Traditional tiramisu</i>	9,00 €
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et chantilly <i>Chocolate cake, red fruit coulis, and whipped cream</i>	9,00 €

LES GLACES

Coupe Colonel <i>Sorbet citron vert, vodka</i> <i>Lime sorbet, vodka</i>	10,00 €
Coupe Pêche Melba <i>Pêches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly</i> <i>Peaches, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream</i>	10,00 €
Banana Split <i>Glace chocolat, glace vanille, glace à la fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	10,00 €
Chocolat Liégeois <i>Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	10,00 €
Café Liégeois <i>Glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly</i> <i>Ice coffee, vanilla ice cream, coffee coulis, whipped cream</i>	10,00 €

1 Boule / 1 scoop 3,50 € **2 Boules / 2 scoops** 6,00 € **3 Boules / 3 scoops** 7,50€

Demandez les parfums disponibles / *Ask us for available ice cream flavors*

VINS - côtes de Provence

Gourmandise 2022 - Maîtres Vignerons St Tropez

Rosé / Blanc 75 cl 21,00 €

Aurose Bio Prestige

Rosé 75 cl 25,00 €

Berne Les Oliviers AOP

Rosé / Blanc 75 cl 26,00 €

Domaine du Val de Gilly - Grimaud

Rosé / Blanc / Rouge 75 cl 26,00 €

Mas de Pampelonne AOP

Rosé / Blanc 75 cl 28,00 €

Ultimate Provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl 29,00 €

Domaine Souviete - 2021 Provence

Rouge 75 cl 30,00 €

1 verre Rouge, Rosé, Blanc 4,00 € ½ L Rosé, Blanc 7,00 € 1L Rosé, Blanc 9,00 €

CHAMPAGNE

Champagne RIGAUT- PORET & FILS 75 cl 60,00 €

Boissons Alcoolisées

COCKTAILS ALCOOLISÉES

11,00 €

CAIPIRINHA	Cachaça, citron vert, sucre de canne
MARGARITA	Tequila, Cointreau, 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	Apérol, Prosecco, eau gazeuse

ALCOOLS

Kir, Pastis, Ricard, Casanis	4,00 €
Martini, Campari et Porto	5,00 €
Gin, Rhum, Vodka, Tequila, Malibu, Whiskys	7,00 €
Grappa, Get 27, Get 31, Baileys	7,00 €
Grand Marnier, Armagnac, Amaretto, Limoncello	7,00 €
Cognac Gautier, Irish coffee, Rhum brun Havana Club Especial, Whiskys Cardhu, Grand Armagnac Janneau.	9,00 €

BIÈRES

Pression	Pelforth	25 cl / 50 cl	4,00 € / 7,00 €
Canette	Heineken	33 cl	5,00 €
Bouteille	Desperado, Heineken « 00 » sans alcool	33 cl	7,00 €

Boissons non Alcoolisées

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

8,00 €

VIRGIN MOJITO	Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, soda
THOMAS	Jus de mangue, orange, papaye et citron vert
VIRGIN PINA COLADA	Lait de coco, ananas, sucre de canne

SODAS

Coca, Coca Cherry, Coca Zero, Sprite, Orangina Fanta Citron, Fanta Orange, Fanta Tropic-tropical Fuze Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Perrier.	4,00 €
Sirop	2,00 €
Diabolo	2,50 €

JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, Fraise, Pêche, Pomme, Tomate, Abricot, ACE	4,00 €
--	--------

EAUX

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

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 €