



## LA PLAGE - 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](http://www.le6plage.com)**



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

[Instagram.com/le\\_6\\_plage/](https://www.instagram.com/le_6_plage/)

# LES SALADES

## Salade César

19,00 €

Poulet croustillant, cœur de laitue iceberg, tomates, grana padano, croûtons, poitrine fumée, câpres, sauce César.

Crispy chicken, iceberg lettuce hearts, tomatoes, grana padano, croutons, smoked brisket, capers, Cesar sauce.

## Salade Bergère

19,00 €

Croustillants de chèvre, mesclun, tomates, pomme de terre grenaille, oignons rouges, vinaigrette balsamique.

Crispy goat cheese, mesclun, tomatoes, shot potatoes, red onions, balsamic vinaigrette.

## Salade Thaiï

20,00 €

Légumes croquants, rumsteak au sésame snacké et servi bleu, sauce piment, cacahuètes, vinaigrette soja.

Crunchy vegetables, sesame rumsteak, snacked and served very rare, pepper sauce, peanuts, soy vinaigrette

## Tomate Burrata

19,00 €

Tomate cœur de bœuf, burrata, pesto.

Beef-heart tomatoes, burrata, pesto.

## Salade Libanaise

20,00 €

Mesclun, tomates, poivrons, concombre, oignons rouges, féta, falafel, crème aux herbes, vinaigrette balsamique.

Mesclun, tomatoes, sweet pepper, cucumber, red onions, feta, falafel, herb cream, balsamic vinaigrette.

# LES TARTARES

## **Tartare de bœuf à l'italienne**

22,00 €

Bœuf haché, cebettes, tomates cerises, basilic, pignons, grana padano, huile d'olive, roquette.

Ground beef, scallion, onions, cherry tomatoes, basil, pine kernel, grana padano, olive oil, arugula.

**Tartare poêlé sur demande / Tartar can be pan-fried on request**

+ 1,00 €

## **Tartare de thon**

21,00 €

Thon, pomme granny-smith, cebettes, sésame, assaisonnement au soja.

Tuna, granny-smith apple, scallion, sesame, soya seasoning.

## **Tartare de saumon**

21,00 €

Saumon frais et saumon fumé marinés à l'huile d'olive et au citron, baies roses, ciboulette.

Fresh and smoked salmon marinated in olive oil and lemon, chive, berries.

## **Duo de la mer**

22,00 €

Assortiment de tartare de thon et saumon.

Tuna and salmon tartar assortment.

**Accompagné de frites et salade verte / Served with french fries and salad**

# CÔTÉ TERRE

## **Tagliata de bœuf** 28,00 €

Faux filet environ 230g, snacké et servi bleu, persillade, grana padano, tomates cerises, roquette, crème balsamique. Accompagné de frites.

Sirloin steak approx. 230g, snacked and served very rare, persillade, grana padano, cherry tomatoes, arugula, balsamic cream. Served with french fries.

## **Faux-filet grillé** 26,00 €

Faux filet environ 230g, sauce échalote. Accompagné de frites et salade verte.

Sirloin steak approx. 230g, shallot sauce. Served with french fries and salad.

## **Wok de poulet à la Thaiï** 24,00 €

Poulet, épices Thaiï, graines de sésame, légumes cuisinés et nouilles chinoises

Chicken, Thai spices, sesame seeds, with vegetables and chinese noodles

## **Chicken burger** 22,00 €

Bun's, poulet croustillant, sauce César, cheddar, salade,

tomate, oignons rouges, cornichons. Accompagné de frites et salade verte.

Burger bread, crispy chicken, César sauce, cheddar, lettuce, tomatoes, onions, pickles. Served with french fries and salad.

## **Cheese burger** 22,00 €

Bun's, steak haché 180g, sauce burger, cheddar, salade,

tomate, oignons rouges, cornichons. Accompagné de frites et salade verte.

Burger bread, ground beef 180g, tomatoes, onions, pickles, lettuce cheddar, burger sauce. Served with french fries and salad.

## **American burger** 23,00 €

Bun's, steak haché 180g, sauce barbecue, poitrine fumée grillée, cheddar,

salade, tomate, oignons rouges, cornichons. Accompagné de frites et salade verte.

Burger bread, ground beef 180g, tomatoes, onions, pickles, lettuce cheddar, barbecue sauce, grilled smoked breast. Served with french fries and salad.

# CÔTÉ MER

## **Filets de Loup sauce chorizo**

28,00 €

Filets de loup, sauce chorizo, gambas.

Accompagné de riz safrané et légumes de saison "à la plancha".

Sea bass fillets, chorizo sauce, prawns.

Served with saffron rice, seasonal vegetables "à la plancha".

## **Pavé de thon sauce vierge**

26,00 €

Pavé de thon mi cuit, sauce vierge.

Accompagné de riz basmati et légumes de saison "à la plancha".

Half-cooked pavement of tuna with vierge sauce.

Served with basmati rice and seasonal vegetables "à la plancha".

## **Daurade entière rôtie et son aioli**

28,00 €

Daurade au four, aioli, pommes de terre grenaille, légumes de saison "à la plancha".

Baked whole sea bream, aioli, potatoes, seasonal vegetables "à la plancha".

## **Poêlée de chipirons à l'espagnole**

27,00 €

Chipirons poêlés, chorizo, poivrons, tomates, safran.

Accompagné de riz basmati.

Pan-fried chipirons, chorizo, peppers, tomatoes, saffron.

Served with basmati rice.

## **Poêlée de gambas au chorizo**

27,00 €

Gambas poêlées, persillade, crémeux de chorizo.

Accompagné de riz basmati.

Pan-fried prawns, persillade, chorizo cream.

Served with Basmati rice.

## **Poêlée de gambas flambées**

27,00 €

Gambas flambées au pastis, bohémienne de légumes.

Accompagné de riz basmati.

Pan-fried prawns with pastis and vegetables.

Served with Basmati rice.

# LES PÂTES

## Linguines à la bolognaise 21,00 €

Linguines, bœuf haché, sauce tomate maison  
Linguine, ground beef, home made tomato sauce

## Linguines au pesto 21,00 €

Linguines, tomates, pesto, basilic, tomates cerises rôties.  
Linguine, tomatoes, pesto, basil, roasted cherry tomatoes.

## Linguines marinières 24,00 €

Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, crème fraîche, persillade.  
Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, sour cream, parsley.

## Linguines au saumon 24,00 €

Linguines, saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette  
Linguine, fresh salmon, smoked salmon, cream, chives.

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

**Salade verte vinaigrette en supplément / Green salad vinaigrette extra charge** 4,00 €

## Menu enfant / Kid's menu 11,00 €

**Steak haché 100 g avec des frites ou linguines ou riz**

Chopped steak with french fries or linguines or rice

**ou Poulet croustillant avec des frites ou linguines ou riz**

Crispy chicken with french fries or linguines or rice

**ou Poisson pané aux graines avec des frites ou linguines ou riz**

Breaded fish with seeds with french fries or linguines or rice

**ou Pâte à la Bolognaise**

Linguine, ground beef, tomato sauce

**+ Une glace en bâtonnet / Ice cream**

Origines des viandes, poissons, crustacés :

Bœuf : UE et France / Beef : French or EU origin - Poulet : UE / Chicken : EU origin

Chipirons : 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

9,00 €

**Crème brûlée à la vanille** / Crème brûlée with vanilla

**Nougat glacé au coulis de fruits rouges et chantilly** / Iced nougat with red fruits sauce and whipped cream

**Profiteroles glacées sauce chocolat maison et chantilly** / Profiteroles, ice cream, home made chocolate sauce and whipped cream

**Tartelette tatin et chantilly** / Tatin-style apple pie and whipped cream

**Tiramisu du jour** / Daily Tiramisu

**Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et chantilly**  
Chocolate cake, red fruit coulis, and whipped cream

# LES GLACES

10,00 €

## Coupe Colonel

Sorbet citron vert, vodka  
Lime sorbet, vodka

## Pêche Melba

Pêches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly  
Peaches, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream

## Banana Split

Glace chocolat, glace vanille, glace à la fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly  
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream

## Chocolat Liégeois

Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly  
Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

## Café Liégeois

Glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly  
Coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee coulis, whipped cream

**Coupe : 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

# LES VINS

## Gourmandise - Maîtres Vignerons St Tropez

Rosé / Blanc 75 cl / 1.5 L 22,00 € / 44,00 €

## Berne Les Oliviers Côtes de Provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl 26,00 €

## Domaine du Val de Gilly – Grimaud Côtes de provence AOP

Rosé / Blanc / Rouge 75 cl 26,00 €

## Mas de Pampelonne Côtes de provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl 28,00 €

## Ultimate Provence Côtes de provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl / 1.5 L 29,00 € / 48,00 €

## Domaine Siouvette – Grande cuvée 2023 Côtes de provence AOP

Rouge 75 cl 30,00 €

## Cuvé Le 6 plage - BIO Côtes de Provence AOP

Rosé, Blanc 75 cl 27,00 €

## Tariquet – Premières Grives 2023 Côtes de Gascogne

Blanc 75 cl 27,00 €

## Prosecco

Bouteille 75cl 60,00 €

Verre 10cl 7,00 €

Verre Rouge, Rosé, Blanc (12cl) 6,00 € ½ L Rosé, Blanc 9,00 € 1L Rosé, Blanc 16,00 €

## CHAMPAGNE

**RIGAUT- PORET & FILS** Producteur Récoltant à Sacy 75 cl 75,00 €



# Boissons non Alcoolisées

Café frappé vanille ou orgeat	7,00 €
Sirop	3,00 €
Diabolo	4,00 €

## SODAS

4,00 €

Coca cola, Coca cola Cherry, Coca cola Zero, Sprite, Fanta Citron, Fanta Orange, Orangina, Tropic-tropical, Fuze Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Red Bull

## JUS DE FRUITS

4,00 €

Orange, Ananas, Fraise, Pêche, Pomme, Tomate, Abricot, ACE (Orange, Carotte, Citron)

## EAUX

Zilia plate ou gazeuse	75 cl	7,00 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Cristaline (uniquement sur la plage ou à emporter)	50 cl	2,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Café noisette	2,50 €
Café au lait	3,50 €
Café double	4,00 €
Thé	3,00 €
Chocolat, Capuccino	4,00 €

## Cocktails avec alcool

12,00 €

CAIPIRINHA	Cachaça, citron vert, sucre de canne
MARGARITA	Tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne
MOJITO	Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, perrier
MOJITO FRAISE	Mojito classique + purée de fraise
MOJITO PASSION	Mojito classique + purée de passion
DAIQUIRI	Rhum, citron vert, cassonade
DAIQUIRI FRAISE	Classique + purée de fraise
DAIQUIRI PASSION	Classique + purée de passion
SEX ON THE BEACH	Vodka, jus de cranberry, crème de pêche, jus d'orange
TEQUILA SUNRISE	Tequila, jus d'orange, grenadine
PORNSTAR MARTINI	Vodka, sirop de vanille, purée de passion
MAI THAI	Rhum, cointreau, sirop de sucre, jus de citron vert, sirop d'orgeat
PINA COLADA	Rhum, jus d'ananas, glace coco
APEROL SPRITZ	Apérol, Prosecco, perrier
SAINT GERMAIN SPRITZ	Saint germain, prosecco, perrier
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, prosecco, spritz

9,00 €

CUBA LIBRE	Rhum, coca, citron vert
TEQUILA TONIC	Tequila, citron vert, tonic
GIN TONIC	Gin, citron, tonic

## Cocktails sans alcool

10,00 €

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

# ALCOOLS

Kir (cassis ou pêche), Pastis, Ricard, Casanis	4,00 €
Martini, Campari et Porto	5,00 €
Gin, Rhum, Vodka, Tequila, Malibu, Whiskys JB	8,00 €
Grappa, Get 27, Get 31, Baileys	8,00 €
Grand Marnier, Armagnac, Amaretto, Limoncello	8,00 €
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 € / 8,00 €
Canette	Heineken	33 cl	5,00 €
Bouteille	Desperado, Corona	33 cl	7,00 €
	1664 « 00 » sans alcool	33 cl	6,00 €

# VIN

1 verre Rouge, Rosé, Blanc	4,00 €
Champagne, prosecco et bouteilles de vin : voir carte	