

# LES SALADES

	Les Entrées	Les Grandes
<b>Croustillants de chèvre au miel</b>	11,00 €	16,00 €
<i>Salade Mesclun, chèvre, tomates, pomme, miel, pignons de pin</i> <i>Mesclun salad, goat cheese, tomatoes, apple, honey, pine nuts</i>		
<b>Salade du Sud</b>	11,00 €	17,00 €
<i>Salade, œufs durs, tomates, thon, oignons rouges, poivrons, olives noires</i> <i>Salad, boiled eggs, tomatoes, tuna, red onions, peppers, black olives</i>		
<b>Carpaccio de tomates, mozzarella burrata au pesto</b>	11,00 €	17,00 €
<i>Tomates, mozzarella burrata, pesto</i> <i>Tomatoes, mozzarella burrata, pesto</i>		
<b>Salade César</b>	12,00 €	18,00 €
<i>Salade, poulet, coriandre, anchois, croutons, copeaux de parmesan, tomates, câpres</i> <i>Salad, chicken, coriander, anchovies, croutons, parmesan pieces, tomatoes, capers</i>		
<b>Salade Thaï de bœuf snacké au sésame</b>	13,00 €	18,00 €
<i>Salade, bœuf, crudités, menthe, oignons rouges, cacahuètes, vinaigrette au soja</i> <i>Salad, beef snacked, raw vegetables, mint, red onions, peanuts, soy sauce</i>		
<b>Salade du pêcheur</b>	13,00 €	19,00 €
<i>Salade Mesclun, saumon fumé, gambas, mousse à la ciboulette, tomates, oignons rouges.</i> <i>Mesclun salad, smoked salmon, gambas, smoked salmon, fresh cream, chive, tomatoes, red onions.</i>		

## SUGGESTION

<b>Plateau « Impérial »</b>	17,00 €	28,00 €
<i>Beignets de crevettes, calamars à la romaine, nems au poulet, sauce aigre douce et au piment doux.</i> <i>Shrimp fritters, squid fritters, chicken nems, sweet pepper, sweet and sour sauce</i>		

# LES TARTARES

## **Tartare de bœuf préparé** 18,00 €

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** 20,00 €

Thon 200 g (origine Atlantique), pomme, concombre, échalotte, citron vert, graines de sésame, sauce sésame.

Tuna 200g (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 €

## **Boeuf haché façon bouchère** 180g (origine France) servi avec des frites 16,00 €

Chopped steak beef 180g (French origin) and french fries

## **Wok de poulet au gingembre** 18,00 €

Poulet (origine France), piment rouge, légumes cuisinés et nouilles chinoises

Chicken (French origin), red pepper, with vegetables and chinese noodles

## **Brochettes de poulet au curry** 20,00 €

Poulet (origine France), légumes grillés et frites

Chicken (French origin) with curry, grilled vegetables and french fries

## **Canette à la pêche et miel de Provence** 21,00 €

Canette, pêche au miel, légumes du jour et pommes de terre grenailles

Duck, peach with honey, vegetables of day, new potatoes

## **Entrecôte grillée** 22,00 €

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

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

# LES POISSONS

<b>Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge</b>	20,00 €
Half-cooked pavement of tuna with virgin sauce (Atlantic origin)	
<b>Filets de rougets aux artichauts</b>	21,00 €
Trio of red mullet with artichokes (Mediterranean origin)	
<b>Dorade royale à la plancha, citron fenouil</b>	22,00 €
Sea bream a la plancha with lemon and fennel (Mediterranean origin)	
<b>Gambas grillées au pastis de Marseille</b>	23,00 €
Grilled prawns with Patis from Marseille (Atlantic origin)	

Accompagnements : riz et légumes grillés / [Accompaniment : rice and grilled vegetables](#)

# LES PATES

<b>Linguines au pesto</b>	17,00 €
<b>Linguines aux légumes grillés</b>	18,00 €
Linguines, carottes, courgettes, pousse de soja, poivrons, Haricots plats, tomates cerises <a href="#">Linguini, carrots, zucchini, grows soybeans, peppers, flat beans, cherry tomatoes</a>	
<b>Linguines à la Bolognaise</b>	18,00 €
Linguines, bœuf haché, sauce tomate <a href="#">Linguini, ground beef, tomato sauce</a>	
<b>Linguines de la mer</b>	20,00 €
Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, huile d'olive, ail, persil <a href="#">Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, olive oil, garlic, parsley</a>	

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

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

# LES GLACES

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

<b>SMOOTHIES, MILSHAKES &amp; FRAPPES (FRESHLY MADE)</b>	5,00 €
--	--------

# VINS - côtes de Provence

## Note Bleu AOP

Blanc – Rosé 75 cl 21,00 €

## La ferme de Saint-Roux AOP Bio

Rouge - 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 - Blanc 75 cl 28,00 €

## Ultimate Provence AOP

Rouge – Rosé - Blanc 75 cl 28,00 €

## Terres de Berne AOC

Rouge - Rosé - Blanc 75 cl 30,00 €

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

## LES EAUX MINÉRALES

San Benedetto plate et gazeuse 75 cl 6,00 €

## CHAMPAGNE

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

# Boissons Alcoolisées

## COCKTAILS ALCOOLISEES

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 €
Sangria blanc – rouge		6,00 €
	bouteille	25,00 €
Gin, Bacardi, Vodka, Tequila, Malibu		7,00 €

## 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, Amareto		7,00 €
Cognac Hennessy, Irish Coffee, Cognac au gingembre, Rhum des Caraïbes		9,00 €

# 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)

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

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



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

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