

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 ENTREES

	Les Entrées	Les Grandes
Mozzarella rôtie au four au piment d'Espelette		16,00 €
Mesclun, croûtons, mozzarella et piment d'Espelette Mesclun, croutons and mozzarella in the oven, Espelette pepper		
Soupe Chinoise au poulet et ses nouilles		16,00 €
Poulet, épice thaï, nouilles Chicken, thai spices, noodles		
Croustillants de chèvre au miel	12,00 €	17,00 €
Salade Mesclun, chèvre, tomates, pomme, miel, pignons de pin Mesclun salad, goat cheese, tomatoes, apple, honey, pine nuts		
Carpaccio de tomates, mozzarella burrata au pesto	12,00 €	17,00 €
Tomates, mozzarella burrata, pesto Tomatoes, mozzarella burrata, pesto		
Salade Thaï de bœuf snacké au sésame	14,00 €	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	14,00 €	19,00 €
Salade Mesclun, saumon fumé, gambas, mousse à la ciboulette, tomates, oignons rouges. Mesclun salad, smoked salmon, gambas, fresh cream, chive, tomatoes, red onions.		

LES TARTARES

Tartare de bœuf préparé		20,00 €
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 aux saumons frais et fumé 21,00 €

Saumon frais et fumé (origine Atlantique), crème fraîche, concombre, échalotte.
Fresh and smoked salmon (Atlantic origin), sour cream, cucumber, shallots.

Accompagnement : frites et salade / [Accompaniment : salad, french fries](#)

LES VIANDES

Le Burger « Le 6 Plage » 18,00 €

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 à la Thaï 20,00 €

Poulet (origine France), épices Thaï, légumes cuisinés et nouilles chinoises
[Chicken \(French origin\), Thai spices, with vegetables and chinese noodles](#)

Filet de canard grillé et sa sauce cèpes 25,00 €

Magret de canette (origine UE), frites et salade composée
[Duck breast \(EU origin\), porcini sauce, french fries and mixed salad](#)

Entrecôte grillée et sa sauce au poivre 23,00 €

Entrecôte grillée (250-300 g origine UE), frites et salade composée
[Grilled entrecote \(250-300 g EU origin\), pepper sauce, french fries and mixed salad](#)

Menu enfants (-10 ans) / [Kids menu \(- 10 years old\)](#) 11,00 €

Steak haché ou nuggets de poisson avec des frites ou linguines 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 €

LES POISSONS

Pavé de thon mi-cuit grillé, sauce chorizo	22,00 €
Half-cooked pavement of tuna with chorizo sauce (Atlantic origin)	
Filets de Rougets grillés au lard fumé et pesto	22,00 €
Grilled red mullet (Mediterranean origin) with smoked bacon and pesto	
Daurade royale à la plancha	22,00 €
Sea bream a la plancha (Mediterranean origin)	
Gambas grillées et sa sauce Andalouse	23,00 €
Grilled prawns (Atlantic origin) with Andalusian sauce	
Filets de Loup grillés et son crémeux de crustacés	24,00 €
Grilled sea bass fillets (Mediterranean origin) and creamy shellfish	
Poêlée de Calamars à L'Espagnole	24,00 €
Poivrons, tomates, oignons, persillades, épices, calamars (origine Patagonie) Peppers, Tomatoes, onions, parsley, spices, calamari (Patagonia origin)	
Trilogie marine à la plancha et son beurre rouge	25,00 €
Saumon, thon, gambas grillées à la plancha (origine Atlantique) Salmon, tuna, grilled prawns and its red butter (Atlantic origin)	

Accompagnements : riz et tomate provençale - rice and provencal tomato

LES PATES

Linguines aux deux saumons et son crémeux de crustacés	22,00 €
Linguine with two salmon and its shellfish cream (atlantic origin)	
Linguines de la mer	21,00 €
Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, crème, huile d'olive, ail, persil Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, cream, olive oil, garlic, parsley	
Linguines à la Bolognaise	19,00 €
Linguines, bœuf haché, sauce tomate Linguine, ground beef, tomato sauce	
Wok de linguines aux légumes et pesto	18,00 €
Linguine with vegetables and pesto	

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille / Creme brulee with vanilla	9,00 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges / Iced Nougat with red fruits sauce	9,00 €
Profiteroles glacées sauce chocolat / Profiteroles, ice cream, chocolate sauce	9,00 €
Tarte aux pommes / Apple pie	9,00 €
Tiramisu traditionnel / traditional Tiramisu	9,00 €
Moelleux au Chocolat, coulis de fruits rouges / Chocolate cake, red fruits	9,00 €

LES GLACES

Coupe Colonel	10,00 €
Sorbet citron vert, vodka Lime sorbet, vodka	
Coupe Pêche Melba	10,00 €
Pêches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly Peaches, vanilla ice cream, coulis of red fruits, whipped cream	
Banana Split	10,00 €
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	10,00 €
Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Café Liégeois	10,00 €
Glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly Ice coffee, vanilla ice cream, coffee coulis, whipped cream	

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

Note Bleu

Blanc 75 cl 21,00 €

Aurose Bio Provence

Rosé 75 cl 21,00 €

Aurose Bio Prestige

Rosé 75 cl 25,00 €

Berne Les Oliviers AOP

Blanc 75 cl 25,00 €

Ultimate Provence AOP

Rouge - Rosé - Blanc 75 cl 28,00 €

Mas de Pampelonne AOP

Rosé - Blanc 75 cl 28,00 €

Cuvée Mon Amour - Gordes Vaucluse

Rosé 75 cl 29,00 €

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 MINERALES

San Benedetto plate et gazeuse 75 cl 6,00 €

CHAMPAGNE

Champagne RIGAUT- PORET & FILS 75 cl 55,00 €

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 €
Gin, Bacardi, Vodka, Tequila, Malibu	7,00 €

LES WHISKYS

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

LES BIERES

Canette	Heineken	33 cl	5,00 €
Bouteille	Desperado	33 cl	7,00 €
Pression	Pelforth	25 cl / 50 cl	3,50 € / 7,00 €

LES DIGESTIFS

Grappa, Eau de Vie, Get 27, Get 31, Baileys	7,00 €
Grand Marnier, Armagnac, Amareto	7,00 €
Cognac Hennessy, Irish Coffee, 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
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	4,00 €
Sirop	2,00 €
Diabolo	2,50 €

LES JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, Fraise, Pêche, Pomme, Tomato	4,00 €
--	--------