



MENÚS

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes (excepto fines de semana y festivos)
24.⁰⁰

Plato del día y postre

Fines de semana y festivos
nuestro chef **Jérémy Boiteux** y su equipo
ofrecen una sugerencia especial basada
en el mercado del día

•

MENÚ INFANTIL

Para niños hasta 12 años
14.⁰⁰

Un refresco a elegir

Pollo crujiente o pescado o jamón,
acompañado de una guarnición a elegir

Un pastel de chocolate or Una bola de helado a elegir

No dude en pedir la lista de alérgenos contenidos en nuestros platos.



PEQUEÑOS DESCANSOS

LA CAESAR

Pollo crujiente marinado en casa,
lechuga romana, parmesano, huevo perfecto, tomates,
croutons y anchoas marinadas

21^{,50}

•

ATÚN ROJO COMO UN KEBAB

Ensalada, tomates, albahaca, cebollas
y condimentos mediterráneos

26^{,00}

•

TARTAR DE TERNERA

Tartar de ternera «Charolais» cortado a cuchillo,
con sabores del sur y acompañado de patatas fritas

25^{,00}

•

ENSALADA OBEACH

Brócoli, espinacas, verduras crujientes, frutas de temporada,
quinoa, filete de dorada marinada y vinagreta ácida

23^{,00}

ENTRANTES

TERRINA CASERA

Terrina de cerdo francés con tomillo,
higos secos y pan de cereales

16.⁰⁰

•

HUEVO PERFECTO

Velouté de guisantes, espuma de menta,
aceite de nuez y croutons

14.⁵⁰

•

GAMBAS

Ceviche de gambas con bisque fría de crustáceos
y aroma de cítricos

22.⁵⁰

•

BURRATA

Tomates antiguos, jamón de Parma de 18 meses,
burrata de Apulia
y pesto de aceite de oliva «Picual» casero

19.⁰⁰

•

OSTRAS

Origen según llegada
6 piezas 19.⁰⁰ | 12 piezas 36.⁰⁰





P E S C A D O S

CORVINA DEL MEDITERRÁNEO

Cocida con piel,
salsa virgen de verduras de temporada
y aceite de oliva 18:1

28.⁵⁰

•

DORADO

Apio nabo en dos texturas,
condimentado con limón confitado
y avellanas tostadas

25.⁰⁰

•

PULPO A LA PARRILLA

Con tzatziki, hummus de remolacha
y puré de garbanzos al pimentón ahumado

25.⁰⁰

•

TATAKI DE ATÚN ROJO

Atún rojo sellado y marinado con cítricos,
crema de zanahoria con comino

28.⁰⁰

Todos nuestros platos se sirven con una cazuelita de su elección.

CARNES

SMASH BURGER

Pan casero de carbón,
carne de ternera «Charolais»,
tomate, rúcula, cheddar,
compota de cebolla y tocino crujiente

23^{.00}

•

MAGRET DE PATO

Francés, a la sartén,
puré de chirivía con vainilla,
pera pochada
y jugo reducido ácido

28^{.00}

•

TERNERA

Filete cocinado a baja temperatura,
puerros quemados,
setas salteadas con perejil
y jugo concentrado

26^{.00}

Todos nuestros platos se sirven con una cazuelita de su elección.





CAZUELAS

PARA ACOMPAÑAR SU PLATO

PATATAS FRITAS

•

POLENTA CREMOSA

con champiñones de temporada
y hierbas frescas

•

ARROZ TAILANDÉS

salteado con sabores asiáticos

•

COL

crema de coliflor,
col caramelizada y lima

•

ENSALADA

Rúcula, brotes de espinaca,
tomates secos y cebollas encurtidas

Cazuela adicional: 6⁰⁰

POSTRES

ELABORADOS POR NUESTRO CHEF REPOSTERO STÉPHANE MAGRIN

TABLA DE QUESOS

Selección de la casa «Got»,
Rue Lamalgue, Tolón
15,00

PIÑA

Piña asada
con pimienta de Timut,
crema de kalamansi,
mousse de yogur y lima

12,00

CHOCOLATE 70%

Fondant de chocolate tradicional,
helado de vainilla y galleta crujiente

12,00

POSTRE FIRMA

Pastel de naranja de LO BEACH,
sorbete de mandarina
y chantillí
12,00

PERA

Pera pochada con especias dulces,
cáscara crujiente de gianduja,
crumble de avellana,
caramelo lácteo y flor de sal
12,00

CAFÉ GOURMET MUY GOLOSO

15,00

CHAMPÁN GOURMET

También funciona muy bien...
28,00

HELADOS

Vainilla, chocolate, coco, fresa,
frambuesa, limón, mandarina
1 bola 2,50 | 2 bolas 5,00 | 3 bolas 7,00
Chantillí casero 2,00