# 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 nustro 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<sup>.50</sup>

#### **GAMBAS**

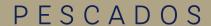
Ceviche de gambas con bisque fría de crustáceos y aroma de cítricos 22<sup>.50</sup>

#### **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



### **CORVINA DEL MEDITERRÁNEO**

Cocida con piel, salsa virgen de verduras de temporada y aceite de oliva 18:1 28<sup>.50</sup>

#### **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.



#### **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: 6.00

## POSTRES

ELABORADOS POR NUESTRO CHEF REPOSTERO STÉPHANE MAGRIN

### **TABLA DE QUESOS**

SSelección de la casa «Got», Rue Lamalgue, Tolón 15<sup>.00</sup>

## 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<sup>.00</sup>

#### **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<sup>50</sup> | 2 bolas 5<sup>00</sup> | 3 bolas 7<sup>00</sup> Chantillí casero 2<sup>00</sup>