



LES FORMULES

LA FORMULE DU MIDI

Hors week-end & jours fériés
24^{.00}

Plat et dessert du jour

Le week-end et jours fériés
notre chef **Jérémy Boiteux** et son équipe
vous propose une suggestion
selon le marché

•

LA FORMULE ENFANT

Jusqu'à 12 ans
14^{.00}

Un sirop au choix

Poulet croustillant **ou** poisson **ou** jambon blanc
accompagné d'une cocotte au choix

Un gâteau au chocolat **ou** Une boule de glace au choix

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes contenus dans nos plats



LES P'TITES PAUSES

LA CAESAR

Poulet croustillant mariné maison, salade romaine, parmesan, œuf parfait, tomates, croûtons et anchois marinés

21^{,50}

•

LE THON ROUGE COMME UN KEBAB

Salade, tomates, basilic, oignons, condiments méditerranéens

26^{,00}

•

LE TARTARE DE BŒUF

Tartare de bœuf « charolais », coupé au couteau aux saveurs du sud avec ses frites

25^{,00}

•

SALADE OBEACH

Pousse de roquette, épinard, légumes croquants, fruits de saison, quinoa, filet de daurade marinée, vinaigrette acidulée

23^{,00}

LES ENTRÉES

LA TERRINE « MAISON »

Au porc Français, thym,
figues séchées et pain aux céréales

16.⁰⁰

•

L'ŒUF PARFAIT

Velouté de petits pois, écume de menthe,
huile de noix et croûtons

14.⁵⁰

•

LA GAMBAS

En ceviche, bisque froide de crustacés,
parfumées aux agrumes

22.⁵⁰

•

LA BURRATA

Tomates à l'ancienne, jambon de Parme 18 mois,
burrata des pouilles
et pesto à l'huile d'olive de la maison « PICUAL »

19.⁰⁰

•

LES HUÎTRES

Provenance selon arrivage
6 pièces 19.⁰⁰ | 12 pièces 36.⁰⁰





LES POISSONS

LE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE

Cuit sur la peau,
sauce vierge de légumes de saison
à l'huile d'olive 18:1

28^{,50}

•

LA DAURADE

Céleri-rave en deux textures,
Condimenté au citron confit
et noisettes torréfiées

25^{,00}

•

LE POULPE

Grillé, Tzatziki,
houmous de betterave et pois chiche au paprika fumé

25^{,00}

•

LE TATAKI

Thon rouge saisi mariné aux agrumes,
crème de carotte au cumin

28^{,00}

Tous nos plats sont accompagnés par une cocotte de votre choix

LES VIANDES

LE SMASH BURGER

Pain « maison » au charbon,
bœuf « charolais »,
tomate, roquette, cheddar,
compotée d'oignons et bacon croustillant !

23⁰⁰

•

LE MAGRET

Français, poêlé,
mousseline de panais à la vanille,
poire pochée
et jus réduit acidulé

28⁰⁰

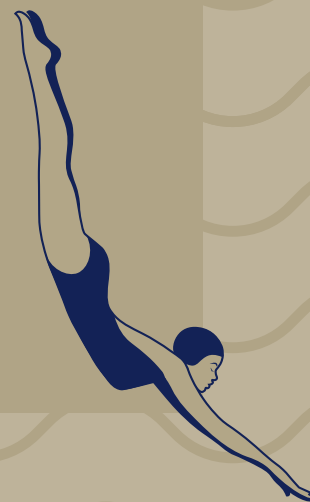
•

LE VEAU

Filet cuit basse température,
poireaux brûlés,
pleurotes sautés en persillade
et jus corsé

26⁰⁰

Tous nos plats sont accompagnés par une cocotte de votre choix





LES COCOTTES

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

LA FRITE

•

LA POLENTA CRÉMEUSE

aux champignons du moment
et herbes fraîches

•

LE RIZ

Thaï, sauté aux saveurs d'Asie

•

LE CHOUX

Crème de chou-fleur,
choux caramélisés et citron vert

•

LA SALADE

Roquette, pousses d'épinards,
tomates séchées et pickles d'oignons

La cocotte supplémentaire 6⁰⁰

LES DESSERTS

ÉLABORÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER STÉPHANE MAGRIN

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Maison « Got »,
rue Lamalgue à Toulon
15.⁰⁰

•

L'ANANAS

Ananas rôti au poivre de timut,
crèmeux aux kalamanski,
mousse de yaourt
et citron vert
12.⁰⁰

•

LE CHOCOLAT 70 %

Mi-cuit traditionnel au chocolat,
glace vanille
et tuile craquante
12.⁰⁰

•

LE SIGNATURE

Le gâteau de l'O Beach à l'orange,
sorbet mandarine et chantilly
12.⁰⁰

LA POIRE

Poire pochée aux épices douces,
coque craquante au gianduja,
crumble noisette,
caramel laitier et fleur de sel
12.⁰⁰

•

LE CAFÉ GOURMAND, TRÈS GOURMAND

15.⁰⁰

•

LE CHAMPAGNE GOURMAND

Fonctionne très bien aussi...
28,00

•

LES GLACES

Vanille, chocolat, coco, fraise,
framboise, citron, mandarine
1 boule 2.⁵⁰ | 2 boules 5.⁰⁰ | 3 boules 7.⁰⁰
Chantilly maison 2.⁰⁰

LES COCKTAILS | 14.00

SUNSET BREEZE

Vodka citron • Purée de mangue
Jus de citron vert • Sirop de gingembre
Ginger Ale

BASIL PASSION

Gin • Purée de passion • Sirop de basilic
Jus de citron vert • Limonade

CUCUMBER FREEZE

Rhum blanc • Jus de citron vert
Sirop de concombre • Limonade
Feuilles de menthe

PEACH GLOW

Whisky léger • Purée de pêche
Jus de citron jaune • Feuilles de menthe
Liqueur de fleur de sureau

LES SPRITZ ESTIVAUX | 14.00

GREEN SPRITZ

Lillet Blanc • Sirop de concombre
Jus de citron • Prosecco • Perrier

LILLET TROPICAL

Lillet Blanc • Purée de passion
Sirop de vanille • Prosecco • Perrier

STRAWBERRY BLISS

Lillet Blanc • Purée de fraise
Sirop de basilic • Jus de citron vert
Prosecco • Perrier

LES MOCKTAILS | 9.00 (SANS ALCOOL)

BERRY POP

Purée de framboise • Jus de citron vert
Sirop de basilic • Limonade

TROPICAL LEMON

Jus d'ananas • Purée de passion
Jus de citron jaune • Sirop de vanille

APPLE TWIST

Purée de pomme verte
Jus de citron vert • Sirop de gingembre
Limonade

DETOX ET SMOTHIES FRAIS DE SAISON

COCKTAIL DÉTOX | 10.00

Pomme • Céleri
Gingembre • Citron

SMOOTHIE FRAIS | 10.00

Concombre • Kiwi • Fraise • Citron

FRUITS FRAIS PRESSÉS | 8.00

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT
À DÉCOUVRIR

LES TAPAS

LA FRITE & MAYONNAISE AU WASABI

6.⁰⁰

•

LES ACCRAS & SAUCE « CHIEN »

9.⁰⁰

•

LE PANISSE

Tzatziki

9.⁰⁰

•

LA PLANCHE MIXTE, POUR 2

Fromages de la maison « Got »

et charcuterie italienne

29.⁰⁰

•

LE CROQUE

Jambon italien & Comté

14.⁰⁰

•

LES HUÎTRES

Provenance selon arrivage

6 pièces 19.⁰⁰ | 12 pièces 36.⁰⁰