



MENÙ

MENÙ DEL PRANZO

Dal lunedì al venerdì (escluso weekend e festivi)
24.⁰⁰

Piatto del giorno e dolce

Nei weekend e festivi
Il nostro chef **Jérémy Boiteux** e il suo team
propongono una selezione speciale basata
sul mercato del giorno.

•

MENÙ BAMBINI

Fino a 12 anni
14.⁰⁰

Una bibita a scelta

Pollo croccante o pesce o prosciutto cotto,
accompagnato da una cocottina a scelta

Una fetta di torta al cioccolato
o una pallina di gelato a scelta

Non esitate a chiedere la lista degli allergeni contenuti nei nostri piatti.



PICCOLE PAUSE

LA CAESAR

Pollo croccante marinato in casa, lattuga romana, parmigiano, uovo perfetto, pomodori, crostini e acciughe marinate

21^{,50}

•

TONNO ROSSO COME UN KEBAB

Insalata, pomodori, basilico, cipolle e condimenti mediterranei

26^{,00}

•

TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo «Charolais» tagliato a coltello, con sapori del sud e patatine fritte

25^{,00}

•

INSALATA OBEACH

Rucola, spinaci, verdure croccanti, frutta di stagione, quinoa, filetto di orata marinata e vinaigrette acidula

23^{,00}

ANTIPASTI

TERRINA «FATTA IN CASA»

Terrina di maiale francese con timo,
fichi secchi e pane ai cereali

16,⁰⁰

•

L'UOVO PERFETTO

Vellutata di piselli, schiuma di menta,
olio di noce e crostini

14,⁵⁰

•

I GAMBERI

In ceviche, bisque fredda di crostacei
e profumo di agrumi

22,⁵⁰

•

LA BURRATA

Pomodori antichi, prosciutto di Parma 18 mesi,
burrata pugliese
e pesto all'olio d'oliva «Picual» fatto in casa

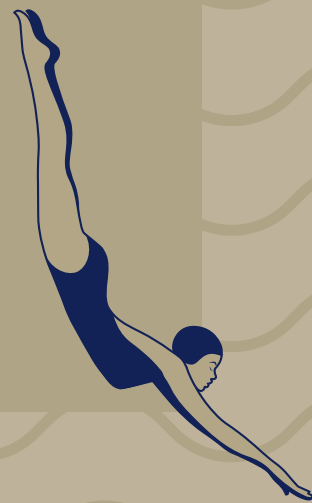
19,⁰⁰

•

LE OSTRICHE

PROVENIENZA SECONDO ARRIVO

6 pezzi 19,⁰⁰ | 12 pezzi 36,⁰⁰





P E S C E

OMBRINA DEL MEDITERRANEO

Cotta con la pelle,
salsa vergine di verdure di stagione
e olio d'oliva 18:1

28,50

•

ORATA

Sedano rapa in due consistenze,
condita con limone candito
e nocciole tostate

25,00

•

POLPO GRIGLIATO

Con tzatziki, hummus di barbabietola
e ceci al paprika affumicata

25,00

•

TATAKI DI TONNO ROSSO

Tonno rosso scottato e marinato agli agrumi,
crema di carota al cumino

28,00

Tutti i nostri piatti sono accompagnati da una cocottina a vostra scelta

C A R N I

LE SMASH BURGER

Pane «fatto in casa» al carbone,
manzo «Charolais»,
pomodoro, rucola, cheddar,
confettura di cipolle e pancetta croccante

23⁰⁰

•

MAGRET DI ANATRA

Francese, in padella,
mousse di pastinaca alla vaniglia,
pera pochée
e sugo ridotto aciduloé

28⁰⁰

•

VITELLO

Filetto cotto a bassa temperatura,
porri bruciati,
pleuroti saltati al prezzemolo
e sugo corposo

26⁰⁰

Tutti i nostri piatti sono accompagnati da una cocottina a vostra scelta





COCOTTE

PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO

PATATINE FRITTE

•

POLENTA CREMOSA

con funghi di stagione
ed erbe fresche

•

RISO THAI

Saltato con sapori asiatici

•

CAVOLO

Crema di cavolfiore,
cavolo caramellato e lime

•

INSALATA

rucola, germogli di spinaci,
pomodori secchi e cipolle sottaceto

Cocotte aggiuntiva: 6⁰⁰

DOLCI

CREATI DAL NOSTRO PASTICCERE STÉPHANE MAGRIN

ASSAGGIO DI FORMAGGI

Selezione della casa «Got»,
Rue Lamalgue, Tolone
15,00

•

ANANAS

Ananas arrostito
con pepe di Timut,
crema di kalamansi,
mousse di yogurt e lime
12,00

•

CIOCCOLATO 70%

Torta al cioccolato semi-cotta,
gelato alla vaniglia
e cialda croccante
12,00

•

FIRMA

La torta all'arancia di LO BEACH,
sorbetto di mandarino
e panna montata
12,00

PERA

Pera pochée con spezie dolci,
guscio croccante al gianduia, cru-
mble di nocciola,
caramello al latte e fiore di sale
12,00

•

CAFFÈ GOURMAND MOLTO GOLOSO

15,00

•

CHAMPAGNE GOURMAND

Funziona molto bene anche...
28,00

•

GELATI

aniglia, cioccolato, cocco, fragola,
lampone, limone, mandarino
1 pallina 2,50 | 2 palline 5,00 | 3 palline 7,00
Panna montata fatta in casa 2,00