



PRIVATE BEACH - FRENCH RIVIERA

La Plage

LA RÉSERVE ESTÉREL

Fraîcheur du Rivage

JUS ALAIN MILLIAT

| | | |
|---|------|---|
| Pomme Reinette, fraise Sengana, pêche blanche, tomate rouge | 20cl | 6 |
|---|------|---|

RAFRAICHISSEMENTS

| | | |
|---|------|---|
| Jus d'orange pressé | 25cl | 8 |
| Infusion glacée framboise-menthe ou citron-menthe | 20cl | 6 |
| Citronnade citron-passion | | 6 |
| Pétillant gingembre ou yuzu | 25cl | 7 |
| Kombucha cassis ou clémentine | 33cl | 7 |

SODAS

| | | |
|---------------------------|------|---|
| Coca-Cola zero, Coca-Cola | 33cl | 6 |
| Schweppes Tonic | 25cl | 6 |
| Orangina | 33cl | 6 |
| London Essence | 25cl | 7 |

EAUX

| | | |
|----------------|-------------|-------|
| Acqua Panna | 25cl 75cl | 5 8 |
| San Pellegrino | 25cl 75cl | 5 8 |

BIÈRES

| | | |
|-----------------------|-------------|---------|
| Pression Stella | 25cl 50cl | 5 8 |
| Pression Leffe blonde | 25cl 50cl | 5.5 9 |
| Fada blonde | 33cl | 8 |
| Fada blanche | 33cl | 8 |
| Fada sunny IPA | 33cl | 8 |
| Heineken 0° | 33cl | 7 |

VINS AU VERRE

| | | |
|--|------|----|
| Rosé | | |
| Château Saint-Esprit, cuvée Céleste, 2025 | 15cl | 8 |
| Domaine Peyrassol, Château Peyrassol, 2025 | 15cl | 10 |
| Blanc | | |
| Château Saint-Esprit, cuvée Céleste, Bio, 2025 | 15cl | 8 |
| Domaine J.M. Roger, Sancerre Blanc, 2024 | 15cl | 9 |
| Rouge | | |
| Château Saint-Esprit, Cuvée Nébra, 2022 | 15cl | 8 |
| Champagne | | |
| Philliponnat, Brut nature non dosé | 15cl | 15 |



Le Bar des Vagues

| | |
|--|----|
| L'ESTEREL | 18 |
| Liqueur de litchi, sirop de framboise, prosecco & eau gazeuse | |
| SAINT-RAPHAEL | 18 |
| Gin, jus de citron vert & jaune pressés, pétillant gingembre & sirop à la lavande | |
| SAINT-HONORAT | 18 |
| Vodka, jus de tomate, sirop basilic & crème balsamique | |
| SAINTE-LUCIA | 18 |
| Bumbu cream, Cointreau, jus d'ananas & jus de fruit de la passion | |
| <hr/> | |
| AMARETTO SOUR | 16 |
| Amaretto, jus de citron frais, jus d'ananas, sucre de canne, blanc d'oeuf, Angostura | |
| BLOODY MARY | 16 |
| Vodka, jus de tomate, jus de citron, Worcestershire sauce, Tabasco, sel de céleri | |
| COSMOPOLITAIN | 16 |
| Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron | |
| DAIQUIRI | 16 |
| Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne | |
| ESPRESSO MARTINI | 16 |
| Vodka, kalhua, café, sirop de vanille | |
| MARGARITA | 16 |
| Tequila, Cointreau, sirop d'agave, jus de citron vert | |
| MAI TAI | 16 |
| Rhum blanc & ambré, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat | |
| MOJITO | 16 |
| Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse | |
| MOSCOW LONDON MULE | 16 |
| Vodka ou Gin, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne | |
| NEGRONI | 16 |
| Gin, Campari, Vermouth doux | |
| PINA COLADA | 16 |
| Rhum blanc, Malibu, crème de coco, jus d'ananas | |
| TI PUNCH | 16 |
| Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne | |

ENTREES & PARTAGE

Premiers Embruns

PANIER DE PROVENCE 21
Légumes croq-en-sel, guacamole & sauce au yaourt

TRÈS GRANDE MOZZARELLA 18 | 38
Tomates anciennes de pays, Pesto de Ligurie & gressins

GASPACHO LÉGUMES GRILLÉS 12
Poivron, concombre & tomate marinés et grillés

MELON & JAMBON 17
Soupe & billes de melon, jambon de pays

SALADES & FINGERFOOD

Sands & Snacks

GUACAMOLE & FOCACCIA 12
Avocat, oignon, tomate & citron vert

ACCRAS MEDITERRANÉENS 19
Yaourt citron & zaatar, huile d'herbes

SALADE CÉSAR 24
Sucrine, œuf dur, volaille marinée, copeaux de parmesan, sauce César

BAGNAT THON ROUGE 22
Salade, tomate, œuf dur, thon rouge mariné, huile d'olive

AVOCADO TOAST 24
Focaccia, avocat, roquette, graines de tournesol & grenade

FRITES CHIC & CHILL
Classique 8
Parmesan, mayo pesto, poudre de tomate 9
Cheddar & Oignon crispy 9
Truffe & Parmesan 12

PLATS PRINCIPAUX

A l'heure du Large

POULPE GRILLÉ 32
Taboulé frais de céréales, sauce thaï

GROSSE GAMBAS PIL-PIL 36
Crevette géante tigrée, huile de carcasses, sauce pilpil

SPAGHETTI VONGOLE 28
Coques, vin blanc et persil

POULET MARINÉ AUX AGRUMES 24
Taboulé frais de céréales et citron confit

MENU ENFANT

15

Sirop à l'eau

Pain Bagnat & Frites
ou
Poulet mariné & taboulé

Salade de fruits frais

DESSERTS

Dernières Vagues

FRUITS GIVRÉS MAISON SORBETTI 9 | pc
Citron jaune, mandarine, banane, kiwi jaune

COUPE DE FRAISES 12
Fraises de la région, crème montée généreuse

FRUITS FRAIS À PARTAGER 25
Assortiment de fruits frais de saison

BARRE GIVRÉE 14
Chocolat & Noisette caramélisée

*Nos plats créent des souvenirs...
et parfois des dépendances*

BOISSONS CHAUDES

Douce chaleur

CAFÉS

Un café d'exception certifié Rainforest Alliance, issu d'un assemblage subtil de grains du Pérou, du Brésil et d'Inde.

| | |
|------------------------------|-----|
| Ristretto, Espresso, Allongé | 3 |
| Espresso noisette | 3.5 |
| Double espresso | 5 |
| Café Crème | 5.5 |

BOISSONS GOURMANDES

Des créations réconfortantes où se mêlent douceur, caractère et gourmandise, des recettes les plus délicates aux associations les plus créatives.

| | |
|-----------------|---|
| Cappuccino | 7 |
| Latte Macchiato | 6 |
| Matcha latte | 7 |
| Chaï latte | 7 |
| Chocolat chaud | 7 |

THÉS & INFUSIONS

Des infusions et thés biologiques aux arômes délicats, révélant naturellement toute la richesse de leurs bienfaits.

| | |
|-----------------------|---|
| Thé noir Earl Grey | 6 |
| Thé noir Célan OP | 6 |
| Thé vert menthe | 6 |
| Thé vert Sancha | 6 |
| Thé blanc rose litchi | 6 |
| Rooibos aux épices | 6 |
| Tisane verveine | 6 |
| Tisane camomille | 6 |

TORTÙ PRIVATE BEACH

LA PLAGE

LIEU
ESTEREL · SAINT-RAPHAËL

SAISON
SAISON 1 · VOL. 1

Ouverture

jusqu'aux beaux jours: Mercredi au dimanche
10h00 - 19h00 | food 12h00 - 16h00
quand il fait très très chaud: tous les jours
9h00 - 23h00 | food 12h00 - 22h00