

APÉR'EAU / TAPAS

Gambas kuro croustillantes - 4 pièces	16 €
Cubes de thon marinés à la citronnelle, sésames & salsa de mangue	16 €
Mozzarella di buffala & moutarde de fruits, fraises & trévisse	14 €
Croquettes de morue « souvenir de Valencia »	14 €

STREET FOOD



Burger de bœuf « Black Angus » - Origine Irlande ou Allemagne tomate, cheddar & sauce barbecue servi avec frites	26 €
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France	
Club sandwich au saumon fumé	25 €
Club sandwich « tradition » volaille au bacon grillé	23 €
Origine France, volaille née, élevée et abattue en France	
Croq' Navire	19 €
jambon de pays, fromage à raclette, basilic & crème fraîche	

LES SALADES

Salade de poulpe de roches & cime di rapa	23 €
pommes de terre grenailles sauce tarator	
Salade Toscane « panzanella », artichauts & prosciutto	23 €
pain rassis à l'huile d'olive & tomates cerises	
Burrata des Pouilles & saumon fumé	23 €
asperges vertes & labneh aux baies de grenade	
Cœur de laitue, pastèque & féta, baies de grenade & menthe fraîche	16 €

LES ENFANTS

Steak haché de bœuf « Black Angus » & frites	17 €
Origine Irlande ou Allemagne	
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France	
Rigatoni à la tomate	15 €
Filet de Saint-Pierre & pomme purée	18 €
Crevettes grillées, frites	15 €

Prix nets TTC

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant

LES PLATS

Poulpe grillé & curry de patates douces au lait de coco	28 €
oseille, baies de grenade & noix de cajou	
Coquelet fermier crapaudine à la diable & pommes paille	28 €
Origine France, volaille née, élevée et abattue en France	
Spaghetti « konjac » au pesto génoise	25 €
saumon fumé & burrata fumée – sans gluten	
Rigatoni à la tomate & burrata des Pouilles crémeuse	23 €
Rigatoni alla norma & ricotta salata	23 €

LES « PINSA »

Margherita :	17 €
Sauce tomate, mozzarella di buffala, basilic & huile d'olive	
Rucola :	18 €
Mozzarella di buffala, roquette, tomates cerises, pesto & balsamique	
Spianata picante :	19 €
Sauce tomate, mozzarella di buffala, spianata, artichaut & pesto	

LES DESSERTS

Brookie aux noisettes du piémont	12 €
Crème caramel aux fruits de la passion	9 €
Chichis au sucre vanillé, chantilly & sauce chocoalt	12 €
Assiette de fruits de saison	18 €

LES COUPES ESTIVALES

Exotique : sorbet ananas & coco, chantilly rhum raisins	13 €
baba bouchons & ananas crispy	
Coupe Colonel : Sorbet citron vert & jaune, framboises fraîches	13 €
vodka Wyborowa & meringue au basilic	
Les Iles : crème glacée au beurre de cacahuètes & coulis caramel	13 €
banane frécinette & cacahuètes caramélisées	
A.C.E : sorbet orange, carottes, citron bio, carrot cake	13 €
ganache montée ivoire & roses des sables à l'écorce d'orange	
Gourmande : glace crème fraîche, sauce chocolat Nyangbo	13 €
éclats de cookies & noix de pécan caramélisées	

SÉLECTION DES VINS

Vins Blancs A.O.C.

		50 cl	75 cl
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €

Vins Rosés A.O.C.

Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €
Château du Rouët « Cuvée Esterelle »	Provence		25 €

Vins Rouges A.O.C.

Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €
------------------	--------	------	------

Champagne A.O.C.

Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE la coupe	14 cl	18 €	130 €
Bollinger BRUT ROSÉ			165 €

Les vins aux verres 15 cl ~ sélection vin du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ Bandol ou Côtes de Provence ~ 8 €

Eaux minérales

Evian / Badoit	100 cl	6 €
	50 cl	4 €

Boissons Rafraîchissantes

Bière pression	25 cl	4 €
	50 cl	8 €
Soda	33 cl	4 €
Fruits pressés	15 cl	5 €
Sirop à l'eau	25 cl	3 €
Jus de fruits	25 cl	4 €

Prix nets TTC

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction
de nos arrivages et de nos producteurs



TARIFS TRANSATS 2023

Mai, Juin & Septembre en semaine : 35 €

Week-end & jours fériés : 40 €

Juillet & Août

1^{ère} ligne 50 € / 2^{ème} ligne 45 € / 3^{ème} ligne 40 € / 4^{ème} ligne 35 €

1/2 Journée sans réservation à partir de 15h00

en fonction des disponibilités

Réservations fortement recommandées auprès des plagistes

LE SNACKING

12h15 à 15h30

LA PLAGE

10h30 à 19h00

Le Petit
navire

SALADERIE / SANDWICHERIE Bandol

SUGGESTIONS DU BARMAN

MOJITO	25 cl	12 €
Rhum Havana Especial, cassonade & citron vert menthe fraîche & Perrier		
MARGARITA	14 cl	11 €
Tequila Olmeca Altos Blanco, Cointreau & citron vert		
CAÏPIRINHA	20 cl	11 €
Cachaça Janeiro, cassonade & citron vert		
PIÑA-COLADA	25 cl	12 €
Rhum Havana añejo 3 años, jus d'ananas & lait de coco		
SPRITZ	30 cl	10 €
Apérol, Prosecco & Perrier		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier
et consommer avec modération