Goélette restaurant de plage



Location de Transats

avec parasol & serviette de bain



En avril, mai, juin & septembre 2025 En semaine 35€ Le Week-end & les jours fériés 40€

En juillet & août 2025 1ère ligne 50€ / 2ème ligne 45€ 3ème ligne 40€

Tarifs à la journée de 10h à 19h. 1/2 journée à partir de 15h non réservable selon disponibilité. Sur réservation +33 (0)4 94 29 33 17



LE RESTAURANT

Le midi, service de 12h15 à 15h30

SUGGESTIONS DU BARMAN

MOJITO Rhum Havana Especial, cassonade & citron Menthe fraîche & Perrier	25 cl vert	14€
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur de sureau, menthe fraîche, Prosecce	25 cl o & Perrier	16€
ITALICUS SPRITZ Liqueur de bergamote, Prosecco & Perrier	25 cl	16€
PIÑA-COLADA Rhum Havana añejo 3 años, jus d'ananas &	25 cl lait de coco	14€









zenchef Partagez vos souvenirs et expériences

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant

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

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

Prix nets TTC par personne

TAPAS...SEUL OU À PARTAGER

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39€
Jamón Bellota Ibérique	39€
Lomo Bellota Ibérique	22€
Tarama Petrossian :	
Classique Truffe noire Homard PETROSSIAN Caviar	16 € 26 € 24 € 30 €
Pinsa'ladière	19€
Croq caviar osciètre prestige Kaviari & saumon fumé	58€
Frito Misto de la mer sauce aïoli	23€
Edamames façon houmous, féta & baies de grenade Oignons rouges & menthe fraîche	19€
Boîte à sardinettes millésimées, pain & beurre	19€
Mozzarella di bufala & ventrèche de thon Huile au basilic du Moulin du Partégal	20€
LES ENTRÉES & SALADES	
Fines feuilles de poulpe, aïoli & Parmesan Reggiano	28€
Carpaccio de crevettes, baies de grenade Mangue, huile d'olive & citron vert	24€
Carpaccio de thon rouge fumé, câpres & citron	39€
César volaille, sucrine, anchois, œuf & Parmesan Reggiano Volaille née, élevée et abattue en France	26€
Carpaccio de gamberro « leche del tigre », coriandre & citron vert	29€
Avocat citron & calamansi - végétarien	16€
Caponata & œuf poché Féta, aubergine, poivron, oignon, olives & câpres	18€

LES INCONTOURNABLES

Burger de bœuf « Black Angus » au cheddar Tomates, bacon, sauce barbecue maison Origine Irlande ou Allemagne	30€			
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée	en France			
Lobster roll – homard bleu	34 €			
Frites fraîches maison, mayonnaise aux épices cajun, avocat & pic	ckles			
Black fish burger	32€			
Tournedos d'églefin pané, sauce tartare & frites fraîches…tout m	aison			
Tartare de bœuf au couteau & frites fraîches maison Esprit marin - salicornes & feuilles iodées « oyster leaves » Viande bovine née, élevée et abattue en France	34€			
Pappardelle « alle vongole »	34€			
Orzotto à l'encre, encornets & salade d'herbes	28€			
Curry vert de légumes servi avec riz basmati Coriandre, lait de coco & éclats de cacahuètes - végétarien	26€			
Avec crevettes sautées en complément	+8€			
LES ENFANTS				
Steak haché « Black Angus » Origine Irlande ou Allemagne Frites fraîches maison Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France	18€			
Pâtes à la tomate - végétarien	16€			
Eglefin pané maison & frites fraîches maison	18€			
25.cm. parie maison a mics naiches maison	100			

Prix nets TTC par personne – Hors boissons



12h15 à 15h30

CUISSON AU BRASERO



Au feu de bois Viandes, poissons & produits du vivier



LES PLATS Filet de daurade 39€ Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée Sole meunière ou grillée 56€ Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée Entrecôte française, frites fraîches maison & sucrine 44€ Condiment moelle, sauce béarnaise iodée Viande bovine née, élevée et abattue en France restaurant de plage Cuisse de poulet fermier, citron confit, olives & riz aux légumes 30€ Volaille née, élevée et abattue en France Côte de veau, pommes purée & crème de champignons 94 € pour 2 personnes Viande bovine née. élevée et abattue en France LA MFR FN PARTAGE selon nos arrivages – garniture au choix Loup grillé aux aromates - servi pour 2 pers-90 € pour 2 personnes Daurade royale grillée entière - 1 à 2 pers-44 € par personne IF VTVTFR selon nos arrivages – garniture au choix Homard « bleu » au poids - 20 € les 100 g

Langouste au poids - 26 € les 100

LES GARNTTURES

Pommes purée, frites fraîches maison, écrasé de pommes de terre

Epinards au citron, salade de tétragones, petits pois, riz basmati

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

LES DESSERTS

Finger cacahuète caramel	16€
Voyage sous les tropiques Coco, mangue & passion	18€
Ronde de fraises à la pistache	18€
Café gourmand maison	19€
Assiette de fruits de saison	18€

LES COUPES ESTIVALES

Fraises Melba : sorbet fraise & glace vanille Fraises fraîches & coulis, meringue & chantilly	16€
Banana Split : glaces banane, vanille & chocolat Banane fraîche & chips, sauce chocolat & chantilly	16€
Ardéchoise : glaces marron & vanille Crème de marron & marron confit, chantilly	16€
Caramel : glaces caramel & vanille Sablé breton, sauce caramel beurre salé & chantilly	16€

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

Agrumes: sorbets citron, orange sanguine & pamplemousse

Citron confit & segments frais, chantilly

Sauce chocolat, éclats de cookie & chantilly

Cookie: glaces chocolat & cookie





16€

16€

Caramel fleur de sel Menthe chocolat Cookie & cream Chocolat noir Rhum raisin Pistache Marron

Vanille

Café





Noix de coco Citron jaune

Framboise Mangue

Banane

Fraise

1 Boule	3 €
2 Boules	6€
3 Boules	9€
4 Boules	12€

LES FRUITS GIVRÉS - MAISON SORBETTI

Glaces

ľ∕\rdèche

Banane ~ Passion ~ Citron	1 personne	12€
Coco	2/3 personnes	25€
Mangue	2/3 personnes	25€
Ananas	2/3 personnes	29€

SÉLECTION DES VINS

0222012011					
Vins Blancs A.O.C.		<u>50 cl</u>	75 cl	<u>150 cl</u>	
Domaine Vigneret	Bandol	29€	36€		LES
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34€	46 €	98€	СНАМРА
Château de Pibarnon	Bandol		84€		
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence	Ž	60€		Bollinger Br
Vins Rosés A.O.C.					Bollinger Br
Domaine Vigneret	Bandol	29€	36€		
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34€	46€	98€	
Château de Pibarnon	Bandol		62€		EAUX
Lolicé « Cuvée Evasion »	Provence	è	29€		MINÉRA
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence	Ž	49€	115€	Evian / Bado
Vins Rouges A.O.C.					Chateldon
Domaine Vigneret	Bandol	29€	36€		
Domaine de Ray Jane	Bandol	44 €	58€		BOISSO
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence	ģ	60€		RAFRAIC
					C 1

Les vins aux verres 15 cl ~ sélection vin du moment Blanc, rouge ou rosé - Bandol - 8€

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



CHAMPAGNES			
- W.			<u>75 cl</u>
Bollinger Brut Special Cu	IVÉE		130€
	la coupe 14 cl	22€	
Bollinger Brut Rosé			165€
	la coupe 14 cl	26€	
EAUX			
MINÉRALES			
Evian / Badoit		100 cl	7€

50 cl

75 cl

ISSONS

FRAICHISSANTES

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



Notre partenariat 2025 avec Vilandria:

Parce que chaque lieu à son histoire, nous avons imaginé, avec la marque Française et Bandolaise « Vilandria », trois designs inspirés de la plage, du restaurant et de l'atmosphère unique de la baie de Rènecros.

Vilandria?

Chez Vilandria, nous voyageons de village en village à la recherche de l'essence même de la Provence pour inspirer nos collections. Nos créations capturent le charme intemporel et la simplicité élégante de la région. Et nos prochaines collections suivront cette même démarche, puisant leur inspiration dans les lieux emblématiques de la Provence.

Avec Vilandria, chaque vêtement raconte une histoire, imprégnée du caractère authentique de la vie en Provence, village après village.

Collections à retrouver sur vilandria.fr





