

la
Goélette
restaurant de plage



LOCATION DE TRANSATS

AVEC PARASOL & SERVIETTE DE BAIN

LA PLAGE

10h30 à 19h00

En semaine 35€

Le Week-end & les jours fériés 40€

En avril, mai, juin & septembre 2024

1ère ligne 50€ / 2ème ligne 45€
3ème ligne 40€

En juillet & août 2024

Tarifs à la journée uniquement. Sur réservation 04-94-29-33-17
1/2 journée à partir de 15h non réservable suivant les disponibilités



LE RESTAURANT

Le midi, service de 12h15 à 15h30

SUGGESTIONS DU BARMAN

MOJITO	25 cl	14 €
Rhum Havana Especial, cassonade & citron vert menthe fraîche & Perrier		
HUGO SPRITZ	25 cl	15 €
Liqueur Saint-Germain, menthe fraîche, Prosecco & Perrier		
LIMONCELLO SPRITZ	25 cl	14 €
Limoncello, Prosecco & Perrier		
GIN BASIL SMASH	20 cl	12 €
Gin Anaë, basilic frais, sucre de canne & citron jaune		
PIÑA-COLADA	25 cl	12 €
Rhum Havana añejo 3 años, jus d'ananas & lait de coco		
EXPRESSO MARTINI	15 cl	14 €
Vodka, liqueur de café Kahlua, expresso & sucre de canne		



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

TAPAS...SEUL OU À PARTAGER

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39 €
Crevettes grillées & flambées au pastis	22 €
Jamón Bellota Ibérique Cinco Jotas	39 €
Produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranché main	
Keftedakia de veau & agneau à la coriandre – 5 pièces	18 €
Halloumi croustillant - fromage de chèvre et brebis	14 €
Lomo Bellota Ibérique	22 €
Dolmades - végétarien – 5 pièces	14 €
Houmous - végétarien	14 €
Tarama Petrossian	
Classique	16 €
Corail d'oursin	22 €
Poutargue	22 €
Crabe royal	22 €



LES ENTRÉES & SALADES

Fines feuilles de poulpe, aioli & Parmesan Reggiano	28 €
Carpaccio de crevettes, baies de grenade	24 €
Mangue, huile d'olive & citron vert	
Tomates multicolores & burrata	24 €
César volaille, cœur de sucrine, œuf & Parmesan Reggiano	24 €
Volaille née, élevée et abattue en France	

VÉGÉTARIEN

Salade Grecque	24 €
Avocat citron & calamansi	16 €
Taboulé de quinoa & légumes, vinaigrette citron-calamansi	17 €
Artichaut cuit, truffe d'été, noisettes & Parmesan Reggiano	32 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES INCONTOURNABLES

Burger de bœuf « Black Angus » au cheddar 30 €

Tomates, sauce barbecue maison

Origine Irlande ou Allemagne

Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine
- hachée en France

Shrimp roll crevettes 32 €

Frites fraîches maison, mayonnaise aux épices cajun, avocat & pickles

Pan Bagnat tradition & frites fraîches maison 25 €

Tomates, anchois, oignons, thon, œuf dur, huile d'olive, olives noires

Black Cod burger 32 €

Tournedos de cabillaud pané, sauce tartare...tout maison

Tartare de bœuf au couteau & frites fraîches maison 34 €

Esprit marin - salicornes & feuilles iodées « oyster leaves »

Viande bovine née, élevée et abattue en France

Spaghettis à la poutargue, sauge & citron 32 €

Rigatoni au pesto & féta 24 €

Rigatoni au basilic frais & huile d'olive - végétarien 24 €

LES ENFANTS

Steak haché « Black Angus » Origine Irlande ou Allemagne 18 €

Frites fraîches maison

Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine
- hachée en France

Pâtes à la tomate - végétarien 15 €

Cabillaud pané maison & frites fraîches maison 18 €

la
Goélette
restaurant de plage

LE MIDI

DE 12H15 A 15H30

CUISSON AU BRASERO



Braséro au feu de bois

Viandes, poissons et produits du Vivier

LES PLATS



Thon mi-cuit aux graines de sésames Spaghettis de courgettes, piperade & salsa verde	39 €
Sole meunière ou grillée, Feuilles d'épinards au citron confit & pommes purée	52 €
Encornets relevés au chorizo Ecrasé de pommes de terre	36 €
Entrecôte française maturée, frites fraîches maison & sucrine Condiment moelle, sauce béarnaise iodée	42 €
Brochette de gambas, frites fraîches maison & sucrine – 4 pièces	39 €
½ Coquelet, penne sauce tomate aux palourdes	34 €
Côte de veau française, pommes purée & crème de champignons	94 € pour 2 personnes

LA MER EN 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-	42 € par personne

LE VIVIER – selon nos arrivages – garniture au choix

Homard « bleu »	au poids - 20 € les 100 g
Langouste	au poids - 26 € les 100 g

Les Garnitures au choix :
pommes purée, frites fraîches maison, écrasé de pommes de terre
épinards au citron, fenouil confit, ratatouille maison

Prix nets TTC - Hors boissons

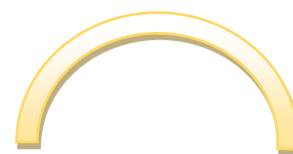
LES DESSERTS

Tiramisù, amaretto & liqueur de café	16 €
Pavlova figue & noisette	18 €
« Fou de citron » Biscuit madeleine citron à l'huile d'olive Mousse citron & meringue Italienne	16 €
Assiette de fruits de saison	18 €

LES COUPES ESTIVALES

Italia : sorbet citron, baba & limoncello	16 €
Fruits rouges : sorbets framboise, fraise & myrtille Coulis de fruits rouges, amandes effilées & chantilly	16 €
Ecureuil : glaces pâte à tartiner, noisette & vanille Coulis noisette, noisettes grillées & chantilly	16 €
Chocolat liégeois : glaces chocolat & vanille Copeaux, sauce chocolat & chantilly vanille	16 €
Exotique : sorbets coco, mangue & passion Coulis exotique, meringue coco & chantilly	16 €

la
Goélette
restaurant de plage

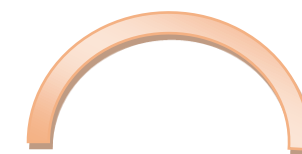


LES GLACES

Caramel fleur de sel
Pâte à tartiner
Chocolat
Noisette
Pistache
Vanille
Yaourt
Café
Miel



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



LES SORBETS

Fruits de la passion
Orange sanguine
Pêche blanche
Noix de coco
Citron jaune
Framboise
Mangue
Myrtille
Fraise

LES FRUITS GIVRÉS - MAISON SORBETTI

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

SÉLECTION DES VINS

Vins Blancs A.O.C.		50 cl	75 cl	150 cl
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34 €	46 €	98 €
Clos Canereccia « Cuvée des Pierre »	Corse		36 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		60 €	
Vins Rosés A.O.C.				
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34 €	46 €	98 €
Château de Pibarnon	Bandol		62 €	
Clos Canereccia « Cuvée des Pierre »	Corse		36 €	
Lolicé « Cuvée Evasion »	Provence		29 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		49 €	115 €
Vins Rouges A.O.C.				
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine de Ray Jane	Bandol	44 €	58 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		60 €	

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

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

Prix nets TTC

LES CHAMPAGNES

	75 cl
Bollinger BRUT SPECIAL CUVÉE	130 €
la coupe 14 cl	20 €
Bollinger BRUT ROSÉ	165 €
la coupe 14 cl	25 €

EAUX MINÉRALES

Evian / Badoit	100 cl	7 €
	50 cl	4 €
Chateldon	75 cl	8 €

BOISSONS RAFRAICHISSANTES

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