



# PARALIA

LE SUN BEACH

## MENU RESTAURANT

Par notre chef Franck Gaillardon  
From our chef Franck Gaillardon

[www.reneoltra-restaurants.fr](http://www.reneoltra-restaurants.fr)

**+33 (0) 4 67 94 44 01**

NOS PRODUITS SONT TRAVAILLÉS FRAIS CHAQUE JOUR · ALL OUR PRODUCTS ARE FRESHLY PREPARED DAILY



ENTRÉES CÔTÉ JARDIN GARDEN STARTERS

LA CAESAR  
CAESAR SALAD

23 €

Iceberg & romaine, champignons de Paris, croûtons persillés, copeaux de parmesan, œuf mollet, tuile de parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce César maison, crème balsamique, tomates cerise confites

*Iceberg & romaine lettuce, mushrooms, parsley croutons, parmesan shavings, soft-boiled egg, parmesan tuile, breaded chicken strips house Caesar dressing, balsamic cream, confit cherry tomatoes*

LA SALADE DE POULPE MÉDITERRANÉENNE

MEDITERRANEAN OCTOPUS SALAD

24 €

Poulpe mariné, feuilles de chêne rouge, oignons rouges, ail, thym frais, tomates séchées, olives noires à la grecque, feta

*Marinated octopus, red oak lettuce, red onion, garlic, fresh thyme, sun-dried tomatoes, Greek black olives, feta cheese*

L'ITALIENNE & SA BURRATA CŒUR PESTO

ITALIAN SALAD & PESTO BURRATA

24 €

Salade romaine, tomates trois couleurs, burrata cœur basilic pesto, antipasti de poivrons, cresson, jambon de Parme

*Romaine lettuce, tricolor tomatoes, pesto basil-heart burrata, antipasto peppers, watercress, Parma ham*

ENTRÉES CÔTÉ MER SEA STARTERS

TARTARE DE THON ROUGE FAÇON THAÏ

THAI-STYLE BLUEFIN TUNA TARTARE

≈ 180 g 26 €

Coriandre, menthe, ciboulette, échalotes, soja sucré, gingembre, citronnelle, cacahuètes, nuoc-mam

*Coriander, mint, chives, shallots, sweet soy, ginger, lemongrass, peanuts, fish sauce*

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

SCALLOP CARPACCIO

≈ 120 g 24 €

Huile d'olive, tomates cerise confites au thym, citron yuzu, alfalfa, fleur de sel de Camargue

*Olive oil, thyme confit cherry tomatoes, yuzu lemon, alfalfa sprouts, Camargue fleur de sel*

CANNELLONIS DE LANGOUSTE & SAINT-JACQUES

LOBSTER & SCALLOP CANNELLONI

≈ 140 g 28 €

Servis froids arrosés de son gaspacho de poivrons grillés acidulé, roquette fraîche, œufs de truite

*Cold served drizzled with tangy roasted pepper gazpacho, fresh rocket, trout roe*

POKÉ BOWL - QUINOA & PROTÉINE AU CHOIX

QUINOA POKÉ BOWL - CHOICE OF PROTEIN

24 €

Thon rouge tataki ou Poulpe mariné ou Saumon cru, edamame, radis noir, concombre, wakamé, fruits de saison, sésame torréfié, et sa sauce pokée

*Tataki bluefin tuna or Marinated octopus or Raw salmon, edamame, black radish, cucumber, wakame, seasonal fruit, toasted sesame, and his pokée sauce*



**LES FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS**

**ASSIETTE DE LA MER**  
SEAFOOD PLATTER

**22 €**

3 huîtres, 3 poivres, 3 gambas, 3 moules, palourdes — aïoli maison, vinaigre, échalotes, citron  
3 oysters, 3 whelks, 3 prawns, 3 mussels, clams — house aïoli, shallot vinegar, lemon

**HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU**  
THAU LAGOON OYSTERS

(x6) **18 €**

(x12) **24 €**

Vinaigre, échalotes & citron · Par 6 avec verre de blanc · Par 12 avec verre de blanc  
Shallot vinegar & lemon · Half dozen with glass of white wine · Dozen with glass of white wine

**PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR DEUX**  
GRAND SEAFOOD PLATTER — FOR TWO

**89 €**

12 huîtres, 12 murex ou poivres, 12 crevettes roses, 12 moules, 12 palourdes et son tourteau ou araignée suivant arrivage avec ses amandes. Aïoli maison, vinaigre, échalotes, citron

12 oysters, 12 murex, 12 prawns, 12 mussels, 12 clams served with spider crab or brown crab depending on availability, with almonds house aïoli, shallot, vinegar, lemon.

**PLATEAU ROYAL PARALIA**  
ROYAL PARALIA SEAFOOD PLATTER

Composez votre plateau de fruits de mer frais au prix du marché. Langouste homard araignée tourteaux.  
Commande 72 h à l'avance

Build your own seafood platter market price. Lobster, spiny lobster, spider crab, brown crab.  
Please order 72 hours in advance

**POUR NOS AMIS VÉGÉTARIENS - FOR OUR VEGGIE FRIENDS**

**DEMANDEZ LA SUGGESTION DU CHEF AU SERVEUR**  
ASK TO THE WAITER FOR THE CHEF'S HINT

**"LES MARMAILLES" MENU ENFANT - CHILDRENS MENU**

**Un plat enfant au choix - servi avec 1 boisson (jus de fruit ou sirop) + 1 compote ou 1 glace enfant**  
One kid main course of your choice - served with one drink (juice or syrup) + 1 fruit compote or 1 kid ice cream

**AIGUILLETES DE POULET PANÉES CORN FLAKES**  
CORN FLAKES BREADED CHICKEN STRIPS & FRIES

**12 €**

**EFFILOCHÉ DE BŒUF \***  
PULLED BEEF SIDE OF THE DAY \*

**12 €**

**JAMBON, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE**  
HAM & CRUSHED POTATOES

**12 €**

**SUPPLÉMENT SAUCE :**  
**CHORIZO ; LAQUE ; ANANAS ; AIOLI (2€)**  
**MORILLE (2,5€)**

POUR TOUTE ALLERGIE CONSULTEZ LE TABLEAU ALLERGÈNE SUR LA CARTE  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE TAKE A LOOK AT THE ALLERGEN CHART IN THE MENU.

\* Accompagnement du jour  
side of the day on the blackboard



**DU CÔTÉ DE NOS PÊCHEURS - FROM OUR FISHERMANS**

**LANGOUSTE GRILLÉE, SAUCE VIERGE EXOTIQUE \*** 14 € / 100 g  
GRILLED SPINY LOBSTER, EXOTIC VIRGIN SAUCE

Huile d'olive, mangue ou ananas, oignon rouge, brunoise de tomate  
*Olive oil, mango or pineapple, red onion, diced tomato*

**LA PIÈCE DU PÊCHEUR À LA PLANCHA \*** ≈ 350 g\*\* 32 €  
PLANCHA FISHERMAN'S CUT

Farcie citron & orange au thym frais, rougail citron oignon, huile d'olive, citron  
*Stuffed with lemon & orange, fresh thyme, citrus rougail, onion, olive oil, lemon*

**PARILLADA DE LA MER \*** 34 €  
MIXED GRILLED SEAFOOD

Assortiment de poissons & crustacés selon arrivage, bisque de langouste.  
Par personne !  
*Assortment of fish & shellfish of the day, lobster bisque for 1 person !*

**ROUILLE DE SEICHE À LA SÊTOISE** 23 €  
SÊTE-STYLE CUTTLEFISH ROUILLE

Avec ses pommes de terre safranées  
*Served with saffron potatoes*

**PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ** ≈ 200 g\*\* 26 €  
SEARED SALMON FILLET

Croûte de beurre aux herbes, fondue de poireaux et riz du monde  
*Herb butter crust, leek fondue, world's rice*

**TATAKI DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE \*** ≈ 200 g\*\* 32 €  
MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA TATAKI

Duo de sésames torréfiés, paprika, laque ananas wasabi  
*Dual toasted sesame, paprika, pineapple wasabi glaze*

**POTENCE DE LA MER \*** 38 €  
SEA SKEWER DUO

Duo de brochettes gambas persillés & lotte au chorizo  
*Duo of king prawn & monkfish parsley skewers with chorizo*

**SUPPLÉMENT SAUCE :**  
**CHORIZO ; LAQUE ; ANANAS ; AIOLI (2€)**  
**MORILLE (2,5€)**

POUR TOUTE ALLERGIE CONSULTEZ LE TABLEAU ALLERGÈNE SUR LA CARTE  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE TAKE A LOOK AT THE ALLERGEN CHART IN THE MENU.

\*\* pesé à cru  
\* Accompagnement du jour  
side of the day on the blackboard



**CÔTÉ TERRE - FROM THE LAND**

**PALERON CONFIT \***  
CONFIT BEEFCHUCK

≈ 200 g\*\* **29 €**

Jus au thym & ail  
*Thyme & garlic juice*

**PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES \***  
VEAL FILLET WITH MOREL MUSHROOMS

≈ 180 g\*\* **38 €**

Cuisson basse température  
*Slow-cooked at low temperature*

**TOURNEDOS DE MAGRET \***  
DUCK BREAST TOURNEDOS

≈ 250 g\*\* **31 €**

Laque miel & thym  
*Honey & thyme glaze*

**AUTOUR DE L'AGNEAU**  
LAMB TWO WAYS

≈ 200 g\*\* **32 €**

¼ carré & selle désossée rôties, beurre romarin, oignons grelots confits,  
carottes nouvelles glacées  
*¼ rack & deboned saddle, rosemary butter,  
confit pearl onions, glazed baby carrots*

**TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE**  
ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE

≈ 180 g\*\* **26 €**

Pesto basilic, tomates séchées, parmesan, pignons, frites, salade  
*Basil pesto, sun-dried tomato, parmesan, pine nuts, fries, salad*

**COQUELET EN CRAPAUDINE**  
SPATCHCOCK POUSSIN

≈ 400 g\*\* **27 €**

Mariné citron, thym, huile d'olive, spigol  
*Marinated in lemon, thyme, olive oil & spigol*

**LE PARALIA BURGER**  
THE PARALIA BURGER

≈ 180 g\*\* **24 €**

Pain burger, effiloché de bœuf, sauce burger, cornichons, oignon confits,  
tomate, salade, fromage de pays  
*Brioche bun, pulled beef, burger sauce, confit onions, pickles,  
tomato, lettuce, local cheese*

**LE CHICKEN PARALIA**  
THE PARALIA CHICKEN

≈ 160 g\*\* **23 €**

Pain burger, aiguillettes panées corn flakes, sauce chorizo,  
fromage de pays, tomate, salade, rosti  
*Corn flakes breaded strips, chorizo sauce,  
local cheese, tomato, salad, rösti*

**SUPPLÉMENT SAUCE :**  
**CHORIZO ; LAQUE ; ANANAS ; AIOLI (2€)**  
**MORILLE (2,5€)**

POUR TOUTE ALLERGIE CONSULTEZ LE TABLEAU ALLERGÈNE SUR LA CARTE  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE TAKE A LOOK AT THE ALLERGEN CHART IN THE MENU.

\*\* pesé à cru  
\* Accompagnement du jour  
side of the day on the blackboard



**UNE PETITE DOUCEUR A SWEET ENDING**

**BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES**  
RED BERRY BAVARIAN CREAM

12 €

Sur son palet breton, éclats de chocolat noir, coulis de fruits  
*On a Breton shortbread, dark chocolate shards, fruit coulis*

**PANNA COTTA MAISON À LA PASSION**  
HOMEMADE PASSIONFRUIT PANNA COTTA

9 €

Onctuosité lactée, coulis de fruits de la passion acidulé  
*Silky cream set, tangy passion fruit coulis*

**TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON**  
SEASONAL FRUIT TARTLET

11 €

Sur biscuit façon macaron, crème chibouste légère  
*On a macaron-style biscuit base, light chiboust cream*

**ANANAS RÔTI FAÇON TATIN**  
ROASTED PINEAPPLE TATIN-STYLE

12 €

Servi dans son demi-ananas caramélisé  
*Served in its own caramelised half pineapple*

**CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER & VANILLE BOURBON**  
GRAND MARNIER & BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

9 €

Préparation maison, caramel craquant à la minute  
*Homemade, caramelised to order*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 12 €  
GOURMET COFFEE OR TEA

Selon dessert du jour  
*Served with the dessert of the day*

**CHAMPAGNE GOURMAND** 16 €  
CHAMPAGNE & SWEET BITES

Fruits rouges, fruits d'été coulis de chocolat maison  
*Red berries, summer fruits with homemade chocolate sauce*

**GOURMANDISES GLACÉES SWEET FROZEN DELIGHTS**

**LA MEXICAINE**

12 €

Café, Kahlúa, chantilly  
*Coffee, Kahlúa liqueur, whipped cream*

**LE COLONEL**

12 €

Citron, vodka  
*Lemon sorbet, vodka*

**LA BOUNTY**

14 €

Chocolat, coco, chantilly, amandes grillées  
*Chocolate, coconut, whipped cream, toasted almonds*

**LA DAME BLANCHE**

13 €

Vanille, chocolat chaud, amandes, éclats de meringue  
*Vanilla, warm chocolate sauce, almonds, meringue shards*

**AFTER EIGHT**

13 €

Menthe, chocolat, amandes grillées, Malibu  
*Mint, chocolate, toasted almonds, Malibu*

**L'EXOTIQUE**

12 €

Banane, mangue, citron vert  
*Banana, mango, lime*

**COMPOSEZ VOTRE COUPE :**  
CREATE YOUR ICECREAM CUP :

1 BOULE - 1 SCOOP 3 €  
2 BOULES - 2 SCOOPS 6 €



**T A B L E A U D E S A L L E R G E N E S**

**G:** Gluten | **Cr:** Crustacés | **CE:** Œufs | **Po:** Poissons | **Ar:** Arachides | **So:** Soja | **L:** Lait | **Fc:** Fruits à coque | **Ce:** Céleri | **Mo:** Moutarde | **Se:** Sésame | **Su:** Sulfites | **Lu:** Lupin | **MI:** Mollusques

**G:** Gluten **Cr:** Crustaceans **CE:** Eggs **Po:** Fish **Ar:** Peanuts **So:** Soy **L:** Milk **Fc:** Tree nuts **Ce:** Celery  
**Mo:** Mustard **Se:** Sesame **Su:** Sulphites **Lu:** Lupin **MI:** Molluscs

Entrée	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	MI
La Caesar	X		X		X		X			X				
Salade de poulpe					X		X					X		X
Tartare de thon Thai				X	X	X								
Carpaccio St Jacques														X
Canneloni langouste	X	X					X					X		X
Pokebowl	X			X		X		X			X			X
L'italienne	X						X	X		X	X			
Plateau de fruit de mer		X	X		X			X		X		X		X
Assiette de la mer		X	X		X			X		X		X		X

Plat mer	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	MI
Potence de la mer		X		X	X		X	X				X		X
Dorade - Bar				X	X									
Rouille de sèche			X	X	X			X		X				X
Pavé de saumon				X	X		X	X			X	X		
Tataki de thon				X		X					X			
Parillada de poisson		X		X	X		X	X		X				X



**TABLEAU DES ALLERGENES**

**G:** Gluten | **Cr:** Crustacés | **Œ:** Œufs | **Po:** Poissons | **Ar:** Arachides | **So:** Soja | **L:** Lait | **Fc:** Fruits à coque | **Ce:** Céleri | **Mo:** Moutarde | **Se:** Sésame | **Su:** Sulfites | **Lu:** Lupin | **Ml:** Mollusques

**G:** Gluten **Cr:** Crustaceans **Œ:** Eggs **Po:** Fish **Ar:** Peanuts **So:** Soy **L:** Milk **Fc:** Tree nuts **Ce:** Celery **Mo:** Mustard **Se:** Sesame **Su:** Sulphites **Lu:** Lupin **Ml:** Molluscs

Plat terre	G	Cr	Œ	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Paleron confit			X				X	X	X			X		
Coquelet en crapaudine	X				X			X						
Pavé de veau morilles							X	X		X				
Tournedos magret					X		X	X						
L'agneau				X		X	X							
Paralia burger	X		X		X	X		X		X				
Chicken Paralia	X		X		X		X	X						
Tartare de boeuf à l'italienne	X				X		X	X						

Dessert	G	Cr	Œ	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Bavarois fruits rouges	X		X				X							
Crème brûlée			X				X							
Tartelette fruits	X		X				X							
Pannacota							X							
Ananas rôti façon tatin							X							
Café gourmand	X		X				X	X						
Macarons	X		X				X	X						
Meringue			X											
Financier	X		X				X	X						
Mousse chocolat			X				X							



# PARALIA

## LE SUN BEACH

### BOISSONS SOFT - SOFT DRINKS

#### Softs & Rafrâchissements

##### SIROPS

3 €

##### DIABOLOS

4 €

Grenadine · Fraise · Framboise · Menthe  
Pêche · Orgeat · Citron · Passion

##### SODAS

Coca-Cola **33 cl**

4 €

Orangina **33 cl**

4 €

Schweppes Tonic **25 cl**

4 €

Badoit **33 cl**

4 €

Coca Zéro **33 cl**

4 €

Fuze Tea **25 cl**

4 €

Schweppes Agrumes **25 cl**

4 €

Red Bull **25 cl**

6 €

##### EAUX

Gazeuse San Pelegrino

6 €

Plate Evian

6 €

#### Boissons Chaudes

Expresso

2,50 €

Café allongé

2,80 €

Grand crème

4,30 €

Café frappé

6 €

Thé / Infusion

3 €

Double expresso

4,50 €

Déca

2,80 €

Cappuccino

4,80 €

Chocolat chaud

3,80 €

+ Chantilly

+ 1 €

#### Jus & pressés

Jus BIO **25 cl**

6 €

Orange · Ananas · Pomme · ACE

Orange / Citron Pressé **25 cl**

7 €



## BOISSONS - DRINKS

### Tequila

Camino

4 cl 70 cl

9 €

Milagro

Tequila Mexicaine, 100% agave bleue  
cultivée dans les hautes terres de Jalisco

13 € 160 €

Don Julio Reposado

Tequila Mexicaine, 100% agave  
viellie 8 mois en fûts de chêne blanc américain

15 € 195 €

**+2 € accompagnement soft**

### Rhum

Bacardi Ambré

4 cl 70 cl

9 € 130 €

Bacardi Blanc

9 € 130 €

Diplomatico

Vénézuéla, vielli en fûts de chêne blanc

12 € 150 €

Bumbu XO

Panama, vielli en fûts de bourbon

13 €

Santa Teresa

Vénézuéla, assemblages jusqu'à 35 ans d'âge

15 €

Zacapa Solera

15 € 195 €

**+2 € accompagnement soft**

### Cognac / Armagnac

Hennessy VS

Cognac français issu d'un assemblage  
de 40 eaux de vies différentes

13 €

Hine Rare VSOP

Cognac français issu d'un assemblage de  
20 eaux de vies d'origine Champagne

15 €

Armagnac

12 €

**+2 € accompagnement soft**

### Eaux de Vie

Brana Poire

France, pure et élégante,  
cristaline et aromatique

4 cl

15 €

Brana Framboise

France, élégante, notes intenses  
du fruit sur coulis de framboise

15 €

### Whisky / Whiskey

William Lawson's

4 cl 70 cl

9 €

Jack Daniel's

12 € 150 €

Chivas 12 ans

Whisky d'assemblage Ecossais

13 €

Balvenie 12 ans

Ecossais, vielli en fûts de chêne

13 €

Nikka Days

Japonais, d'assemblage malt/grain

14,50 € 180 €

Caol Ila 12 ans

Ecossais, fumé aux notes de tourbe

15 €

The Irishman Single Malt

Triple distillation vielli en fûts de bourbon

15 € 195 €

**+2 € accompagnement soft**

### Gin

Gordon's

4 cl 70 cl

9 €

Bombay Sapphire

Anglais, infusé avec mélange de genièvre,  
coriandre, citron, amande, angélique et réglisse

12 € 150 €

Ford's

Gin de Londres, à la fleur de jasmin, zestes  
de pamplemousse et baies de genièvre

12 € 150 €

Brockmans Premium

Artisanal anglais authentique,  
onze fruits dont mûre et myrtille

15 € 195 €

**+ 2 € accompagnement soft**

### Vodka

Eristoff

4 cl 70 cl

9 €

Belvedere

Vodka supérieure polonaise  
à base de seigle biologique

12,50 € 155 €

Grey Goose

Vodka française de la région du Cognac

12,50 € 155 €

Cîroc Ultra Premium

Quintuple distillation française d'excellence  
élaborée à base de raisins fins

14 € 170 €

**+ 2 € accompagnement soft**



## BOISSONS - DRINKS

### Bières Pression

25 cl 50 cl

#### BIÈRE

*Carlsberg*

4 € 7 €

*Blonde*

*Pietra*

4,50 € 8 €

*Blonde*

*Grimbergen*

4,50 € 8 €

*Blanche*

*Picon Bière*

5 € 9 €

*Blonde*

*Monaco*

4,50 € 8 €

*Blonde*

*Panaché*

4,50 € 8 €

*Blonde*

### Apéritifs

*Ricard Pastis 2 cl*

3,50 €

*Martini Blanc 5 cl*

6,50 €

*Martini Rouge 5 cl*

6,50 €

*Kir 15 cl*

6,50 €

*Cassis · Pêche · Mûre*

*Kir Royal 15 cl*

13 €

*Cassis · Pêche · Mûre*

*Sangria Maison 15 cl*

7 €

### Bières Bouteilles

33 cl

*Corona*

7 €

*Limoncella Pietra*

7 €

*Desperados*

7 €

*1664 0%*

5 €

### Digestifs

*Cointreau 5 cl*

9 €

*Get 27 5 cl*

9 €

*Limoncello 5 cl*

9 €

*Bailey's 5 cl*

9 €

+ 2 € accompagnement soft



# PARALIA

## LE SUN BEACH

CHAMPAGNES ET VINS - CHAMPAGNE AND WINES

### Champagne

La Coupe 12 cl 12 €

Deutz Brut 75 cl 98 €

1/3 Pinot Noir · 1/3 Chardonnay · 1/3 Pinot Meunier

Deutz Rosé 75 cl 110 €

100% Pinot Noir – Montagne de Reims 80%  
Vallée de la Marne 20%

Deutz Blanc de Blanc 75 cl 160 €

100% Chardonnay

Deutz Brut Magnum 150 cl 190 €

1/3 Pinot Noir · 1/3 Chardonnay · 1/3 Pinot Meunier

Deutz Amour de Deutz 75 cl 250 €

100% Chardonnay

Ruinart Blanc de Blanc 75 cl 190 €  
Magnum 370 €

### Vins *Domaine Saint-Georges d'Ibry - IGP Côtes de Thongue*

Blanc · Rosé · Rouge au verre 15 cl 7 €

#### Blancs

Chardonnay 2025 75 cl 31 €

♦ Argent - Meilleurs Chardonnay du Monde 2025  
Cépage Chardonnay

Excellence Blanc 2025 50 cl 25 €

♦ Or - Concours Général Agricole Paris 2025  
75 cl 32 €  
Cépage Chardonnay-Sauvignon, viognier, muscat-sec

Chemin Partagé 2024 75 cl 36 €

♦ Or - Concours Général Agricole Paris 2024  
Cépage Viognier, Chardonnay

Chardonnay Vieilles Vignes 2024 75 cl 39 €

♦ Or - Meilleurs Chardonnay du Monde 2025  
Cépage Chardonnay

#### Rosés

IBRY' été 9° 75 cl 28 €

♦ Nouveauté 2026

Excellence Rosé 50 cl 25 €

♦ Or - Vignerons Indépendants France 2025  
75 cl 32 €  
Cépage Syrah, Grenache, Marselan

La Grande Vague 2025 75 cl 45 €

♦ Coup de Cœur Or - Vinalies Occitanie 2024  
Mosaïque de cépages

#### Rouges

Excellence Rouge 2024 50 cl 25 €

♦ Or - Concours Général Agricole Paris 2026

75 cl 32 €  
Cépage Merlot, Syrah, Cabernet

Chemin Partagé Rouge 2024 75 cl 36 €

♦ Or - Féminale 2025

Cépage Syrah



CARTE COCKTAIL

## SOIR



## LES CLASSIQUES - CLASSICS

<b>CLASSIC MOJITO</b> <i>Rhum ambré, citron vert, cassonade menthe, eau gazeuse, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>TEQUILA SUNRISE</b> <i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	<b>12 €</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	<b>12 €</b>	<b>SPRITZ</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	<b>12 €</b>
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas</i>	<b>12 €</b>	<b>CAÍPIRINHA</b> <i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	<b>12 €</b>
<b>LONDON MULE</b> <i>Gin, citron vert, ginger beer, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>EXPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka, liqueur de café, expresso, sucre</i>	<b>13 €</b>
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	<b>12 €</b>	<b>IRISH COFFEE</b> <i>Whiskey, sucre, double expresso, chantilly</i>	<b>13 €</b>

## LES MOCKTAILS - VIRGIN COCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Pomme, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>	<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b> <i>Purée de coco, ananas, lait de coco</i>	<b>9 €</b>
<b>VIRGIN MOJITO EXOTIQUE</b> <i>Pomme, citron vert, menthe, purée passion et fraise, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>	<b>VIRGIN TROPICAL</b> <i>Citron, passion, cranberry, ananas, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>

## LES CRÉATIONS - CREATION'S COCKTAILS

<b>BLUE RASPBERRY</b> <i>Vodka, Curraçao, citron vert, framboise, tonic</i>	<b>14 €</b>	<b>HOT SPICY</b> <i>Tequila, liqueur de piment oiseau, Cointreau, citron vert</i>	<b>15 €</b>
<b>L'EXOTIQUE</b> <i>Rhum spiced, Campari, ananas, citron vert, sucre</i>	<b>14 €</b>	<b>GINGER GIN</b> <i>Gin Brockmans, crème de cassis, citron vert, ginger beer</i>	<b>15 €</b>
<b>FOUÉE GOURMANDE</b> <i>Gin Brockmans, coulis de fruits rouges, crème de pêche, Prosecco</i>	<b>15 €</b>	<b>JAPANESE SPRITZ</b> <i>Kiyoko Yuzu, Prosecco, eau gazeuse</i>	<b>13 €</b>
<b>MOJITO IMPÉRIAL</b> <i>Rhum ambré, purée passion et fraise, citron vert, menthe, Champagne, Angostura</i>	<b>14 €</b>	<b>PORNSTAR PARALIA</b> <i>Vodka, liqueur de vanille, passion, mangue, citron vert, shooter de Champagne</i>	<b>15 €</b>
		<b>COCO BEACH</b> <i>Rhum coco, ananas, cranberry, fleur de sel</i>	<b>14 €</b>



## CARTE COCKTAIL

## M I D I



## LES CLASSIQUES - CLASSICS

<b>CLASSIC MOJITO</b> <i>Rhum ambré, citron vert, cassonade menthe, eau gazeuse, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	<b>12 €</b>
<b>MOJITO PASSION</b>	<b>13 €</b>	<b>SPRITZ</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	<b>12 €</b>
<b>MOJITO FRAISE</b>	<b>13 €</b>	<b>HUGO SPRITZ</b> <i>St-Germain, Prosecco, eau gazeuse, menthe</i>	<b>12 €</b>
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas</i>	<b>12 €</b>	<b>EXPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka, liqueur de café, expresso, sucre</i>	<b>13 €</b>
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, Cointreau, citron vert</i>	<b>12 €</b>	<b>IRISH COFFEE</b> <i>Whiskey, sucre, double expresso, chantilly</i>	<b>13 €</b>
<b>LONDON MULE</b> <i>Gin, citron vert, ginger beer, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>CAÏPIRINHA</b> <i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	<b>12 €</b>
<b>JAMAÏCAN MULE</b> <i>Rhum, citron vert, ginger beer, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>DAIQUIRI</b> <i>Rhum blanc, citron vert, sucre</i>	<b>12 €</b>
<b>TEQUILA MULE</b> <i>Tequila, citron vert, ginger beer, Angostura</i>	<b>12 €</b>	<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> <i>Jack's Daniel, Cointreau, jus de citron vert, sucre, limonade</i>	<b>12 €</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	<b>12 €</b>		

## LES MOCKTAILS - VIRGIN COCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Pomme, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>	<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b> <i>Purée de coco, ananas, lait de coco</i>	<b>9 €</b>
<b>VIRGIN MOJITO EXOTIQUE</b> <i>Pomme, citron vert, menthe, purée passion et fraise, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>	<b>VIRGIN TROPICAL</b> <i>Citron, passion, cranberry, ananas, eau gazeuse</i>	<b>9 €</b>

## LES CRÉATIONS - CREATIONS COCKTAIL'S

<b>JAPANESE SPRITZ</b> <i>Kiyoko Yuzu, Prosecco, eau gazeuse</i>	<b>13 €</b>	<b>HOT SPICY</b> <i>Tequila, liqueur de piment oiseau, Cointreau, citron vert</i>	<b>15 €</b>
<b>COCO BEACH</b> <i>Rhum coco, ananas, cranberry, fleur de sel</i>	<b>14 €</b>	<b>FOLIE GOURMANDE</b> <i>Gin Brockman, coulis de fruits rouges, crème de pêche, Prosecco</i>	<b>15 €</b>
<b>MOJITO IMPÉRIAL</b> <i>Rhum ambré, purée passion et fraise, citron vert, menthe, Champagne, Angostura</i>	<b>14 €</b>	<b>GINGER GIN</b> <i>Gin Brockmans, crème de cassis, citron vert, ginger beer</i>	<b>15 €</b>



# PARALIA

LE SUN BEACH

## MENU RESTAURANT

Von unserem Chefkoch Franck Gaillardon

Door onze chef Franck Gaillardon

[www.reneoltra-restaurants.fr](http://www.reneoltra-restaurants.fr)

**+33 (0) 4 67 94 44 01**

Unsere frischen Produkte werden täglich verarbeitet - Onze verse producten worden dagelijks bereid



VORSPEISEN AUS DEM GARTEN VOORGERECHTEN UIT DE TUIN

CAESAR SALAT

CAESAR SALADE

23 €

Eisberg- & Römersalat, Champignons, Petersiliencroutons, Parmesanspäne, weichgekochtes Ei, Parmesan chips, panierte Hähnchenstreifen, hausgemachtes Caesar-Dressing, Balsamicocreame, confierte Kirschtomaten  
*IJsbergsla & romeinse sla, champignons, peterseliecroutons, Parmezaanse schilfers, zachtgekookt ei, Parmezaanse tuile, gepaneerde kipreepjes, huisgemaakte Caesar dressing, balsamicocrème, gekonfytakerstomaatjes*

MEDITERRANER OKTOPUSSALAT

MEDITERRANE OCTOPOUSSALADE

24 €

Marinierter Oktopus, roter Eichblattsalat, rote Zwiebeln, Knoblauch, frischer Thymian, getrocknete Tomaten, griechische schwarze Oliven, Feta  
*Gemarineerde octopus, rode eikenbladsla, rode ui, knoflook, verse tijd, zongedroogde tomaten, Griekse zwarte olijven, feta*

ITALIENISCHER SALAT MIT BURRATA - PESTOKERN

ITALIAANSE SALADE & BURRATA MET PESTOKERN

24 €

Römersalat, dreifarbige Tomaten, Burrata mit Basilikum-Pesto-Kern, Antipasti-Paprika, Brunnenkresse, Parmaschinken  
*Romeinse sla, driekleurige tomaten, burrata met basilicum-pestokern, antipasti paprika, waterkers, Parmaham*

VORSPEISEN AUS DEM MEER VOORGERECHTEN UIT DE ZEE

THUNFISCH-TATAR "THAI-ART"

THAISE TONIJTARTAAAR

≈ 180 g 26 €

Koriander, Minze, Schnittlauch, Schalotten, süße Sojasauce, Ingwer, Zitronengras, Erdnüsse, Fischsauce  
*Koriander, munt, bieslook, sjalotten, zoete sojasaus, gember, citroengras, pinda's, vissaus*

JAKOBSMUSCHEL-CARPACCIO

CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSSCHELPEN

≈ 120 g 24 €

Olivenöl, confierte Kirschtomaten mit Thymian, Yuzu-Zitrone, Alfalfa-Sprossen, Fleur de Sel - aus cler Camargue  
*Olijfolie, gekonfytakerstoomatjes met tijd, yuzu-citroen, alfalfakiemen, Camargue fleur de sel*

LANGUSTEN - JAKOBSMUSCHEL-CANNELLONI

KREEFT & SINT-JAKOBSSCHELP CANNELLONI

≈ 140 g 28 €

Kalt serviert, beträufelt mit einem würzigen gerösteten Paprika-Gazpacho, frischem Rucola und Forellenrogen  
*Koud geserveerd, overgoten met licht pittige gazpacho van geroosterde paprika, verse rucola en foreleitjes*

POKÉ BOWL — QUINOA & PROTEIN NACH WAHL

POKÉ BOWL — QUINOA & PROTEÏNE NAAR KEUZE

24 €

Thunfisch-Tataki oder marinierter Oktopus oder roher Lachs, Edamame, schwarzer Rettich, Gurke, Wakame, saisonale Früchte, gerösteter Sesam, Shoyu-Sauce  
*Tonijn tataki of gemarineerde octopus of rauwe zalm, edamame, zwarte radijs, komkommer, wakame, fruitseizoen, geroosterde sesam, shoyu saus*



**MEERESFRÜCHTE ZEEVRUCHTEN**

**MEERESFRÜCHTE-TELLER**  
ZEEVRUCHTENSCHOTEL

**22 €**

3 Austern, 3 Wellhornschnellen, 3 Garnelen, 3 Miesmuscheln, Venusmuscheln  
hausgemachte Aioli, Schalottenvinaigrette, Zitrone  
*3 oesters, 3 zeeslakken, 3 garnalen, 3 mosselen, venusschelpen huisgemaakte  
knoflook, sjalottenvinaigrette, citroen*

**AUSTERN AUS DER LAGUNE VON THAU**  
OESTERS UIT DE LAGUNE VAN THAU

(x6) **18 €**

(x12) **24 €**

Schalottenvinaigrette & Zitrone 6 Stück mit einem Glas Weißwein 12 Stück mit einem Glas Weißwein  
*Sjalottenvinaigrette & citroen 6 stuks met een glas witte wijn 12 stuks met een glas witte wijn*

**GROSSE MEERESFRÜCHTEPLATTE FÜR ZWEI**  
GROTE ZEEVRUCHTENSCHOTEL VOOR TWEE

**89 €**

12 Austern, 12 Murex (Meeresschnellen), 12 Garnelen, 12 Miesmuscheln, 12 Venusmuscheln  
serviert mit Taschenkrebs oder Spinnenkrabbe je nach Verfügbarkeit  
mit Mandeln, hausgemachter Aioli, Schalottenvinaigrette, Zitrone  
*12 oesters, 12 zeeslakken (murex), 12 garnalen, 12 mosselen, 12 venusschelpen  
geserveerd met krab of spinkrab afhankelijk van beschikbaarheid  
met amandelen, huisgemaakte knoflook, sjalottenvinaigrette, citroen*

**ROYAL PARALIA MEERESFRÜCHTEPLATTE**  
ROYAL PARALIA ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Stellen Sie Ihre eigene Meeresfrüchteplatte zum Marktpreis zusammen Languste, Hummer, Spinnenkrabbe,  
Taschenkrebs  
Bitte 72 Stunden im Voraus bestellen

*Stel uw eigen zeevruchtenschotel samen tegen dagprijs Langoest, kreeft, spinnenkrab, krab  
Gelieve 72 uur op voorhand te bestellen*

**FÜR UNSERE VEGETARISCHEN VOOR ONZE VEGETARISCHE**

**FRAGEN SIE DEN SERVICE NACH DER EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS**  
VRAAG DE OBER NAAR DE SUGGESTIE VAN DE CHEF

**“LES MARMAILLES” KINDERMENÜ - KINDERMENU**

**Ein Kindergericht nach Wahl, 1 Getränk (Fruchtsaft oder Sirup), 1 Kompott oder 1 Kinder-Eis**

*Een kindergerecht naar keuze, 1 drankje (fruitsap of siroop), 1 compote of 1 kinderijsje*

**PANIERTES HÄHNCHEN (CORNFLAKES)**  
GEPANEERDE KIPREEPJES (CORNFLAKES)

**12 €**

**PULLED BEEF\***  
PULLED BEEF

**12 €**

**SCZHINKEN MIT KARTOFFELPÜREE**  
HAM MET AARDAPPELPUREE

**12 €**



**TEGRILLTE LANGUSTE, EXOTISCHE VINAIGRETTE** 14€/100g  
GEGRILDE LANGOEST, EXOTISCHE VINAIGRETTE

Olivenöl, Mango oder Ananas, rote Zwiebel, Tomatenwürfel  
*Olijfolie, mango of ananas, rode ui, tomatenblokjes*

**DORADE ODER WOLFSBARSCH VON DER PLANCHA** ≈ 350 g\* **32 €**  
DORADE OF ZEEBAARS VAN DE PLANCHA

Gefüllt mit Zitrone & Orange, frischer Thymian, Zitrus-Rougail, Zwiebel, Olivenöl, Zitrone  
*Gevuld met citroen & sinaasappel, verse tijm, citrus-rougail, ui, olijfolie, citroen*

**PARILLADA DE LA MER \*** 34 €  
VIS PARILLADA

Gemischte Fisch- & Meeresfrüchteplatte je nach Tagesfang, Langustenbisque  
Für eine Person oder zum Teilen  
*Gemengde vis- en zeevruchtenshotel volgens dagaanvoer, kreeftenbisque  
Voor één persoon of om te delen*

**TINTENFISCH-ROUILLE NACH SÈTE-ART** 23 €  
INKTVIS ROUILLE HAAR SÈTE-WIJZE

Mit Safrankartoffeln  
*Geserveerd met saffraanaardappelen*

**GEBRATENES LACHSFILET** ≈ 200 g\* **26 €**  
GEBAKKEN ZALMFILET

Kräuterbutterkruste, Lauchfondue, Wildreis  
*Kruidenboterkorst, preifondue, wilde rijst*

**MEDITERRANES THUNFISCH-TATAKI \*** ≈ 200 g\* **32 €**  
MEDITERRANE TONIJN TATAKI

Duo aus geröstetem Sesam, Paprika, Ananas-Wasabi-Glasur  
*Duo van geroosterde sesam, paprika, ananas-wasabiglazuur*

**MEERES-SPIESS-DUO** 38 €  
ZEE SPIES DUO

Garnelen- & Seeteufelspieße mit Chorizo  
*Spiesjes van garnalen & zeeduivel met chorizo*

**SAUCEN-ZUSCHLAG - SAUS-TOESLAG**

CHORIZO · GLASUR GLAZE · ANANAS · AIOLI (2 €)  
MORCHEL MORIELJE (2,5 €)

BEI ALLERGIEN FRAGEN SIE BITTE IHREN SERVICE NACH DER ALLERGENKARTE  
HEEFT U ALLERGIEËN? VRAAG UW OBER NAAR DE ALLERGENENKAART

\* Beilage des Tages  
Bijgerecht van de dag



**V O M L A N D - V A N H E T L A N D**

**GESCHMORTES RINDERBUGSTÜCK**  
GESTOOFDE RUNDERSCHOUDER

≈ 200 g\* **29 €**

Thymian & Knoblauchjus, Niedrigtemperatur gegart  
*Tijm & knoflookjus, langzaam gegaard op lage temperatuur*

**KALBSFILET MIT MORCHELN**  
KALFSFILET MET MORIELJES

≈ 180 g\* **38 €**

Schonend bei niedriger Temperatur gegart  
*Gegaard op lage temperatuur*

**ENTENBRUST-TOURNEDOS**  
EENDENBORST TOURNEDOS

≈ 250 g\* **31 €**

Honig & Thymianglasur  
*Honing & tijmglazuur*

**LAMM IN ZWEI VARIATIONEN**  
LAM OP TWEE WIJZEN

≈ 200 g\* **32 €**

½ Lammkarree & ausgelöster Rücken, Rosmarinbutter,  
geschmorte Perlzwiebeln, glasierte junge Karotten  
½ *lamsrack & ontbeende rug, rozemarijnboter,*  
*gestoofdezilvervitjes, geglaceerde jonge wortelen*

**RINDERTATAR AUF ITALIENISCHE ART**  
RUNDERTARTAAAR OP ITALIAANSE WIJZE

≈ 180 g\* **26 €**

Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Parmesan, Pinienkerne, Pommes-frites, Salat  
*Basilicumpesto, gedroogde tomaten, Parmezaan,*  
*pijnboompitten, frietjes, salade*

**COQUELET (SPATCHCOCK-HÄHNCHEN)**  
COQUELET (GEVLINDERDE KIP)

≈ 400 g\* **27 €**

Mariniert mit Zitrone, Thymian, Olivenöl & Spigol  
*Gemarineerd met citroen, tijm, olijfolie & spigol*

**LE PARALIA BURGER**  
THE PARALIA BURGER

≈ 180 g\* **24 €**

Brioche-Bun, Pulled Beef, Burgersauce, eingelegte Gurken, Tomate,  
Salat, regionaler Käse  
*Brioche bun, pulled beef, burgersaus, gekonfijte augurken, tomaat,*  
*sla, lokale kaas*

**LE CHICKEN PARALIA**  
THE PARALIA CHICKEN

≈ 160 g\* **23 €**

Brioche-Bun, panierte Hähnchenstreifen (Cornflakes), Chorizo-Sauce,  
regionaler Käse, Tomate, Salat, Rösti  
*Brioche bun, gepaneerde kipreepjes (cornflakes), chorizosaus,*  
*lokale kaas, tomaat, sla, rösti*

**SAUCEN-ZUSCHLAG - SAUS-TOESLAG**

CHORIZO · GLASUR GLAZE · ANANAS · AIOLI (2 €)  
MORCHEL MORIELJE (**2,5€**)

BEI ALLERGIEN FRAGEN SIE BITTE IHREN SERVICE NACH DER ALLERGENKARTE  
HEEFT U ALLERGIEËN? VRAAG UW OBER NAAR DE ALLERGENENKAART



**EIN SÜSSER ABSCHLUSS EEN ZOETE AFSLUITER**

**ROTE-FRÜCHTE-BAVAROIS**

BAVAROIS VAN RODE VRUCHTEN

12 €

Auf Bretonischem Mürbeteig, dunkle Schokoladenstückchen, Fruchtcoulis  
*Op Bretonse deeg, stukjes pure chocolade, fruitcoulis*

**HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT PASSIONSFRUCHT**

HUISGEMAAKTE PANNA COTTA MET PASSIEVRUCHT

9 €

Cremige Konsistenz, leicht säuerliches Passionsfruchtcoulis  
*Romige textuur, lichtzure passievruchtcoulis*

**TARTELETTE MIT SAISONFRÜCHTEN**

TARTELETTE MET SEIZOENSFRUIT

11 €

Auf Makronenboden, leichte Chiboust-Creme  
*Op macaron-achtige biscuit, lichte chiboustcrème*

**CHAMPAGNER GOURMAND**

CHAMPAGNE GOURMAND

16 €

Rote Früchte, sommerliche Fruchtauswahl, hausgemachte Schokoladensauce  
*Rode vruchten, assortiment zomerfruit, huisgemaakte chocoladesaus*

**CRÈME BRÛLÉE MIT GRAND MARNIER & BOURBON-VANILLE**

CRÈME BRÛLÉE MET GRAND MARNIER & BOURBON VANILLE

9 €

Hausgemacht, frisch karamellisiert  
*Huisgemaakt, à la minute gekaramelliseerd*

**GOURMET-KAFFEE ODER -TEE**

KOFFIE OF THEE GOURMAND

12 €

Serviert mit dem Dessert des Tages  
*Geserveerd met het dessert van de dag*

**GEBACKENE ANANAS NACH TATIN**

GEBAKKEN ANANAS OP TATIN-WIJZE

12 €

Serviert in einer karamellisierten halben Ananas  
*Geserveerd in een gekaramelliseerde halve ananas*

**EIS-DESSERTS**

**IJS DESSERTS**

**LA MEXICAINE**

12 €

Kaffee, Kahlúa, Sahne  
*Koffie, Kahlúa, slagroom*

**LE COLONEL**

12 €

Zitronensorbet, Wodka  
*Citroensorbet, wodka*

**LA BOUNTY**

14 €

Schokolade, Kokos, Sahne, geröstete Mandeln  
*Chocolade, kokos, slagroom, geroosterde amandelen*

**LA DAME BLANCHE**

13 €

Vanille, heiße Schokoladensauce, Mandeln, Meringuestücke  
*Vanille, warme chocoladesaus, amandelen, meringuestukjes*

**AFTER EIGHT**

13 €

Minze, Schokolade, geröstete Mandeln, Malibu  
*Munt, chocolade, geroosterde amandelen, Malibu*

**L'EXOTIQUE**

12 €

Banane, Mango, Limette  
*Banaan, mango, limoen*

**EISKUGELN NACH WAHL**  
BOLLETJES NAAR KEUZE

1 KUGEL - 1 BOL 3€  
2 KUGELS - 2 BOLLEN 6€



**TABELLE DER ALLERGENE ALLERGENENTABEL**

**G:** Gluten **Cr:** Krebstiere **CE:** Eier **Po:** Fisch **Ar:** Erdnüsse **So:** Soja **L:** Milch **Fc:** Schalenfrüchte  
**Ce:** Sellerie **Mo:** Senf **Se:** Sesam **Su:** Sulfite **Lu:** Lupinen **Ml:** Weichtiere

*G: Gluten Cr: Schaaldieren CE: Eieren Po: Vis Ar: Pinda's So: Soja L: Melk Fc: Noten Ce: Selderij  
Mo: Mosterd Se: Sesam Su: Sulfieten Lu: Lupine Ml: Weekdieren*

Vorspeisen	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Caesar	X		X		X		X			X				
Oktopussalat					X		X					X		X
Thunfisch-Tatar				X	X	X								
Jakobsmuschel														X
Langusten-Cannelloni	X	X					X					X		X
Poké Bowl	X			X		X		X			X			X
Italienischer Salat	X						X	X		X	X			
Meeresfrüchteleplatte		X	X		X			X		X		X		X
Meeresteller		X	X		X			X		X		X		X

Fischgerichte	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Meeres-Spieß		X		X	X		X	X				X		X
Dorade Barsch				X	X									
Sepia-Rouille			X	X	X			X		X				X
Lachsfilet				X	X		X	X			X	X		
Thunfisch-Tataki				X		X					X			
Fisch-Parillada		X		X	X		X	X		X				X



**TABELLE DER ALLERGENE ALLERGENENTABEL**

**G:** Gluten **Cr:** Krebstiere **CE:** Eier **Po:** Fisch **Ar:** Erdnüsse **So:** Soja **L:** Milch **Fc:** Schalenfrüchte  
**Ce:** Sellerie **Mo:** Senf **Se:** Sesam **Su:** Sulfite **Lu:** Lupinen **Ml:** Weichtiere

*G: Gluten Cr: Schaaldieren CE: Eieren Po: Vis Ar: Pinda's So: Soja L: Melk Fc: Noten Ce: Selderij  
Mo: Mosterd Se: Sesam Su: Sulfierten Lu: Lupine Ml: Weekdieren*

Fleischgerichte	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Rinderschmorst ück			X				X	X	X			X		
Coquelet	X				X			X						
Kalb mit Morcheln							X	X		X				X
Entenbrust					X		X	X						
Lamm				X		X	X							
Paralia burger	X		X		X	X		X		X				
Chicken Paralia	X		X		X		X	X						
Rindertatar ital	X				X		X	X						

Dessert	G	Cr	CE	Po	Ar	So	L	Fc	Ce	Mo	Se	Su	Lu	Ml
Beeren- Bavarois	X		X				X							
Crème brûlée			X				X							
Frucht- Tartelette	X		X				X							
Pannacota							X							
Ananas tatin							X							
Gourmet- Kaffee	X		X				X	X						
Macarons	X		X				X	X						
Meringue			X											
Financier	X		X				X	X						
Schokomousse			X				X							



# PARALIA

## LE SUN BEACH

CHAMPAGNES EN WIJNEN - CHAMPAGNE AND WINES

### Champagne

Het glas 12 cl

12 €

### Vins *Domaine Saint-Georges d'Ibry - IGP Côtes de Thongue*

Wit · Rosé · Rood per glas

15 cl 7 €

### Blancs

*Chardonnay 2025*

75 cl 31 €

♦ Zilver - Beste Chardonnay ter Wereld 2025  
Cépage Chardonnay

*Excellence Blanc 2025*

50 cl 25 €

♦ Goud - Concours Général Agricole Paris 2025  
Cépage Chardonnay-Sauvignon, viognier, muscat-sec

*Chemin Partagé 2024*

75 cl 36 €

♦ Goud - Concours Général Agricole Paris 2024  
Cépage Viognier, Chardonnay

*Chardonnay Vieilles Vignes 2024*

75 cl 39 €

♦ Goud - Beste Chardonnay ter Wereld 2025  
Cépage Chardonnay

### Rosés

*IBRY' été 9°*

75 cl 28 €

♦ Nieuw 2026

*Excellence Rosé*

50 cl 25 €

75 cl 32 €

♦ Goud - Vignerons Indépendants France 2025  
Druivenrassen Syrah, Grenache, Marselan

*La Grande Vague 2025*

75 cl 45 €

♦ Coup de Cœur Or - Vinalies Occitanie 2024  
Mozaïek van druivenrassen

### Rouges

*Excellence Rouge 2024*

50 cl 25 €

75 cl 32 €

♦ Goud - Concours Général Agricole Paris 2026  
Druivenrassen Merlot, Syrah, Cabernet

*Chemin Partagé Rouge 2024*

75 cl 36 €

♦ Or - Féminalise 2025  
Druivenras Syrah

*Deutz Brut 75 cl*

98 €

1/3 Pinot Noir · 1/3 Chardonnay · 1/3 Pinot Meunier

*Deutz Rosé 75 cl*

110 €

100% Pinot Noir — Montagne de Reims 80%  
Vallée de la Marne 20%

*Deutz Blanc de Blanc 75 cl*

160 €

100% Chardonnay

*Deutz Brut Magnum 150 cl*

190 €

1/3 Pinot Noir · 1/3 Chardonnay · 1/3 Pinot Meunier

*Deutz Amour de Deutz 75 cl*

250 €

100% Chardonnay

*Ruinart Blanc de Blanc 75 cl*

190 €

**Magnum**

370 €



## DRANKEN - DRINKS

### Tequila

Camino

4 cl 70 cl

9 €

Milagro

Mexicaanse Tequila, 100% blauwe agave uit de hooglanden van Jalisco

13 € 160 €

Don Julio Reposado

Mexicaanse Tequila, 100% agave  
8 maanden gerijpt in witte eikenvaten

15 € 195 €

+ 2 € met frisdrank

### Rhum

Bacardi Ambré

4 cl 70 cl

9 € 130 €

Bacardi Blanc

9 € 130 €

Diplomatico

Venezuela, gerijpt in witte eikenvaten

12 € 150 €

Bumbu XO

Panama, gerijpt in bourbon vaten

13 €

Santa Teresa

Venezuela, blends tot 35 jaar oud

15 €

Zacapa Solera

15 € 195 €

+ 2 € met frisdrank

### Cognac / Armagnac

Hennessy VS

Franse Cognac, blend van 40 verschillende eau de vies

4 cl

13 €

Hine Rare VSOP

Franse Cognac, blend van 20 eau de vies uit de Champagne

15 €

Armagnac

12 €

+ 2 € met frisdrank

### Eaux de Vie

Brana Poire

Frankrijk, puur en elegant, kristallijn en aromatisch

4 cl

15 €

Brana Framboise

Frankrijk, elegant, intense vruchtnoten op framboizencoulis

15 €

### Whisky / Whiskey

William Lawson's

4 cl 70 cl

9 €

Jack Daniel's

12 € 150 €

Chivas 12 ans

Schotse blend whisky

13 €

Balvenie 12 ans

Schots, gerijpt in eikenvaten

13 €

Nikka Days

Japans, malt/graan blend

14,50 € 180 €

Caol Ila 12 ans

Schots, gerookt met turfnoten

15 €

The Irishman Single Malt

Drievoudig gedistilleerd, bourbon vaten

15 € 195 €

+ 2 € met frisdrank

### Gin

Gordon's

4 cl 70 cl

9 €

Bombay Sapphire

Engels, jeneverbes, koriander, citroen, amandel, engelwortel en zoethout

12 € 150 €

Ford's

Londense Gin, jasmijnbloesem, grapefruitschil en jeneverbes

12 € 150 €

Brockmans Premium

Eng. ambachtelijke gin, elf vruchten waaronder braam en bosbes

15 € 195 €

+ 2 € met frisdrank

### Vodka

Eristoff

4 cl 70 cl

9 €

Belvedere

Superieure Poolse vodka op basis van biologische rogge

12,50 € 155 €

Grey Goose

Franse vodka uit de Cognac-regio

12,50 € 155 €

Cîroc Ultra Premium

Vijfvoudig gedistilleerde Franse excellentie op basis van fijne druiven

14 € 170 €

+ 2 € met frisdrank



## DRANKEN - DRINKS

### Bier van de tap

25 cl 50 cl

#### BIÈRE

*Carlsberg*

4 € 7 €

*Blonde*

*Pietra*

4,50 € 8 €

*Blonde*

*Grimbergen*

4,50 € 8 €

*Witbier*

*Picon Bière*

5 € 9 €

*Blonde*

*Monaco*

4,50 € 8 €

*Blonde*

*Panaché*

4,50 € 8 €

*Blonde*

### Aperitieven

*Ricard Pastis 2 cl*

3,50 €

*Martini Blanc 5 cl*

6,50 €

*Martini Rouge 5 cl*

6,50 €

*Kir 15 cl*

6,50 €

*Cassis · Perzik · Braam*

*Kir Royal 15 cl*

13 €

*Cassis · Perzik · Braam*

*Sangria Maison 15 cl*

7 €

### Flessenbier

33 cl

*Corona*

7 €

*Limoncella Pietra*

7 €

*Desperados*

7 €

*1664 0%*

5 €

### Digestieven

*Cointreau 5 cl*

9 €

*Get 27 5 cl*

9 €

*Limoncello 5 cl*

9 €

*Bailey's 5 cl*

9 €

+2 € met frisdrank



# PARALIA

## LE SUN BEACH

### FRISDRANKEN SOFTDRINKS

#### Frisdranken & Verfrissingen

##### SIROPEN

3 €

##### DIABOLOS

4 €

Grenadine · Aardbei · Framboos · Munt  
Perzik · Orgeat · Citroen · Passievrucht

##### FRISDRANKEN

Coca-Cola **33 cl**

4 €

Orangina **33 cl**

4 €

Schweppes Tonic **25 cl**

4 €

Badoit **33 cl**

4 €

Coca Zéro **33 cl**

4 €

Fuze Tea **25 cl**

4 €

Schweppes Agrumes **25 cl**

4 €

Red Bull **25 cl**

6 €

##### WATER

Bruiswater San Pellegrino

6 €

Plat water Evian

6 €

#### Warme Dranken

Espresso

2,50 €

Café allongé

2,80 €

Grote koffie verkeerd

4,30 €

Café frappé

6 €

Thee / Kruidenthee

3 €

Double espresso

4,50 €

Cafeïnevrij

2,80 €

Cappuccino

4,80 €

Warme chocolademelk

3,80 €

+ Slagroom

+ 1 €

#### Sappen & Vers geperst

Sap BIO **25 cl**

6 €

Sinaasappel · Ananas · Appel · ACE

Sinaasappel / Citroen **25 cl**

7 €



# PARALIA

LE SUN BEACH

## DESSERTS ET GLACES

DESSERTS AND  
ICE CREAM

Par notre chef Franck Gaillardon  
From our chef Franck Gaillardon

[www.reneoltra-restaurants.fr](http://www.reneoltra-restaurants.fr)

**+33 (0) 4 67 94 44 01**

NOS PRODUITS SONT TRAVAILLÉS FRAIS CHAQUE JOUR · ALL OUR PRODUCTS ARE FRESHLY PREPARED DAILY



UNE PETITE DOUCEUR A SWEET ENDING

**PANNA COTTA MAISON À LA PASSION**

HOMEMADE PASSIONFRUIT PANNA COTTA

Onctuosité lactée, coulis de fruits de la passion acidulé  
*Silky cream set, tangy passion fruit coulis*

9 €

**CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER & VANILLE BOURBON**

GRAND MARNIER & BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

Préparation maison, caramel craquant à la minute  
*Homemade, caramelised to order*

9 €

**TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON**

SEASONAL FRUIT TARTLET

Sur biscuit façon macaron, crème chibouste légère  
*On a macaron-style biscuit base, light chiboust cream*

11 €

**BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES**

RED BERRY BAVARIAN CREAM

Sur son palet breton, éclats de chocolat noir, coulis de fruits  
*On a Breton shortbread, dark chocolate shards, fruit coulis*

12 €

**ANANAS RÔTI FAÇON TATIN**

ROASTED PINEAPPLE TATIN-STYLE

Servi dans son demi-ananas caramélisé  
*Served in its own caramelised half pineapple*

12 €

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

GOURMET COFFEE OR TEA

Selon dessert du jour  
*Served with the dessert of the day*

12 €

**CHAMPAGNE GOURMAND**

CHAMPAGNE & SWEET BITES

Fruits rouges, assortiment de fruits d'été coulis de chocolat maison  
*Red berries, summer fruit assortment with homemade chocolate sauce*

16 €



**GOURMANDISES GLACÉES SWEET FROZEN DELIGHTS**

**LA MEXICAINE**

**12 €**

Café, Kahlúa, chantilly  
*Coffee, Kahlúa liqueur, whipped cream*

**LE COLONEL**

**12 €**

Citron, vodka  
*Lemon sorbet, vodka*

**LA BOUNTY**

**14 €**

Chocolat, coco, chantilly, amandes grillées  
*Chocolate, coconut, whipped cream, toasted almonds*

**LA DAME BLANCHE**

**13 €**

Vanille, chocolat chaud, amandes, éclats de meringue  
*Vanilla, warm chocolate sauce, almonds, meringue shards*

**AFTER EIGHT**

**13 €**

Menthe, chocolat, amandes grillées, Malibu  
*Mint, chocolate, toasted almonds, Malibu*

**L'EXOTIQUE**

**12 €**

Banane, mangue, citron vert  
*Banana, mango, lime*

**COMPOSEZ VOTRE COUPE :**

**CREATE YOUR ICECREAM CUP :**

**1 BOULE - 1 SCOOP**

**3 €**

**2 BOULES - 2 SCOOPS**

**6 €**

CARAMEL BEURRE SALÉ	SALTED BUTTER CARAMEL
PISTACHE DE SICILE	SICILIAN PISTACHIO
CHOCOLAT DU MEXIQUE	MEXICAN CHOCOLATE
CITRON VERT	LIME
RHUM RAISIN	RUM RAISIN
SORBET FRAISE	STRAWBERRY SORBET
POIRE WILLIAMS	WILLIAMS PEAR
VANILLE	VANILLA
MACARON FRAMBOISE	RASPBERRY MACARON
NOIX DE COCO	COCONUT
CAFÉ ARABICA	ARABICA COFFEE
MENTHE	MINT
BANANE	BANANA
MANGUE	MANGO



# PARALIA

LE SUN BEACH

## DESSERTS UND EIS

DESSERTS  
EN IJSJES

Von unserem Chefkoch Franck Gaillardon  
Door onze chef Franck Gaillardon

[www.reneoltra-restaurants.fr](http://www.reneoltra-restaurants.fr)

+33 (0) 4 67 94 44 01

Unsere frischen Produkte werden täglich verarbeitet - Onze verse producten worden dagelijks bereid

**ROTE-FRÜCHTE-BAVAROIS**

BAVAROIS VAN RODE VRUCHTEN

Auf Bretonischem Mürbeteig, dunkle Schokoladenstückchen, Fruchtcoulis  
*Op Bretonse deeg, stukjes pure chocolade, fruitcoulis*

12€

**HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT PASSIONSFRUCHT**

HUISGEMAAKTE PANNA COTTA MET PASSIEVRUCHT

Cremige Konsistenz, leicht säuerliches Passionsfruchtcoulis  
*Romige textuur, lichtzure passievruchtcoulis*

9€

**TARTELETTE MIT SAISONFRÜCHTEN**

TARTELETTE MET SEIZOENSFRUIT

Auf Makronenboden, leichte Chiboust-Creme  
*Op macaron-achtige biscuit, lichte chiboustcrème*

11€

**CHAMPAGNER GOURMAND**

CHAMPAGNE GOURMAND

Rote Früchte, sommerliche Fruchtauswahl, hausgemachte Schokoladensauce  
*Rode vruchten, assortiment zomerfruit, huisgemaakte chocoladesaus*

16€

**CRÈME BRÛLÉE MIT GRAND MARNIER & BOURBON-VANILLE**

CRÈME BRÛLÉE MET GRAND MARNIER & BOURBON VANILLE

Hausgemacht, frisch karamellisiert  
*Huisgemaakt, à la minute gekaramelliseerd*

9€

**GOURMET-KAFFEE ODER -TEE**

KOFFIE OF THEE GOURMAND

Serviert mit dem Dessert des Tages  
*Geserveerd met het dessert van de dag*

12€

**GEBACKENE ANANAS NACH TATIN**

GEBAKKEN ANANAS OP TATIN-WIJZE

Serviert in einer karamellisierten halben Ananas  
*Geserveerd in een gekaramelliseerde halve ananas*

12€



## EIS-DESSERTS IJS DESSERTS

### LA MEXICAINE

Kaffee, Kahlúa, Sahne  
*Koffie, Kahlúa, slagroom*

12€

### LE COLONEL

Zitronensorbet, Wodka  
*Citroensorbet, wodka*

12€

### LA BOUNTY

Schokolade, Kokos, Sahne, geröstete Mandeln  
*Chocolade, kokos, slagroom, geroosterde amandelen*

14€

### LA DAME BLANCHE

Vanille, heiße Schokoladensauce, Mandeln, Meringuestücke  
*Vanille, warme chocoladesaus, amandelen, meringuestukjes*

13€

### AFTER EIGHT

Minze, Schokolade, geröstete Mandeln, Malibu  
*Munt, chocolade, geroosterde amandelen, Malibu*

13€

### L'EXOTIQUE

Banane, Mango, Limette  
*Banaan, mango, limoen*

12€

### EISKUGELN NACH WAHL

BOLLETJES NAAR KEUZE

1 KUGEL - 1 BOL

2 KUGELS - 2 BOLLLEN

3€

6€

SALZBUTTER-KARAMELL	GEZOUTEN BOTERKARAMEL
SIZILIANISCHE PISTAZIE	SICILIAANSE PISTACHE
MEXIKANISCHE SCHOKOLADE	MEXICAANSE CHOCOLADE
LIMETTE	LIMOEN
RUM-ROSINE	RUM-ROZIJN
ERDBEERSORBET	AARDBEIENSORBET
WILLIAMSBIERNE	WILLIAMSPPEER
VANILLE	VANILLE
HIMBEER-MACARON	FRAMBOZENMACARON
KOKOSNUSS	KOKOSNOOT
ARABICA-KAFFEE	ARABICA-KOFFIE
MINZE	MUNT
BANANE	BANAAN
MANGO	MANGO