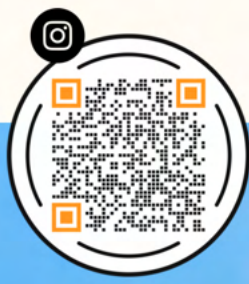




Réservations : +33 (0) 4 67 94 44 01

M E N U



SCAN HERE



Sun
Restaurant
Bar

Beach
René Oltra

Prix exprimés en € TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La direction se réserve le droit de refuser l'accès à l'établissement

Établissement du Centre Naturiste René Oltra * * * *

Coquillages

12 CREVETTES **C**

14 €

6 HUÎTRES **MO**

15 €

PETIT PLATEAU **MO.C**

6 Huîtres, 12 Crevettes, 6 Bulots,
4 Pincés de crabe.

35 €

GRAND PLATEAU **MO.C**

12 Huîtres, 16 Crevettes, 10 Bulots,
6 Pincés de crabe et 1 Homard.

75 €

Vinaigre, échalotes, aïoli.

Talades

GRÈQUE **L.SE**

Salade mixte, tomate cerise, concombre,
oignons rouge, olive noire, poivron vert,
feta, origan huile d'olive extra vierge,
sauce tzatziki, yaourt grec, ail, menthe.

19 €

POKE THON / SAUMON **G.P.SO.SE**

Riz, tomates cerises, radis, concombre,
fèves, chou rouge mariné, oignons frits,
thon mariné, saumon et wakame.

Veggie : 18€

20 €

BURATTA **L.SE.FC.G**

Burrata, tomates anciennes, roquette,
jambon Speck, croûtons aux herbes et
pesto maison

20 €

CESAR **G.O.A.SO.L.FC.P**

Salade romaine, tomates anciennes,
croûtons, lardons, poulet croustillant,
copeaux de parmesan, œuf poché
et sauce César.

22 €

L'ITALIENNE **AS.L.SE**

Mesclun, tomates cerises, courgettes
grillées, poivrons farcis, mozzarella di
buffala, pickles d'oignons rouges, jambon
de Parme, grissini et pesto maison.

23 €



Entrées

TATAKI DE THON FC.GR

Tataki de thon avec croûte à la pistache, sauce framboise et petite salade.

19 €

CARPACCIO DE BŒUF L

Carpaccio de bœuf accompagné de tomates cerises, parmesan, roquette, pignons, pesto maison, vinaigre balsamique et huile d'olive.

20 €

TARTARE DE BŒUF L

Tartare de bœuf avec tomates demi-séchées, câpres, olives taggiasche, copeaux de parmesan, salade et frites.

23 €

TARTARE SIGNATURE L

Tartare de bœuf, avocat, burrata, truffe, salade de mâche, oignons rouges, grenade, olives taggiasche et frites.

28 €

Pâtes

GNOCCHI SORRENTINA L.CE

Gnocchi avec sauce tomate, fior di latte, parmesan et basilic.

23 €

TAGLIATELLE À LA TRUFFE L.O.G

Tagliatelle, jambon aux herbes, burrata et truffe fraîche.

30 €

Burgers

CHICKEN L.G.SE.FC

Pain au pavot, poulet croustillant, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon rouge, sauce aux herbes et frites.

21 €

ROSSINI L.G

Pain brioché, steak, cheddar, oignons confits, salade, tomate, foie gras et frites.

26 €



Liste des Allergènes

- G** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- C** Crustacés et produits à base de crustacés : Homard, crevettes, crabes, écrevisses...
- O** Œufs et produits à base d'œufs
- P** Poissons et produits à base de poissons
- A** Arachides et produits à base d'arachides
- SO** Soja et produits à base de soja
- L** Lait et produits à base de lait (y compris de lactose), fromage
- FC** Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)
- CE** Céleri et produits à base de céleri
- M** Moutarde et produits à base de moutarde
- GR** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- SE** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l
- AS** Pommes de terre congelées, sirops, confitures
- L** Lupin et produits à base de lupin (Lupin - plante qui fait partie de la famille des arachides)
- MO** Mollusques et produits à base de mollusques : Moules, poulpe, palourdes, huîtres, seiche ...



Poissons

SEICHE ENTIÈRE **M.O**

Seiches en persillade, aïoli, légumes au pesto et riz venere.

23 €

RISOTTO GAMBAS **L.C**

Riz avec émulsion de parmesan, oignons frits, tomates confites et gambas.

25 €

BAR OU DORADE **P.M.O**

Poisson entier parfumé aux agrumes, écrasé de pommes de terre, légumes, aïoli et citron.

27 €

PAVÉ DE SAUMON **P.C.L**

Pavé de saumon, bisque et écrasé de pommes de terre.

22 €

THON ROUGE **P.M.O**

Thon rouge avec persillade et pointe d'agrumes, accompagné d'un écrasé de pommes de terre, de légumes et d'aïoli.

32 €

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE **L.G**

Volaille accompagné d'une sauce aux champignons, écrasé de pommes de terre, mixte de champignons sautés et poêlée de légumes. (cuisson à basse température)

24 €

PAVÉ DE VEAU **L.G**

Pavé de veau, sauce au gorgonzola et écrasé de pommes de terre. (cuisson à basse température)

28 €

ENTRECÔTE **L**

Entrecôte 280g avec beurre persillé, salade, frites.

29 €

CŒUR DE RUMSTEAK **SE.G.L**

Cœur de rumsteck, écrasé de légumes et sauce au poivre.

28 €

BAVETTE **SE.G.L**

Bavette sauce échalote, frites et légumes.

25 €



Desserts

GASPACHO DE FRUITS SE

Sirop, menthe, gingembre, citronnelle, fruits rouges, une boule de glace fraise ou framboise, coulis de sésame et fruits rouges.

10 €

TARTE EXOTIQUE G.O.L.S.E

Pâte sablée croquante agrémentée de morceaux de mangue et d'ananas flambé au Grand Marnier, crème de coco, fruits de la passion et zestes de citron vert.

12 €

TIRAMISU L.O

Café sans gluten

11 €

CAFÉ GOURMAND

Assortiments de mini desserts.

14 €

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Pot de cacao fondu à partager, accompagné de fruits frais.

14 €

Glaces

DAME NOIRE

1 boule vanille, 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly et Noisettes concassées.

10 €

DAME BLANCHE

3 boules de glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly et Noisettes concassées.

10 €

EXOTIQUE

1 boule mangue, 1 boule passion. 1 boule coco, chantilly, coulis exotique et fruit de la passion (1/2).

11 €

CAFE LIEGEOIS

2 boules café, 1 boule chocolat café expresso et chantilly.

11 €

COLONEL

3 boules citron vert, vodka.

12 €

COUPE GLACÉE

2 boules au choix 6€

3 boules au choix 9€

Café, Caramel beurre salé, chocolat, menthe chocolat, chocolat blanc, fraise, pistache stracciatella, black ice, vanille, vanille macadamia, citron, citron vert, framboise, noix de coco, mangue et fruit de la passion.

