



PLATS FROIDS

Pour accompagner votre plat, votre garniture au choix*

JERKY DE BOEUF AUBRAC COMME UN CARPACCIO, COPEAUX DE PARMESAN ET POMMES GRANNY SMITH	16,00 €
CARPACCIO DE THON AU LAIT DE COCO, CHIPS D'ARTICHAUTS VIOLETS*	16,50 €
TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES ET FENOUIL, ONCTUOSITÉ AU WASABI*	18,00 €
TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU PRÉPARÉ PAR NOS SOINS*	20,00 €
SALADE CAESAR AU POULET, PANÉ AUX CÉRÉALES	15,00 €
SALADE NIÇOISE AU THON ROUGE SNAKÉ	15,50 €
ARDOISE ESTIVALE	18,00 €

melon / pastèque / jambon de bayonne / saumon fumé maison / tomate olivette / mozzarella / parmesan

CLUB SANDWICH

POULET RÔTI, FEUILLE DE NORI, MAYONNAISE AU SESAME*	16,00 €
SAUMON FUMÉ, AVOCAT, MAYONNAISE AU RAIFORT*	16,00 €



MENU ENFANT 11€

Plat (viande, poisson ou pâtes)
+ Dessert (glace ou fromage blanc)





PLATS CHAUDS

Pour accompagner votre plat, votre garniture au choix*

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS FAÇON BISTRO, OIGNONS ROUGES, BACON*	21,00 €
PIÈCE DE BOEUF ANGUS, SAUCE CHIEN*	22,50 €
SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE SUR L'OS, COULIS VEGETAL*	23,50 €
CÔTELLETES D'AGNEAU DE L'AVEYRON AUX HERBES DE PROVENCE*	24,00 €
POÊLON DE L'ECAILLER AU PESTO ANISÉ*	21,50 €
moules / couteaux / palourdes	
SEICHE ENTIÈRE Á LA PLANCHA, PESTO DE PERSIL, AÏOLI LÉGÈRE*	23,00 €
FILET DE LOUP CUIT SUR PEAU, SAUCE VIERGE*	25,50 €
LINGUINES AUX PALOURDES, PERSIL, HUILE D'OLIVE	23,00 €
RISOTTO CREMEUX AUX LÉGUMES DU MARCHÉ	20,50 €

GARNITURES

Ecrasé de pomme de terre	Risotto au citron confit
Poêlée de légumes du marché	Rigatonis crémeuses au parmesan
Frites fraîches maison	Salade sucrine

Nos viandes viennent d'europe, nos poissons de la mer, nos légumes du marché



FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGE AFFINÉS,
CONFITURE DE FIGUE ET MÊLÉE VERTE

10,50 €

PÂTISSERIES

FINGER AU CITRON VERT, SMOOTHIE FRAMBOISE ET MENTHE FRAÎCHE 9 €

PAIN PERDU BRIOCHÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE-NOIX DE CAJOU 9 €

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS et LEMON CURD 9 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT 64 % 9 €

BARQUETTE AUX ABRICOTS, ROMARIN et PISTACHES GRILLÉES 9 €

ARDOISE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 9 €

CAFÉ GOURMAND 9 €

Mini finger / Tarte aux fruits / Smoothie framboise & chantilly basilic / Moelleux chocolat / Tartelette abricot romarin

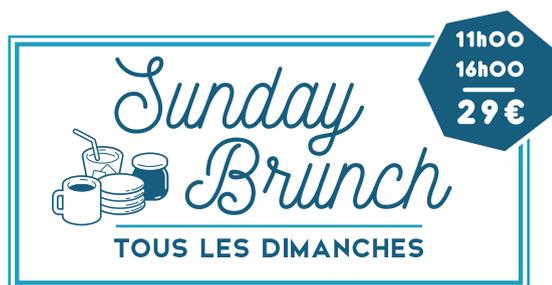
GLACES ARTISANALES "Les glaciers Marseillais"

SELECTION DE GLACES : vanille, café, chocolat, navette, noix de pecan

SELECTION DE SORBETS : fraise, citron, mangue, ananas, coco

GLACE 2 BOULES 5,50 €

GLACE 3 BOULES 6,50 €



11h00
16h00
29€

*Sunday
Brunch*

TOUS LES DIMANCHES

The graphic features a blue double-line border. On the left, there are icons of a coffee cup, a stack of pancakes, and a glass of juice. The text 'Sunday Brunch' is written in a large, elegant cursive font. Below it, 'TOUS LES DIMANCHES' is written in a smaller, bold, sans-serif font. To the right, a dark blue hexagonal badge contains the text '11h00', '16h00', and '29€' in white.



**PARTICULIERS
& PROFESSIONNELS**

Le SportBeach organise vos événements
Service commercial

07 83 04 43 83 // info@sportbeach.fr

The graphic has a blue double-line border. The text is centered and uses a mix of bold, sans-serif and regular, sans-serif fonts. The contact information is at the bottom.