

RÉGENCE PLAGE

by Radisson Blu

Mathieu Viollain - Maître Restaurateur



RÉGENCE PLAGES

by Radisson Blu

LES ENTREES - STARTERS

Salade Thaï de Gambas croustillantes <i>Prawn Thai salad</i>	22,00 €
Tartare de thon avocat, citron vert et sa brunoise de mangue <i>Sesam tuna tartar, lime and avocado</i>	20,00 €
La copieuse salade César, suprême de poulet fermier <i>Chicken caesar salad, chicken supreme</i>	23,00 €
Déclinaison d'entrées à partager ...ou pas ! <i>A mix of starters to share...or not !</i>	30,00€

ET ENTREES D'ICI...

Salade d'artichauts juste grillés, asperges, roquette et parmesan <i>Grilled artichoke salad, asparagus, roquette salad and parmesan cheese</i>	20,00€
L'incontournable salade Niçoise, thon confit cuisson basse température <i>Niçoise salad, homemade confit tuna</i>	19,00 €
Tomates d'antan et figue autour d'une mozzarella Burrattina pesto et feuilles de roquette <i>Tomatoes, fig and mozzarella Burrattina, pesto, rucula salad</i>	19,00 €

AUTOUR DU PAIN

Club sandwich au blanc de poulet grillé, chips de bacon <i>Chicken club sandwich with bacon</i>	21,00 €
Hamburger à la française avec bacon et ses pommes frites maison <i>Hamburger 'French Style' with bacon and homemade French fries</i>	23,00 €
Burger au saumon et son pain au basilic, pommes frites maison <i>Salmon burger and basilic bread, homemade French fries</i>	23,00€

ET PAIN D'ICI...

Pan Bagnat maison, de la confection du pain au thon confit par nos soins <i>Pan Bagnat, homemade bread and confit tuna</i>	21,00 €
---	---------

Prix nets - TVA 10% et 20% inclus / Net Prices - 10% and 20% VAT included

* Photos non contractuelles / Non-contractual photo.

* Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Européenne / All our meats and poultry are of European origin

Tableau des Allergènes disponible sur demande selon le règlement Européen n° 1169/2011 du 13/12/14
Table of allergens available on request under European legislation n° 1169/2011 from 13/12/14





RÉGENCE PLAGE

by Radisson Blu

PIZZAS

- « Marguerite » : sauce tomate, fromage cantal et olives 15,00 €
Margarita pizza : tomato sauce, cantal cheese and olives
- « Reine » : sauce tomate, fromage cantal, olives, jambon et champignons 16,00 €
Reine pizza : tomato sauce, Cantal cheese, olives, ham and mushrooms
- « Quatre fromages » : sauce tomate, fromage cantal, olives,  17,00 €
fromage de chèvre, roquefort et mozzarella
Four cheese pizza : tomato sauce, Cantal cheese, olives, goat's cheese, Roquefort and mozzarella
- «Parme» : fromage cantal, roquette, parmesan, jambon de Parme et  20,00 €
huile aromatisée à la truffe blanche
Parma pizza : cantal cheese, rucula salad, parmigiano, Parma ham and white truffle oil

PIZZA D'ICI...

- Socca comme une pizza, mozzarella buffala, jambon de parme, roquette 20,00€
et parmesan  
Socca pizza, mozzarella buffala, Parma ham, rucula salad and Parmesan cheese

PLATS-DISHES

- Tartare de bœuf au couteau et ses pommes frites maison 22,00 €
Beef tartar 'au couteau' and homemade French fries
- La belle côte de veau française au thym et ses frites de panisse 28,00 €
French veal chop with thyme and panisse fries
- Suprême de poulet label rouge, croûte de parmesan 23,00€
Chicken supreme « red label », parmesan cheese crust
- La pièce du boucher pour 1 ou 2 personnes prix selon arrivage
Butcher's choice for one or two people
- Poisson ou crustacé, en fonction de la criée (portion) 25,00 €
Fish of the day
- Tataki de thon au deux sésames laquage miel soja 28,00 €
Tuna tataki with seeds sesame, layered with soy sauce and honey
- Poisson sauvage entier grillé selon arrivage 9,50 € les 100 gr
Whole grilled fresh fish

MENU ENFANTS - CHILDREN MENU

12,50€

Un jus de fruits ou un soda au verre
One fruit juice or a soft drink (by the glass)

~~~~~  
Suprême de poulet fermier et ses pommes frites maison  
*Suprem chicken with homemade French fries*  
ou / or

Petit pavé de saumon à la plancha et ses pommes frites maison  
*Salmon filet with homemade French fries*

~~~~~  
Glace

Prix nets - TVA 10% et 20% inclus / *Net Prices - 10% and 20% VAT included*

* Photos non contractuelles / *Non-contractual photo.*

* Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Européenne / *All our meats and poultry are of European origin*

Tableau des Allergènes disponible sur demande selon le règlement Européen n° 1169/2011 du 13/12/14
Table of allergens available on request under European legislation n° 1169/2011 from 13/12/14



RÉGENCE PLAGÉ

by Radisson Blu

Fromages-Cheeses

Assiette de fromages affinés 12,00 €
Cheese plate

Desserts-Desserts

Croustillant tout chocolat 10,00 €
Crusty chocolate delight

Tartelette aux deux citrons, crémeux citron jaune et citron vert basilic 10,00 €
Lemon pie, lemon and basilic lime cream

Soupe de fraise infusion verveine/menthe et son sorbet 9,00 €
Strawberry soup, verveine and mint infusion and its sorbet

Cheese cake framboise, biscuit noisette 8,00 €
Raspberry cheesecake, nut biscuit

Sablé breton, crème pralinée façon Paris Brest 9,00 €
« Sablé Breton », « Paris Brest » cream

Assiette de pastèque 7,00 €
Watermelon

Assiette de fruits frais 11,00 €
Fresh seasonal fruits

Café très gourmand 12,00 €
Gourmet's coffee with assortment of desserts

Coupe de Glaces et sorbets / Ice cream and sorbet

(Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, coco, passion, citron, pêche, menthe-chocolat)
(Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, coconut, passion fruit, lemon, peach, mint-chocolate)

2 parfums / Two scoops 5,00 €

3 parfums / Three scoops 7,00 €

Supplément Chantilly / Whipped cream 1,00 €

Prix nets - TVA 10% et 20% inclus / Net Prices - 10% and 20% VAT included

* Photos non contractuelles / Non-contractual photo.

* Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Européenne / All our meats and poultry are of European origin

Tableau des Allergènes disponible sur demande selon le règlement Européen n° 1169/2011 du 13/12/14
Table of allergens available on request under European legislation n° 1169/2011 from 13/12/14



RÉGENCE PLAGE

by Radisson Blu

CARTE DES VINS - WINE LIST

LES VINS BLANCS - WHITE WINES

Côte de Provence

Terre de Berne (AOC)	75cl	40,00 €
Bandol (AOC)	75cl	38,00 €
Bandol (AOC)	37,5cl	24,00 €
Château Lauzade (AOC)	50cl	26,00 €
Château Lauzade (AOC)	75cl	35,00 €
Estello, Elégance BIO (AOC)	75cl	36,00 €
Château Ste Roseline (AOC)	75cl	49,00€

Bourgogne

Chablis Long Depaquit (AOC)	75cl	46,00 €
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaune(AOC)	75cl	62,00 €

Pays de Loire

Sancerre Domaine Moreux (AOC)	75cl	65,00 € 44,00 €
-------------------------------	------	--------------------

Coteaux d'Aix en Provence

Pigoudet 1 ^{er} (AOC)	75cl	25,00 €
--------------------------------	------	---------

Vins d'ici...

Bellet Domaine de Toasc BIO (AOC)	75cl	56,00€
-----------------------------------	------	--------

LES VINS ROSES - ROSE WINES

Côte de Provence

Terre de Berne (AOC)	75cl	40,00 €
Bandol Domaine la Roque (AOC)	75cl	38,00 €
Bandol Domaine la Roque (AOC)	37,5cl	24,00 €
Bandol Domaine d'OTT (AOC)	75cl	68,00 €
Château Lauzade (AOC)	50cl	26,00 €
Château Lauzade (AOC)	75cl	35,00 €
Château Lauzade (AOC)	150cl	65,00 €
Château Ste Roseline	75cl	49,00 €

Côte de Provence

Estello, Elégance BIO (AOC)	75cl	36,00 €
Estello, Elégance BIO (AOC)	50cl	26,00 €

Coteaux d'Aix en Provence

Pigoudet 1 ^{er} (AOC)	75cl	24,00 €
--------------------------------	------	---------

Vins d'ici...

Bellet Domaine de Toasc BIO (AOC)	75cl	44,00 €
Lou Vin d'Aqui BIO	75cl	38,00 €

LES VINS ROUGES - RED WINES

Côte de Provence

Terre de Berne (AOC)	75cl	40,00 €
Bandol Domaine la Roque (AOC)	37,5cl	24,00 €
Bandol Domaine la Roque (AOC)	75cl	38,00€
Château Lauzade (AOC)	50cl	26,00 €
Château Lauzade (AOC)	75cl	35,00 €
Estello, Elégance BIO (AOC)	75cl	36,00 €
Estello, Elégance BIO (AOC)	50cl	26,00 €
Château Sainte Roseline (AOC)	75cl	49,00 €

Bordeaux

Graves (AOC) Domaine d'Arricaud	75cl	42,00 €
Saint Emilion (AOC) Château Yon Saint Christophe	75cl	52,00 €

Bourgogne

Santenay (AOC)	75cl	44,00€
Chorey Les Beaune (AOC)	75cl	58,00 €

Beaujolais

Morgon Domainne Gauthier (AOC)	75cl	32,00 €
--------------------------------	------	---------

Vins d'ici...

Bellet Domaine de Toasc BIO (AOC)	75cl	56,00€
-----------------------------------	------	--------

Côte du Rhône

Crozes Hermitage Domaine Pradelle (AOC)	75cl	39,00 €
---	------	---------

LES CHAMPAGNES ET PETILLANT

Duval Leroy - Brut	80,00 €	Duval Leroy - Rosé	95,00€
Ruinart blanc de blanc	140,00 €	Mumm - Brut	90,00€
		Prosecco	46,00€

LES VINS SERVIS AU VERRE / WINES SERVED BY THE GLASS

Petit Plaisir...rouge, blanc, rosé (AOC/ IGP) 15cl	6,50 €	Grande Sélection...rouge, blanc, rosé (AOC) 15 cl	9,00 €
--	--------	---	--------

Prix nets - TVA 10% et 20% inclus / Net Prices - 10% and 20% included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health ; Alcohol has to be consumed with moderation

RÉGENCE PLAGE

by Radisson Blu

CARTE DE BAR -BAR MENU

SODAS - SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola light, zero	33cl	5,00 €
Orangina, Schweppes, Limonade, Ice tea	25cl	5,00 €
Sirup et Evian 33cl - Sirup and Evian 33cl		4,50 €
Sirup et badoit rouge 33cl		4,50 €

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Orange, citron, pamplemousse pressés	25cl	7,00 €
Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, Pamplemousse ou Fraise	25cl	5,00 €
<i>Fresh fruits juice : Orange, lemon, apricot, pineapple, apple, tomato, grapefruit or strawberry</i>		

EAUX MINERALES - MINERAL WATER

Evian, Badoit	100cl	7,00 €
Evian, Badoit	50cl	4,50 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Expresso		2,80 €
Café Américain, Déca / Noisette		3,00 €
Double expresso		4,50 €
Chocolat chaud		4,50 €
Capuccino, Café crème, Thé bio/ Infusion bio		4,50 €
Café Frappé		5,00 €
Café Glacé		6,00 €

BIERES - BEERS

Heineken, Hoegaarden	33cl	5,50 €
Corona, Desperados	33cl	6,50 €
Carlsberg Pression	25cl	4,00 €
Carlsberg Pression	50cl	8,00 €

APERITIFS - APERITIFS

Coupe de Champagne	12cl	14,00 €
Kir royal	12cl	14,00 €
Piscine Champagne	14cl	18,00 €

ALCOOLS (4cl) - ALCOHOLS (4cl)

J&B / Jameson		7,00 €
J. Walker black 12 ans / Jack Daniels		10,00 €
Lagavulin 16 ans		12,00 €
Vodka		7,00 €
Gin, Tequila, Malibu		7,00 €
Gin Bombay		10,00 €
Havana 3 ans / Bacardi		10,00 €
Vodka Grey Goose		12,00 €

DIGESTIFS (4cl) - DIGESTIVES (4cl)

Cognac	8,00 €
Armagnac	8,00 €
Poire William	8,00 €
Limoncello	8,00 €
Get 27	8,00 €
Calvados	8,00 €
Bailey's	8,00 €

COCKTAILS

Gin fizz <i>gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	13,50€
Aperol Spritz <i>aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	13,50€
Mojito <i>rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse</i>	13,50€
Mojito Royale <i>rhum, citron vert, menthe, sucre, champagne</i>	16,00€
Americano <i>martini rouge, campari, eau gazeuse</i>	13,50€
Caïpirinha <i>cachaça, citron vert, sucre</i>	13,50€
Margarita <i>téquila, cointreau, jus de citron</i>	13,50€
Cosmopolitain <i>vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry</i>	13,50€
Pina Colada <i>rhum, ananas, lait de coco</i>	13,50€
Blue Lagoon <i>vodka, curaçao, jus de citron</i>	13,50€
Daiquiri Fraise <i>rhum, jus de citron, sucre, fraises</i>	13,50€
Téquila Sunrise <i>téquila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	13,50€
Sex on the Beach <i>vodka, crème de pêche, jus d'orange et Cranberry</i>	13,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL 10,00€

(à base de citrojito : rhum sans alcool)

Virgin Mojito , <i>citron vert, menthe, eau gazeuse</i>
Virgin Pina Colada <i>jus d'ananas, lait de coco</i>
Virgin Sex on the Beach <i>crème de pêche, jus d'orange et cranberry</i>

Prix nets - TVA 10% et 20% inclus / Net Prices - 10% and 20% included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health ; Alcohol has to be consumed with moderation