



Sun Beach
René Oltra

M E N U



Sun Beach

SCAN HERE

Réservations : +33 (0) 4 67 94 44 01

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 ★ ★ ★ ★

MENU ENFANT KID'S MENU - KINDERMENÜ

- *Steak or chicken nuggets*
or *breaded fish*
- *Fries or vegetables*
- 1 *syrup drink*
- 1 *ice cream*
(Smarties or Haribo)
or 1 *Pom'pote*

12 €



- *Steak* ou *Nugget*
ou *Poisson pané*
- *Frites* ou *légumes*
- 1 *sirop* au choix
- 1 *glace* (Smarties
ou Haribo)
ou 1 *Pom'pote*



- *Steak* oder *Chicken Nuggets*
oder *paniertes Fischfilet*
- *Pommes* oder *Gemüse*
- 1 *Sirupgetränk*
- 1 *Eis* (Smarties oder
Haribo) oder 1 *Pom'Pote*



BUFFET PETIT DÉJEUNER

Breakfast buffet
Frühstücksbuffet

15 €

Entrées Starter / Vorspeisen

TOMATE BURRATA

Burrata & tomato
 Tomato & Burrata

14 €

TAPAS :

Planche charcuterie 20 €
Charcuterie board
Wurstplatte
Planche mixte 25 €
Mixed board
Gemischte Platte

CARPACCIO DE SAUMON

Salmon carpaccio
 Lachscarpaccio

15 €

DUO FRAÎCHEUR JAMBON MELON

Freshness duo ham-melon
 Frische-Duo Schinkenmelone

13 €

Salades Salads / Salate

SALADE CÉSAR

Caesar Salad
 Caesar-Salat

19 €

CROUSTILLANT DE CHÈVRE

Crispy goat cheese
 Knuspriger Ziegenkäse

16 €

POKEBOWL SAUMON OU THON

Salmon (or Tuna) Pokebowl
(Subject to availability)
 Lachs- (oder Thunfisch-) Pokébowl
(Je nach Verfügbarkeit)

17 €

SALADE PÉRIGOURDINE

Périgord salad
 Périgord-Salat

26 €

Accompagnements suivant recommandation du chef
 Side dishes according to the chef's recommendation
 Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs

Coquillages

Edible Shell / Muscheln

6 CREVETTES

🇬🇧 6 Shrimps

🇩🇪 6 Garnelen

8 €

6 HUITRES

🇬🇧 6 Oysters

🇩🇪 6 Austern

12 €

6 BULOTS

🇬🇧 6 Whelks

🇩🇪 6 Wellhornschncken

7 €

PETIT PLATEAU

6 Huîtres, 12 Crevettes, 6 Bulots

🇬🇧 6 oysters, 12 shrimps, 6 whelks

🇩🇪 6 Austern, 12 Garnelen, 6 Wellhornschncken

29 €

GRAND PLATEAU

12 Huîtres, 16 Crevettes, 10 Bulots

🇬🇧 12 oysters, 16 shrimps, 10 whelks

🇩🇪 12 Austern, 16 Garnelen, 10 Wellhornschncken

49 €

Vinaigre, échalotes, aïoli

🇬🇧 Vinegar, shallots, aioli

🇩🇪 Essig, Schalotten, Aioli

Crustacés

Shellfish / Schalentiere

MOULES FRITES ROQUEFORT

🇬🇧 Mussels with Fries Roquefort Sauce

🇩🇪 Miesmuscheln mit Pommes Roquefort Sauce

16 €

MOULES FRITES MARINIÈRE

🇬🇧 Mussels with Fries Marinière Style

🇩🇪 Miesmuscheln mit Pommes nach Marinière Art

15 €

MOULES FRITES CRÈME

🇬🇧 Mussels with Fries Cream Sauce

🇩🇪 Miesmuscheln mit Pommes Sahnesauce

16 €

🇫🇷 Accompagnements suivant recommandation du chef

🇬🇧 Side dishes according to the chefs recommendation

🇩🇪 Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs



Établissement du Centre Naturiste René Oltra ★ ★ ★ ★

Poissons

Fishes / Fisch

FILET DE DAURADE

🇬🇧 Sea Bream Fillet

🇩🇪 Doradenfilet

22 €

GAMBAS AU PASTIS

🇬🇧 Pastis grilled Prawns

🇩🇪 Pastis gegrillte Garnelen

25 €

SEICHE

🇬🇧 Grilled Cuttlefish

🇩🇪 Gegrillter Tintenfisch (Sepia)

23 €

PARILLADA 1 pers.

🇬🇧 Grilled Fish Platter (1 pers)

🇩🇪 Gegrillte Fischplatte (1 Pers)

29 €

PARILLADA 2 pers.

🇬🇧 Grilled Fish Platter (2 pers)

🇩🇪 Gegrillte Fischplatte (2 Pers)

56 €

STEAK DE THON SASHIMI

🇬🇧 Sashimi-Style Tuna Steak

🇩🇪 Thunfischsteak nach Sashimi

29 €

Viandes

Meat / Fleischgerichte

SUPRÊME DE POULET

🇬🇧 Chicken Supreme

🇩🇪 Hähnchenbrust Supreme

19 €

1/2 MAGRET DE CANARD

🇬🇧 Half Duck Breast

🇩🇪 ½ Entenbrust

20 €

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

🇬🇧 Italian-Style Beef Tartare

🇩🇪 Rindertatar nach italienischer

21 €

SOURIS D'AGNEAU (selon arrivage)

🇬🇧 Lamb Shank (subject to availability)

🇩🇪 Lammhaxe (je nach Verfügbarkeit)

27 €

MAGRET DE CANARD

🇬🇧 Duck Breast

🇩🇪 Entenbrust

28 €

COTELETTE D'AGNEAU

🇬🇧 Lamb Chop

🇩🇪 Lammkotelett

24 €

PIÈCE DU BOUCHER (selon arrivage)

🇬🇧 Butcher's Cut (subject to availability)

🇩🇪 Metzgerstück (je nach Verfügbarkeit)

26 €

🇫🇷 Accompagnements suivant recommandation du chef

🇬🇧 Side dishes according to the chef's recommendation

🇩🇪 Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs



Burgers

L'OLTRA BURGER

🇬🇧 *Oltra Beef Burger*

🇩🇪 *Oltra-Rindfleisch-Burger*
18€

XL Double OLTRA

🇬🇧 *XL Double steak*

🇩🇪 *XL Doppelt Fleisch*
26€

+ Bacon 1€

+ Galette pomme de terre 1,50€

🇩🇪 + *Potato rösti / Kartoffelrösti* 1,50

CHICKEN BURGER

🇬🇧 *Oltra Chicken Burger*

🇩🇪 *Oltra-Hähnchen-Burger*
17€

XL Double CHICKEN

🇬🇧 *XL Double patty*

🇩🇪 *XL Doppelt bulette*
25€

+ Bacon 1€

+ Galette pomme de terre 1,50€

🇩🇪 + *Potato rösti / Kartoffelrösti* 1,50

Pates *Pasta / Nudelgerichte*

LASAGNES DE BOEUF

🇬🇧 *Beef Lasagna*

🇩🇪 *Rinderlasagne*
15€

LASAGNES DE SAUMON

🇬🇧 *Salmon Lasagna*

🇩🇪 *Lachslasagne*
17€

WOK DE CREVETTES

🇬🇧 *Shrimp Wok*

🇩🇪 *Garnelen-Wok*
24€

Végétarien *Vegetarian / Vegetarisch*

ASSIETTE DU SOLEIL

🇬🇧 *Sunshine vegetables plate*

🇩🇪 *Sonnenteller*
9€

ASSIETTE DE FRITES

🇬🇧 *Fries plate*

🇩🇪 *Pommes-Teller*
5€

🇫🇷 Accompagnements suivant recommandation du chef

🇬🇧 *Side dishes according to the chef's recommendation*

🇩🇪 *Beilagen nach Empfehlung des Küchenchefs*



Desserts

ILE FLOTTANTE

- 🇬🇧 Meringue on Custard
- 🇩🇪 Baiser auf Vanillesoße

7 €

MOUSSE AU CHOCOLAT AUX ECLATS DE NOISETTES

- 🇬🇧 Chocolate Mousse with Crushed Hazelnuts
- 🇩🇪 Schokoladenmousse mit Haselnussstückchen

8 €

CRÈME BRULÉE

- 🇬🇧 Crème brûlée
- 🇩🇪 Crème brûlée

8 €

TARTELETTE AUX FRUITS DU MOMENT

- 🇬🇧 Fruit Tart
- 🇩🇪 Obstkuchen

9 €

PAVLOVA FRUITS ROUGES

- 🇬🇧 Red Berry Pavlova
- 🇩🇪 Pavlova mit roten Beeren

9 €

CAFÉ GOURMAND

- 🇬🇧 Gourmet coffee
- 🇩🇪 Gourmet-Kaffee

9 €

DESSERT DU JOUR

- 🇬🇧 Dessert of the Day
- 🇩🇪 Dessert des Tages

ASSIETTE 9 € DE FROMAGES

- 🇬🇧 Mixed cheese platter
- 🇩🇪 Gemischte Käseplatte

Glaces artisanales Ice cream - Eis

DAME BLANCHE Vanilla icecream & chocolate sauce Vanilleeis mit Schokosauce

10 €

LIEGEOIS CHOCOLAT OU CAFÉ Liège-style sundae chocolate or coffee Lütticher Eisbecher Schokolade oder Kaffee

10 €

BANANA SPLIT Banana split Bananensplit

11 €

Alcoolisées

AFTER EIGHT

After Eight liqueur sundae
After Eight Becher mit Likör

12 €

COLONEL

Lemon sorbet with vodka
Zitronensorbet mit Wodka

12 €

Coupes glacées

1 boule au choix 3 €
2 boules au choix 5 €

Gourmands : caramel beurre demi sel - chocolat - fraise - menthe
chocolat - vanille - café - amarena - stracciatella - pistache
Alcoolisés : Rhum raisin - Menthe pastille - Grand Marnier -
Plombières - Mojito - Piña Colada
Sorbets : citron vert - fruits rouges - coco - mangue
Suppléments : coulis et/ou crème fouettée +1 €

1 scoop of choice €3
2 scoops of your choice €5

Gourmet: Salted butter caramel - Chocolate - Strawberry - Mint chocolate -
Vanilla - Coffee - Amarena - Stracciatella - Pistachio
Alcohol-infused: Rum raisin - Mint liquor - Grand Marnier - Plombières
(Kirsch) - Mojito - Piña Colada
Sorbets: Lime - Red berries - Coconut - Mango
Extras: Sauce and/or whipped cream +1 €

1 Kugel nach Wahl 3 €
2 Kugeln nach Wahl 5 €

Gourmet : Gesalzener Butterkaramell - Schokolade - Erdbeere - Minze mit
Schokostückchen - Vanille - Kaffee - Amarena - Stracciatella - Pistazie
Mit Alkohol : Rum-Rosine - Minzlikör - Grand Marnier - Plombières (mit
Kirsch) - Mojito - Piña Colada
Sorbet : Limette - Rote Beeren - Kokosnuss - Mango
Extras : Sauce und/oder Schlagsahne +1 €

