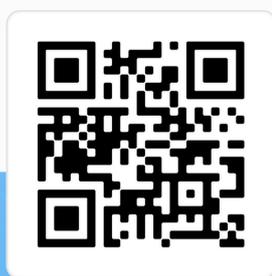




Beach
René Oltra



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 ★★★★★

PLAGE
NATURISTE

Entrées

DUO FRAÎCHEUR

Délicates tranches de jambon sec finement affinées, accompagnées de morceaux de melon gorgés de soleil

13€

CASSOLETTE DE LA MER

Cassolette de fruits de mer sur son lit de poireaux sauce Noilly Prat

12€

TOMATE BURRATA

Tomates de saison et burrata crémeuse, relevées d'un filet d'huile d'olive et de basilic

14€

CARPACCIO DE SAUMON

Fines tranches de saumon marinées à l'aneth, relevées d'un filet de citron et d'huile d'olive

15€

FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES

Duo raffiné de foie gras de canard mi-cuit et pain d'épices moelleux, accompagné de son chutney maison

24€

Salades

CÉSAR

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

19€

PÉRIGOURDINE

Mesclun et crudités, garnis de gésiers confits, magret fumé et foie gras de canard, le tout accompagné de croûtons dorés et d'une vinaigrette au vinaigre de noix

26€

CHÈVRE

Chèvre fondant enrobé d'une pâte croustillante, doré au four et servi bien chaud, sur un lit de salade assaisonnée

16€

TAPAS :

Planche charcuterie 20€

Charcuterie board

Planche mixte 25€

Mixed board



Coquillages

6 CREVETTES

8€

6 HUITRES

12€

6 BOULOTS

7€

Vinaigre, échalotes, aïoli

PETIT PLATEAU

6 Huîtres, 12 Crevettes, 6 Bulots

29€

GRAND PLATEAU

12 Huîtres, 16 Crevettes, 10 Bulots

49€

Crustacés

MOULES ROQUEFORT

Moules mijotées
dans une sauce onctueuse au Roquefort,
relevée d'échalotes et de crème

16€

MOULES MARINIÈRES

Moules cuisinées à la façon
traditionnelle, dans un bouillon parfumé
au vin blanc, ail, échalotes et persil

15€

MOULES CRÈME

Moules cuisinées dans une sauce
onctueuse à la crème, relevée d'échalotes
et d'une touche de persil

16€



Poissons

DAURADE

Daurade dorée à la plancha
et son assortiment de légumes du
soleil et son riz safrané

22 €

GAMBAS

Gambas flambées au Pastis
et sa poêlée de légumes du soleil et
son riz safrané

25 €

SEICHE

Seiche à la plancha
et sa poêlée de légumes du soleil
et son riz safrané

23 €

PARILLADA 1 PERS.

Parillada de poissons (daurade,
gambas, seiche, thon, moules)

29 €

PARILLADA 2 PERS.

Parillada de poissons (daurade,
gambas, seiche, thon, moules)

59 €

THON

Steak de Thon et son assortiment
de légumes et son riz safrané

29 €

Viandes

PIÈCE DU BOUCHER

Viande tendre et savoureuse, grillée à la
demande et servie avec sa sauce roquefort ou
poivre vert, accompagnée de frites
et légumes du soleil

26 €

MAGRET DE CANARD

Magret de canard rôti, nappé d'une sauce
au miel, servi avec des frites et un
assortiment de légumes du soleil

28 €

TARTARE DE BOEUF

Tartare de bœuf frais, servi avec
des frites et une salade

21 €

SOURIS D'AGNEAU

Souris d'agneau confite aux herbes
de garrigue accompagné d'un
écrasé de pommes de terre

27 €

SUPRÊME DE VOLAILLE

Suprême de poulet accompagné
d'un écrasé de pommes de terre et
de sa sauce champignon

19 €



Burger

L'OLTRA BURGER

Steak de bœuf servi dans un pain moelleux, avec laitue croquante, tomates fraîches et oignons

18€

CHICKEN BURGER

Galette de poulet servie dans un pain moelleux, avec laitue croquante, tomates fraîches, oignons et sauce St-Moret ciboulette

18€

L'OLTRA BURGER XL

Le double viande

27€

CHICKEN BURGER XL

Le double chicken

27€

Pâtes

LASAGNE DE BOEUF

Lasagnes garnies de viande de bœuf mijotée dans une sauce tomate, le tout nappé d'une béchamel crémeuse

14€

Suppléments salade 2€

LASAGNE DE SAUMON

Lasagnes de saumon avec des épinards, le tout nappé d'une béchamel

16€

Suppléments salade 2€

Végé

ASSIETTE DU SOLEIL

Méli-mélo de légumes frais de saison

12€



Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat onctueuse, délicatement parsemée d'éclats de noisettes croquantes

8€

TARTE AUX FRUITS

Part de tarte délicieusement garnie de fruits de saison, accompagnée d'une glace vanille

9€

PAVLOVA FRUITS ROUGES

Meringue légère et croquante, garnie de crème chantilly onctueuse et surmontée de fruits rouges

9€

CRÈME BRULÉE

Crème onctueuse parfumée à la fleur d'oranger, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé

8€

ILE FLOTANTE

Blancs en neige légers flottant sur une crème anglaise vanillée, le tout saupoudré de caramel croquant

7€

MOELLEUX CHOCOLAT

Moelleux au chocolat accompagné d'une crème légèrement mentholée et d'une boule de glace

9€

Glaces

SALADE DE FRUITS

Assortiment de fruits frais de saison

9€

PLATEAU FROMAGES

Assortiment de fromages

12€

BANANA SPLIT

Banane, boules de glace vanille, chocolat et fraise, nappées de chocolat chaud, chantilly et amandes filées

11€

LIEGEOIS

3 boules café ou chocolat, surmontée de mousse légère et de chantilly, saupoudré de cacao ou de poudre de café

10€

Alcoolisées

AFTER EIGHT

3 boules menthe nappées de sauce chocolat chaud, garnie de crème chantilly, décorée de feuilles de menthe et relevée d'une touche de Get 27

12€

COUPE GLACÉE

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

DAME BLANCHE

3 boules de glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes filées

10€

COLONEL

3 boules citron vert, Vodka

12€

Gourmands : caramel beurre demi sel - chocolat - fraise - menthe chocolat - vanille - café - amarena - stracciatella - pistache

Alcoolisés : Rhum raisin - Chartreuse - Grand Marnier - Plombières - Mojito - Piñacolada

Sorbets : citron vert - fruits rouges - coco - mangue

Suppléments : coulis et/ou crème fouettée 1€

