

TIKI BEACH
RESTAURANT DE PLAGE

Toute l'équipe du Tiki Beach
vous souhaite un agréable
moment en notre compagnie !

BOISSONS

⊗ SANS ALCOOLS

SODAS

Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuze tea,	
Sprite, Perrier, Schweppes Tonic	7€
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer	8€
RedBull	9€
Sirop à l'eau	4€
Diabolo	6€

⊗ JUS DE FRUITS

PAGO : Orange, Abricot, Pomme, ACE,	6€
Ananas, Tomato, Fraise	
Orange ou Citron pressés	8,5€

⊗ APÉRITIFS

Spritz	14€
Ricard/Pastis 45° - 2,5cl	7€
Martini Blanc/Rouge 20° - 6cl	7€
Porto 20° - 6cl	5€
Kir 15cl	10€
Kir Royal 12cl	20€

⊗ BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,5€
Double espresso	6€
Café au Lait	6,5€
Cappuccino	7,5€
Chocolat Chaud	6,5€
Thé/Infusion	6€
Irish Coffee	14€

⊗ COCKTAILS

Cocoloco Servi dans une noix de coco fraîche	23€
Rhum Sailor Jerry, Eau de Coco, Ananas, Banane, Cannelle	
Saint-Germain Spritz	16€
Saint-Germain, Prosecco, Feuilles de menthe, Eau Gazeuse	
Porn Star Martini Servi avec un shot de Champagne	20€
Vodka Zubrowka Biala, Liqueur de Passion Passoa,	
Jus de citron vert, sirop de vanille	
Sailor Jerry Ginger	16€
Rhum Sailor Jerry, Jus de citron vert, Ginger beer, Angostura	
Ginger Monkey	16€
Scotch Monkey Shoulder, Ginger Ale, Zeste d'Orange	
Monkey Mule	16€
Scotch Monkey Shoulder, Jus de citron vert, Sucre de canne,	
Ginger Ale, Angostura	
Margarita	16€
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave	
Cointreau Fizz	16€
Cointreau, Jus de citron, Sucre de canne, Eau gazeuse	
Hendrick's Tonic	18€
Gin Hendrick's, Fervertree Tonic Water, Concombre	
Funny Berries Rossini	20€
Champagne, Purée de Fraise, Framboise et Mûre	

Notre équipe de bar se fera un plaisir de réaliser tous les cocktails classiques si vous le souhaitez (Moscow Mule, Caïpirinha, Caïpiroska, Whisky Sour, Mai Tai, Daiquiri fraise) 16€
Our Bar Team will be pleased to make all the classic cocktails if you wish (Moscow Mule, Caïpirinha, Whisky Sour, Espresso Martini, Mai Tai, Daiquiri fraise) 16€

⊗ LES MOJITOS

Mojito Classique	15€
Mojito Passion	16€
Mojito Fraise	16€
Mojito Fruits Rouges	16€
Mojito Gingembre	16€

⊗ COCKTAILS SANS ALCOOLS

Eau de Coco Fraîche	14€
Servi dans une noix de coco fraîche	
Apple Mania	12€
Jus de pomme, Citron vert, Concombre, Menthe fraîche,	
Limonade	
Virgin Mojito	11€
Virgin Colada	11€
Thé Glacé Maison	8€

⊗ SMOOTHIES

Funny Berries : Fraise, Framboise, Mûre	12€
Coconut Fever : Ananas, Banane, Lait de Coco	
Yellow Slow : Ananas, Papaye, Mangue	
Ever Green Detox : Chou Kale, Citronnelle, Banane, Mangue, Basilic	

⊗ MILK-SHAKES

Fleur de Lait	14€
Fraise	14€
Chocolat	14€
Café Frappé	8€

⊗ BIÈRES

Pression Bud 5° - 25cl	5€
Pinte Bud 50cl 5°	10€
Heineken 0° (bière sans alcool) - 33cl	6€
Hoegaarden 4,9° - 33cl	7€
Corona 4,5° - 35,5cl	8€

⊗ ALCOOLS - 40°

Whisky & Bourbon 3cl	Vodka 3cl
Grant's 8€	Zubrowka Biala 8€
Jack Daniel's,	Grey Goose 12€
Jameson 10€	Rhum 3cl
Monkey Shoulder 12€	Sailor Jerry 8€
Hudson 14€	Diplomatico 12€
Gin 3cl	Zacapa 23 ans 15€
Bombay Sapphire 8€	Tequila 3cl
Hendrick's 10€	Milagro Silver 10€
Mare 12€	Patron Silver 14€

⊗ DIGESTIFS

Limoncello - 18° - 6cl	7€
Baileys - 17° - 6cl	7€
Amaretto Disaronno 28° - 6cl	9€
Armagnac - 40° - 3cl	9€
Get 27 - 21°, Get 31 - 24° - 6cl	8€
Poire Williams, Grappa, Cointreau 40° - 3cl	8€
Cognac Hennessy 40° - 3cl	12€

⊗ EAUX

Acqua Panna 75cl	9€
San Pellegrino 75cl	9€

APERÔ

LES TAPAS

Nems au poulet (6pcs) Chicken Nems (6pcs)	16€
Mozzarella Sticks, Mayonnaise au Basilic (10pcs) Breaded Mozzarella Sticks (10pcs)	14€
Pépites d'Encornets, Ail et Persil Fried Squid with Garlic and Parsley, Homemade Mayonnaise	15€
Crudités du soleil, mousse Citron, Ciboulette Raw vegetables with lemon and chives foam	24€
Friture d'Eperlans et Chipirons, Sauce tartare Fried mix of Smelt and Baby Squid, Tartare sauce	18€

LES FOCACCIAS

Focaccia tomates, Basilic et Mozzarella Burrata Focaccia with Tomatoes, Mozzarella di Burrata and Basil	19€
Focaccia à la Truffe d'été, Roquette et Mozzarella Burrata Focaccia with Truffe, Arugula salad and Mozzarella di Burrata	24€

POUR COMMENCER

Mozzarella Burrata, potager de Tomates cerises anciennes de pays, assaisonnées de sa vinaigrette au « Barolo » Mozzarella di Burrata served with cherry Tomatoes and « Barolo Vinegar » dressing	22€
Salade César du chef Filet de volaille cuisson basse température, pané dans une chapelure maison, demi salade romaine braisée, copeaux de Parmesan, Croutons et Jus de poulet Caesar salad, breaded chicken filet cooked in low temperature, braised Romaine salad, croûtons, Parmesan cheese and chicken juice	25€
Tartare de Thon Rouge, Avocat, Mangue, Salade d'herbes et émulsion Coco-Curry Vert Tuna tartare, Avocado, Mango, herbs salad and Coco and Green curry foam	27€
Minute de Saumon « Label Rouge » « cuit de peur » à la salamandre, assaisonné avec ail, gingembre et basilic Semi-cooked Salmon « Label Rouge » seasoned with garlic, ginger and basil	23€
L'Aubergine Végétarienne Rôtie, Tomates cerises anciennes et mini « Padron » confits, Pignons et Pecorino Roasted Eggplant, confit cherry tomatoes, confit pepper, pine nuts and Pecorino cheese	22€

POUR LES PLUS PETITS (JUSQU'À 12 ANS) 19€

Sirop au choix
(Fraise, Grenadine, Menthe, Citron ou Pêche)
+
Pavé de saumon, Riz
ou
Suprême de volaille, Frites maison
ou
Rigatoni sauce Tomates
+
Glace enfant
(Parfun au choix : Fraise, Cola ou Menthe)

MER

© CÔTÉ MER

Tataki de Thon Rouge aux trois sésames, 36,50€
Noodles et Julienne de légumes cuisinés comme un Wok, Noix de cajoux torréfiées
Tuna Tataki with sesame seeds, Noodles and Vegetables wok and roasted cashew nuts

Dos de cabillaud façon Fish&Chips, panure croustillante, crème échalote/paprika, Frites maisons 27€
Cod Fish&Chips, shallots and paprika cream and homemade chips

Moules à la Thaï façon Curry vert, Frites maisons citronnées 24€
Thai style mussels with homemade chips and lemon zest

Poissons grillés, selon arrivage : 12€/100g
Fish of the Day depending on arrivals

Loup . Daurade . Saint Pierre . Chapon . Denti . Pagre . Turbot .
SeaBass . SeaBream . John Dory . RockFish . Turbot . Denti . Padre .

Langouste Royale de Méditerranée . 28€/100g
Mediterranean Spiny Lobster

Homard Bleu . 18€/100g
Blue Lobster

Plateau de Fruits de Mer sur commande
Sea Food platter ON ORDER

TERRE

© CÔTÉ TERRE

Escalope de Veau à la Milanaise, mini Padrons confits et tomates cerises de pays, nuage de parmesan 32€
Milanese veal cutlet, confit peppers and cherry tomatoes, Parmesan cheese foam

Le Véritable Bacon Cheese Burger avec son oeuf au plat, pain New Yorkais, sauce du Chef et Frites maison 26€
Bacon cheese burger with fried egg and homemade chips

Tartare de Boeuf à l'italienne, copeaux de Parmesan, crumble de Pignon et pesto de Basilic, Frites maison 25€
Beef tartare Italian style with pine nuts, pesto and parmesan cheese served with homemade chips

Pièces de Viandes selon arrivage :
Meat of the day depending on arrivals

Black Angus Argentine/Australie/USA
Wagyu . Kobe

Tomahawk . Côte de Boeuf . Côte de Veau . T-Bone. Noix d'Entrecôte . Château Brillant

© LES PÂTES & RISOTTO

Rigatoni à la Truffe d'été 28€
Truffle Rigatoni

Conchiglioni , sauce Tomate et Mozzarella Burrata 24€
Conchiglioni with tomato sauce and Mozzarella Burrata

Risotto de petits pois, jeune pousse d'Épinard, Pecorino, Tomates confites 23€
Risotto with peas, baby spinach, Pecorino cheese, cherry tomatoes

© SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte 6€ Green leaf salad	Tomates cerises confites 8€ Confit cherry tomatoes	Purée truffée 12€ Truffle mashed potatoes
-------------------------------------	---	--

Riz Indica 6€ Indica rice	Mini padrons confits 8€ Confit Peppers	Wok de légumes et Noodles 12€ Vegetables and Noodles Wok
------------------------------	---	---

Pâtes au beurre 6€ Butter Pasta	Frites maison 8€ Homemade Chips
------------------------------------	------------------------------------

Pâtes à la tomate 8€ Tomato Pasta	Frites maison à la truffe 12€ Homemade Chips Truffle
--------------------------------------	---

DESSERTS

© DESSERTS

Comme une tarte aux Citrons Bio meringuée The lemon tart in our style	14€
Mi-cuit au chocolat 64° , Crème anglaise vanille et Chantilly Chocolate lava cake, vanilla custard, whipped cream	12€
Poire pochée à la Framboise et à la Marjolaine, Amandes effilées et sorbet Citron vert Raspberry poached pear with marjoram, almonds and lime sorbet	13€
Café gourmand Mix of homemade mini desserts served with an espresso	18€
Assiette de fruits frais Fresh fruits platter	22€

GLACES

© GLACES

Nos coupes de glaces Our Ice Cream	15€	Nos coupes Glacées avec alcool Our Alcoholic Ice Cream	18€
Tiki Exotik'		Colonel (Vodka)	
Fraise Melba		Framboisine (Chambord)	
Café Liégeois		Menthe/Choco (Get 27)	
Chocolat Liégeois		Irish frozen (Bailey's)	

Boules de Glaces aux choix : 3,5€

Vanille, Fraise, Citron, Mangue, Café, Chocolat, Framboise
Menthe Choco, Coco, Ananas

FROMAGES

© FROMAGES

Camembert rôti à la Truffe d'été Roasted Camembert with truffle	20€
Petit crottin de chèvre mariné aux aromates et à l'ail Goat cheese marinated in herbs and garlic	14€

VINS AU VERRE

Ⓢ AU VERRE

Domaine du Rouet
Vin de pays du Méditerranée
Rosé 2020

Le verre 15cl 7€
La piscine 20cl 8€

Domaine de la Rouillère
Côtes de Provence Rouge, Rosé, Blanc 2019

Le verre 15cl 9,50€
La piscine 20cl 11,50€

Louis Latour
Chardonnay Blanc, 2018
Pinot Noir Rouge, 2017

Le verre 15cl 12€
Le verre 15cl 12€

Laurent Perrier Brut
Champagne

La coupe 12cl 18€
La piscine 20cl 21€

Riccadonna
Prosecco DOC

La coupe 12cl 12€
La piscine 20cl 15€

Ⓢ VINS ROSÉS

Bertaud Belieu, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2020


50cl
30


75cl
40


150cl
85


300cl
180

Domaine de la Rouillère
Côtes de Provence 2020

30

Domaine des Campaux, Cuvée les Cannissons
Côtes de Provence 2020

40

Chateau des Marres, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2020

40

85

Minuty, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2020

45

Minuty, Rosé et Or
Côtes de Provence 2020

60

130

Ⓢ VINS BLANCS

Bertaud Belieu, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2019


50cl
30


75cl
40


150cl

Domaine de la Rouillère
Côtes de Provence 2020

30

Chateau des Marres, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2020

40

Louis Latour, Cuvée Ardèche
Chardonnay 2018

40

Minuty, Blanc et Or
Côtes de Provence 2020

60

Ladoucette
Pouilly Fumé 2016

60

Grand Régnard
Chablis 2017

65

ROUGE

© VINS ROUGES

Bertaud Belieu, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2016

Domaine de la Rouillère
Côtes de Provence 2020

Domaine des Campaux, Cuvée l'Ecuyer
Côtes de Provence 2016

Louis Latour, Cuvée Les Pierres Dorées
Pinot Noir 2018

Maison Chapoutier, Les Meyssoniers
Crozes Hermitage 2018

Chateau des Marres, Cuvée Prestige
Côtes de Provence 2016

Minuty, rouge et or
Côtes de Provence 2017


50cl


75cl

30

40

30

40

40

40

45

60

CHAMPAGNE

© CHAMPAGNES & PETILLANTS

Riccadonna
Prosecco DOC

Laurent Perrier Brut
Champagne

Ruinart Brut
Champagne

Ruinart Blanc de Blancs
Champagne

Ruinart Rosé
Champagne

Dom Pérignon
Champagne


75cl


150cl

45

100

200

130

160

320

160

350