



Bienvenue à la Daurade

Poissons & Bronzette

Imaginée pour partager des bons moments entre amis ou en famille les pieds dans l'eau dans un cadre méditerranéen, la **Daurade** vous propose son espace **restaurant** et **plage**.

À la Daurade nous vous accueillerons sur ses **transats** dès 9h30. Pour une découverte du littoral, des **paddles** sont également disponibles à la location. Vous arrivez par la mer ? Appelez-nous pour bénéficier de notre service **batelier** (2 corps-morts)

Vous pourrez à toutes heures, profiter de nos **planches apéritives** à partager, de nos **cocktails** et de notre **sélection de vins**.

C'est avec toute sa **passion** et sa **sensibilité** que notre Chef Julien DUMAS a élaboré notre carte. Julien et sa brigade vous proposent une **cuisine créative**, des plats **faits-maison** avec des **produits frais**, de **saisons** et **locaux** (autant que possible).

Envie de vous faire **plaisir**, homards, poissons de ligne, viandes d'exception, truffes ... passez-nous commande (48heures à l'avance).

Notre Directeur Gilles et toute son équipe vous accueillent avec **chaleur** et **professionnalisme** afin de partager avec vous l'esprit Daurade où le **plaisir** est au centre de tout.

Créons ensemble de merveilleux souvenirs.

Au gré des saisons, contactez-nous pour connaître nos jours d'ouverture.

-- 04 94 51 64 75 --

PLAT DU JOUR 24€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Pour commencer

| | |
|--|------|
| Fritto Misto, sauce tartare | 25e. |
| Planche Antipasti - seul ou à partager - Jambon cru, Mortadelle, Fromages, Tomates confites, Artichauts à l'huile | 27e. |

Nos entrées

| | |
|---|------|
| Artichauts violets à la Barigoule | 23e. |
| Tartare de crevettes, avocat et agrumes | 25e. |
| Burratta à la truffe, salade verte | 24e. |
| Tartare de thon mangue-passion | 26e. |
| Ceviche de Daurade | 27e. |

Salades en plat

| | |
|----------------------------------|------|
| La Traditionnelle niçoise | 26e. |
| La Croustillante chèvre et miel | 27e. |
| La Salade du Chef, façon grecque | 27e. |

Les Pâtes

| | |
|---|------|
| Rigatoni crème de truffe et truffes fraîches | 38e. |
| Linguine pistou, copeaux de parmesan et chiffonnade de jambon cru | 34e. |
| Linguine vongole | 32e. |
| Linguine gambas en persillade | 36e. |

Les Poissons

| | |
|---|-------|
| La Daurade Royale Méditerranéenne grillée pour 2 personnes avec purée à l'huile d'olive et ratatouille | 110e. |
| Steack de thon mi-cuit à la Méridionale | 36e. |
| Filet de loup grillé, purée à l'huile d'olive | 34e. |
| Tentacules d'encornets géants en persillade, riz | 35e. |
| Marmitte du pêcheur (loup, gambas, vongole), pomme vapeur et croûtons de rouille | 38e. |
| Mixed grill de la mer* | 48e. |

* Selon arrivage ou sur commande : Sole, Turbot, St-Pierre, Langouste, Homard Bleu

Les Viandes

| | |
|---|------|
| Classique tartare de boeuf charolais, frites maison et salade verte | 27e. |
| Wok de poulet, pâtes chinoises et légumes croquants | 32e. |
| Filet de boeuf charolais, grillé, frites de patate douces et salade verte | 38e. |
| Sauce poivre ou parmesan au choix | |
| Le Big Cheese Burger du Chef | 26e. |

* Sur commande côte de boeuf pour 2 personnes



Pour les tout-petits

| | |
|--|------|
| Demi filet de Loup frais, grillé, purée maison | 15e. |
| Aiguillette de poulet panées maison | 14e. |
| Steack haché frais, frites maison | 15e. |
| Pâtes au beurre | 12e. |

Fromage

| | |
|---|------|
| Le Brillat-Savarin à la truffe de Julien Ragusa, notre fromager | 18e. |
|---|------|

Desserts du Chef

| | |
|---|------|
| Pavlova fruits rouges | 14e. |
| Moelleux au chocolat | 15e. |
| Tiramisu | 13e. |
| Crème caramel | 12e. |
| Soupe de fraises à la menthe fraîche et sorbet citron | 14e. |
| Verrine citron (Tarte citron déstructurée) | 13e. |
| Coupe Colonel Sorbet citron & Vodka | 16e. |
| Coupe Antillaise Glace Rhum Raisin & Rhum Ambré | 16e. |
| Boule de glace artisanale de «Chez Luigi» Vanille, Fraise, Chocolat, Yaourt, Citron, Rhum raisin, Café | 5e |



Nos partenaires

Nous avons eu à coeur de travailler avec des entreprises locales qui partagent les mêmes valeurs que nous.

Découvrez le Château Roubine, une nature préservée au coeur de la Provence.

Entre Estérel et Sainte-Baume, entre oliviers et lavandes, entre Verdon et Méditerranée, entre Alpes et Sainte-Victoire ... Le vignoble de Château Roubine, bordé d'un cirque de pins et de chênes, situé d'un seul tenant au coeur du Var entre Verdon et Méditerranée, tout en respectant scrupuleusement les règles de l'agriculture raisonnée.

Daurade vous invite au voyage autour des îles Méditerranéennes avec une escale dans les Cyclades. **De l'idée à la conception, le cabinet d'architecture Atelier San Gregorio** a su représenter nos idées et notre concept de la meilleure des façons. Un véritable moment de détente les pieds dans l'eau dans une ambiance typiquement méditerranéenne.

Une décoration chaleureuse, naturelle dans laquelle on s'y sent bien qui a été coordonnée par la société **Trait d'Union**, fournisseur d'équipements et agenceur d'espaces. Une véritable ambiance intérieure qui est réfléchi jusque dans les moindres détails.

Suivez leurs actualités



ATELIERSANGREGORIO



TRAIT_DUNION_DECO