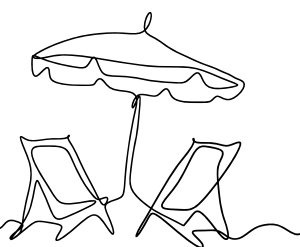


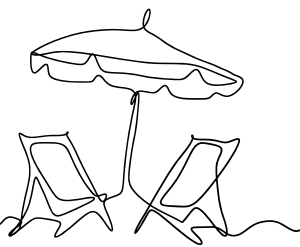
LA TOUBANA

La Plage



LA TOUBANA

La Plage



SOFTS 25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	7
Coca-Cola	7
Orangina	7
Sprite	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes	7
Perrier	7
Coca-Cola zéro	7
Diabolo grenadine, menthe	7
Jus Frais Pressé orange, pamplemousse, citron	15

COCKTAILS

Ti punch Bologne ou Damoiseau	8
Punch vieux Damoiseau 3 ans	10
Planteur	12
Punch Coco Maison	15
Daiquiri	16
Pina Colada	17
Mojito - Frozen Mojito	17
Caipirinha	16
Caipiroska	16
Mai Tai	16
Moscow Mule	16

BOISSONS CHAUDES

Café, Café Allongé	6
Café Noisette	7
Café Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café Viennois	8
Double Café	10

MILKSHAKES

Spéculos Vanille	15
Oréo Vanille	15
Coco Banane	15

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

Cocktail de Fruits Frais	15
Virgin Pina Colada	15
Virgin Mojito	15
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

BIÈRES 33cl

Carib	
Corsaire	
Heineken	
Desperados Classique, Red	
Panaché, Monaco	
Bière locale	

EAUX

Capès Plate	1,5l 7
Capès Gazeuse	1,25l 7
Evian	75cl 9
San Pelegrino	75cl 9

VINS BLANCS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche "La Chevalière" Chardonnay, 2023 IGP Pays D'Oc	14	42
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre 2023	17	50
Domaine Tariquet, "Premières Grives", Côte-de-Gascogne, 2023	15	50
Domaine Laroche, AOP Chablis, 2021	19	60

VINS ROSÉS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2024	16	37
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2023		41
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence, 2024	20	59
Les Commandeurs de Peyrassol, AOP Côtes de Provence 2024	16	50

VINS ROUGES

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2023	14	37
Le Donjon de Lamarque, AOP Haut-Médoc		55

CHAMPAGNE BRUT

*Bouteille de 75cl

	Coupe 15cl	Btl*
Collet Brut		100
Laurent Perrier Brut		130
Champagne Perrier Jouet		150
Bollinger Cuvée Spéciale		160
Barons de Rothschild Brut	22	160
Ruinart brut		170
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs		180
Ruinart Blanc de Blancs		240
Cristal Roederer Brut		400

CHAMPAGNE ROSÉ

*Bouteille de 75cl

	Btl*
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Rosé	240

CHAMPAGNE DEMI SEC

*Bouteille de 75cl

	Btl*
Deutz	155

N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER NOS VINS D'EXCEPTION

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.
Carte des allergènes disponibles sur demande.



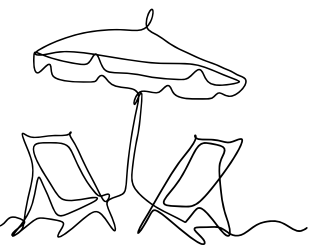
Vous n'avez pas fini votre plat ?
Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter

Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures
liées aux caprices de la Terre et de la Mer.



LA TOUBANA

La Plage



À PARTAGER OU PAS...

Accras de morue & sauce créole	16
Houmous de pois chiche, mangue & huile de roucou	14
Mini tacos de poisson, avocat & maïs	16
Croquettes de poulet & sauce carotte BBQ	19
Frites de patate douce & sauce colombo	16
	14

LES ENTRÉES & LES SALADES

Salade César classique	24
Variante poulet	28
Variante crevette	30

Salade de Quinoa, crevettes cajun, citron, coriandre	30
--	----

Salade de Sucrine, feta, pastèque, concombre, menthe	24
--	----

Salade de Lentilles, banane, avocat, œuf parfait	26
--	----

Poke bowl, tartare de poisson, sauce cacahuète	30
--	----

Burrata crémeuse, tomates cerises, basilic, gingembre	30
---	----

NOS POISSONS CRUS & SON ACCOMPAGNEMENT

CEVICHE TOUBANA	35
<i>Pastèque, tomate & piment local</i>	

CEVICHE DE LA PLAGE	35
<i>Mangue & passion</i>	

TATAKI DE THON	35
<i>Déclinaison de coco & citron vert</i>	

TARTARE DE THON	35
<i>Ananas, ajo blanco & piment végétarien</i>	

LES BURGERS & SON ACCOMPAGNEMENT

BACON CHEESEBURGER	30
<i>Steak, cheddar, bacon confit, cornichon & sauce cocktail</i>	

BURGER POULET	30
<i>Filet de poulet mariné, avocat, cheddar & sauce cajun</i>	

BURGER DE LA MER	30
<i>Filet de poisson du jour mariné sauce cajun, cheddar & coleslaw</i>	

LOBSTER ROLL	36
<i>Brioche & ketchup mangue</i>	

NOS PLATS & SON ACCOMPAGNEMENT

Entrecôte grillée (350 g) & sauce poivre	38
--	----

Pêche du jour grillée & sauce créole	35
--------------------------------------	----

Pâtes fraîches Pomodoro basilic & parmesan	29
--	----

Pâtes fraîches Alfredo truffe*	34
*Supplément Poulet	6

Chatrou grillé, Morue & tamarin	38
---------------------------------	----

Mi - cuit de thon, giraumon, gingembre & vinaigrette passion	38
--	----

LANGOUSTE DU VIVIER GRILLÉE	16€ les 100g
-----------------------------	--------------

LES ACCOMPAGNEMENTS

10

Frites pommes de terre

Frites patates douces

Riz blanc

Pâtes fraîches

Salade fraîcheur

Légumes du moment

ENFANTS (Plat+Dessert et sirop)

25

CHEESEBURGER

FINGERS DE POULET OU DE POISSON

Dessert: Glace ou salade de fruits

LES DESSERTS

Pain perdu caramel, chantilly & glace vanille	15
---	----

Gaufre TOUBANA, Nutella & chantilly	15
-------------------------------------	----

Sunday Exotique	15
-----------------	----

*Glace coco, sorbet exotique, noisettes caramélisées
chantilly & coulis de mangue*

Moelleux chocolat noir & glace vanille	15
--	----

Coupe Toubana	15
---------------	----

*Glace vanille, chutney de banane au rhum, Chantilly,
Amandes & son caramel onctueux*

Glaces & sorbets artisanal (2 boules)	12
---------------------------------------	----

Salade de fruits	15
------------------	----

Café gourmand	18
---------------	----

Champagne Gourmand	28
--------------------	----

Magnum Classique ou Almond	8
----------------------------	---

Vous n'avez pas fini votre plat ?

Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter

*Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures
liées aux caprices de la Terre et de la Mer.*

LA TOUBANA

La Plage



CONFORMÉMENT À LA
RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, NOUS
VOUS INFORMONS DE L'ORIGINE DES
VIANDES SERVIES DANS NOTRE
RESTAURANT LA PLAGE

- *Bœuf : Née, élevée et abattue en France ou Usa ou Irlande*
- *Porc : Né, élevé et abattu en France ou Espagne*
- *Volaille : Née, élevée et abattue en France*
- *Agneau : Née, élevée et abattu en Nouvelle Zélande*
- *Canard : Née, élevée et abattue en France*
- *Veau : Née, élevée et abattue en France*



Nos offres Exclusives

NOS JOURNÉES DÉTENTES

Du Lundi au Vendredi

La Journée Douceur

Au tarif de 205€ par personne

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 60 mins

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love

Au tarif de 410€ pour le couple

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant en duo de 60min,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

Nous proposons également d'autres offres incluant du Spa et de la Restauration



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

info@toubana.com - 05 90 88 25 57