LA CARTE

Restaurant Le Grand Bleu

LES BOISSONS

Restaurant Le Grand Bleu

SOFTS 25CL

Jus de fruits ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	7
Coca-Cola	7
Orangina	7
Sprite	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes Tonic	7
Perrier	7
Coca-Cola Zéro	7
Sirop, Diabolo grenadine, menthe	7
Jus frais pressé orange, pamplemousse, citron	15

COCKTAILS SANS ALCOOL 25CL

Cocktail de fruits frais	15
Virgin Piña Colada	15
Virgin Mojito/Frozen	15
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

EAUX

Capès Plate 1,5l	8
Capès Gazeuse 1,25l	8
Evian 75cl	9
San Pellegrino 75cl	9

BOISSONS CHAUDES

Café ou Déca, Café Allongé	6
Café ou Déca Noisette	7
Café ou Déca Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café ou Déca Viennois	8
Double Café ou Déca	10
Café Crème, Cappuccino	8
Chocolat chaud	8

COCKTAILS

Ti punch Bologne ou Damoiseau	8
Punch vieux Damoiseau 3 ans	10
Planteur	12
Punch Coco Maison	15
Daiquiri / Frozen - Parfum au choix	16
Piña Colada	17
Mojito / Frozen - Parfum au choix	19
Caipirinha - Parfum au choix	16
Caipiroska - Parfum au choix	16
Mai Tai	16
Moscow Mule	16
Margarita - Frozen, Spicy	16
Porn Star Martini	20
Spritz Aperol, St Germain, Campari	16
Gin Tonic	15

BIÈRES 33CL

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8
Bière locale	9

TAXES ET SERVICE INCLUS — NOS PRIX SONT EN EUROS — PAPIER 100% RECYCLABLE

CHAMPAGNES Bouteille de 75cl

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Collet	100
Laurent-Perrier	130
Perrier-Jouët	150
Bollinger « Spéciale Cuvée »	160
Besserat de Bellefon	160
Barons de Rothschild	160
Ruinart	170
Laurent-Perrier « Cuvée Grand Siècle »	340
Cristal Roederer 2015	450

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Ruinart	240
Besserat de Bellefon	180
Comte de Champagne Taittinger 2013	420

CHAMPAGNE ROSÉ

Laurent-Perrier	230
Ruinart	240

CHAMPAGNE DEMI-SEC

Deutz	155

SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

Bouteille de 75cl

Restaurant Le Grand Bleu

Vins de Prestiges Blanc

Alexandrins Condrieu Vallée du Rhône, AOP Condrieu 2023	150

Vins de Prestiges Rouge

Château Grand Puy Ducasse AOP Pauillac, 5ème Cru classé 2017	130
Château Petit Faurie de Soutard Grand Cru AOP Saint Émilion 2010	150
Amiral de Beychevelle AOP Saint Julien 2021	175
Maison Champy, AOP Vosne-Romanée 2015	210
Domaine Louis Jadot, AOP Gevrey Chambertin 2018	360
Château Lascombes AOP Margaux, 2ème Cru Classé 2018	220
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, AOP Pauillac 2012	700

TAXES ET SERVICE INCLUS

NOS PRIX SONT EN EUROS

PAPIER 100% RECYCLABLE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut	22
Laurent-Perrier Rosé	26
Deutz Demi-Sec	25

VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche Chardonnay IGP Pays d'Oc 2024	14
Domaine Thomas « Le Chant du Merle », AOP Sancerre 2024	17
Domaine Laroche, AOP Chablis 2023	19
Sauvignon Bio Vallée de la Loire, AOP Touraine 2023	15
Chambre d'amour IGP côte de Gascogne 2024	14

VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand « Gris Blanc », IGP Pays d'Oc 2024	15
Château d'Estoublon « Roseblood », AOP Côtes-de-Provence 2025	20
La Maura, AOP Côtes de Provence	15

VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche « La Chevalière », Pinot Noir, IGP Pays d'Oc 2024	14
Château Ame de Viaud, AOP Lalande de Pomerol 2022	18
Château Pont de Pierre AOP Bordeaux Supérieur 2023	16
La Fleur d'Armens, AOP Saint-Émilion Grand Cru 2019	22
Vacqueyras Perrin bio Vallée du Rhône, AOP Vacqueyras 2022	16
Mâcon Prosper Monfoux Bourgogne, AOP Mâcon 2024	15

TAXES ET SERVICE INCLUS | NOS PRIX SONT EN EUROS | PAPIER 100% RECYCLABLE

VINS BLANCS Bouteille de 75cl

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche « La Chevalière » Chardonnay, IGP Pays d'Oc 2024	42

BOURGOGNE

Domaine Laroche, AOP Chablis « Saint-Martin » 2024	60
Domaine Laroche, AOP Chablis Premier Cru « Les Beauroys » 2022	94

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas « Le Chant du Merle », AOP Sancerre 2024	59
Château de Fesles Anjou Blanc « Vieilles Vignes » 2021	46
Sauvignon Bio Vallée de la Loire, AOP Touraine 2024	55
Pouilly Fumé Vallée de la Loire, AOP Pouilly-Fumé 2024	65

SUD OUEST

Chambre d'amour IGP Côte de Gascogne 2024	52

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche « La Chevalière », Pinot Noir, IGP Pays d'Oc 2024	37
Château de Lascaux, Pic Saint Loup 2023	50

BOURGOGNE

Mâcon Bourgogne, AOP Mâcon 2024	50
Jaffelin Pernand Vergelesses AOP Pernand-Vergelesses 2022	85

VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras Perrin bio, AOP Vacqueyras 2023	42
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph 2021	58
Alexandrins Crozes Hermitage, AOP Crozes-Hermitage 2023	65

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

VINS ROUGES
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

BORDEAUX

Château Pont de Pierre AOP Lussac Saint Émilion 2023	50
Château Malescasse AOP Haut-Médoc 2020	55
Château Ame de Viaud, AOP Lalande de Pomerol 2022	68
Le Donjon de Lamarque, AOP Haut-Médoc 2020	55
La Fleur d'Armens, AOP Saint-Émilion Grand Cru 2019	70
La Croix Montlabert Grand Cru Saint Émilion 2023	100
Le Petit Smith Haut Lafitte, AOP Pessac-Léognan 2020	210

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

VINS ROSÉS Bouteille de 75cl

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand « Gris Blanc », IGP Pays d'Oc 2024	37

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2024	41
La Maura, AOP Côtes de Provence 2024	39
Château Sainte Marguerite SYPHONIE BIO Cru Classé 2025	59
Château d'Estoublon - ROSEBLOOD 2025	59

TAXES ET SERVICE INCLUS

NOS PRIX SONT EN EUROS

PAPIER 100% RECYCLABLE

À propos du chef

SÉBASTIEN BERLAN-LANDRIN



Formé dans plusieurs grandes brasseries parisiennes, notamment La Coupole et le Ciel de Paris, Sébastien BERLAN-LANDRIN développe une solide maîtrise des grands classiques de la cuisine française. Son parcours l'a ensuite conduit vers des cuisines aux influences variées, notamment franco-russe et thaïlandaise, avant de se passionner pour les saveurs asiatiques. Aux côtés du Chef Benjamin Six, Sébastien approfondit pendant plusieurs années sa formation en cuisine japonaise. Son expérience est d'autant plus soulignée par 4 belles années passées au sein du groupe Utopik, qui témoigne de sa fidélité.

Aujourd'hui, à La Toubana, son ambition est simple : proposer une cuisine généreuse, précise et inspirée, mettant en valeur les produits et les saveurs locales, pour offrir à nos clients une expérience culinaire inoubliable. Ne manquez pas cette opportunité de savourer ses créations qui célèbrent à la fois la tradition et l'innovation !

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHEUR 27€

"Sucrine, pastèque, concombre, carotte & Amandes Torrifiés"

SASHIMI DE POISSON 30€

Ponzu,gingembre & pickels de légumes

TATAKI DE BOEUF 32€

Pickles de Mangue

CEVICHE DE DAURADE ET THON 33€

Leche de Tigre et patate douce

FOIE GRAS AU TORCHON 35€

Chutney de mangue

SALADE DE CHATROU 31€

Sucrine grillée

VELOUTÉ DE GIRAUMON 30€

Escalope de foie gras poêlée

CRUDO DE OUASSOUS 29€

Gel de yuzu

Carte des allergènes disponible sur demande.

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

VIANDES & VÉGÉTARIEN

MAGRET DE CANARD 44€
Jus à l'orange déclinaison de carotte au curcuma

PALERON DE BŒUF BRAISÉ 46€
Laqué YAKINIKU, Mousseline de patate douce

SUPRÊME DE VOLAILLE TANDOORI 40€
Purée de pommes de terre, Sauce Raïta

POITRINE DE COCHON BRAISÉE AU BISSAP 42€
Pickles de Giraumon et mousseline de giraumon

AGNEAU CONFIT FACON TAJINE 44€
Petits légumes grillés

RISOTTO DE GIRAUMON 30€

Notre plat à partager pour deux personnes

PIÈCE DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)
frites et salade fraîcheur et sauce poivre

Carte des allergènes disponible sur demande.

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

POISSONS & CRUSTACÉS

FILET DE DORADE GRILLÉ 40€

Duo de chou-fleur aux épices colombo, poelée de champignons,
Sauce coco citron vert

CHATROU SAUTÉ AU MANIOC 38€

Sauce pimentée maison, coriandre, chips de manioc

MI-CUIT DE THON 39€

Sauce fraîche au fruit de la passion, fenouil, grenade et Ananas

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA LANGOUSTE 49€

et sa bisque aux agrumes

LANGOUSTE GRILLÉE DU VIVIER 16 €/100 GR.

Sauce créole, riz Toubana et légumes de saison

Notre plat à partager pour deux personnes

LOUP CARAÏBE EN CROÛTE DE SEL 98 €

Risotto piment végétarien, légumes grillés et sauce passion

Carte des allergènes disponible sur demande.

TAXES ET SERVICE INCLUS NOS PRIX SONT EN EUROS PAPIER 100% RECYCLABLE

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

DESSERTS

VACHERIN AUX FRUITS EXOTIQUES 18€

Fruits exotiques en différentes textures · Crème à la vanille de Guadeloupe · Coulis mangue, passion et vanille · Sorbet passion

DOUCEUR CITRON & BASILIC 19€

Crème onctueuse citron Gel citron basilic Meringue croustillante aux citrons vert Streusel noisette Sorbet citron basilic

BANANE RÔTIE AU RHUM VIEUX 15€

Caramel de banane · Glace vanille · Tuiles croquantes · Streusel noisette

POP CORN EN FOLIE 18€

Mousse pop corn Crémeux deux chocolats
croustillant chocolat pop corn caramélisé Glace fior di latte

SNICKERS TOUBANA 20€

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE 15€

CAFÉ GOURMAND 18€

CHAMPAGNE GOURMAND 28€

Notre Dessert Signature Toubana

à commander en début de repas

SOUFFLÉ À L'ORANGE FLAMBÉ AU RHUM VIEUX 22€

Carte des allergènes disponible sur demande.

TAXES ET SERVICE INCLUS **NOS PRIX SONT EN EUROS** **PAPIER 100% RECYCLABLE**