



## Bienvenue chez Daurade

Poissons & Bronzette

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

Daurade vous accueille 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** concoctés par **Marius** 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**, homard, poissons de ligne, viandes d'exception, truffes ... passez-nous commande (48heures à l'avance).

Notre Directeur Raphaël 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 --

# daurade

POISSONS & BRONZETTE

## Seul ou à partager

To share or not

### Planche Antipasti

- seul ou à partager -

Ratatouille, Fromages de Lorgues par Tristan JOLY, Salade grecque, Puntarella, Artichauts à l'huile, Jambon de Parme 18mois (Bedogni) et Mortadella à la pistache

27e.

### Fritto misto

Fritto misto

25e.

## Entrées

Starters

### Burrata des Pouilles

Pouille's Burrata

22e.

### Salade de crevettes, mangue et papaye

Shrimp, mango, and papaya salad

24e.

### La véritable salade grecque

The real greek salad

23e.

### Tartare de thon à la ligne, avocat en guacamole

Line-caught tuna tartare with avocado in guacamole

26e.

### Crab Cake maison, sauce rémoulade

Homemade Crab Cake with remoulade sauce

25e.

### Ceviche de Daurade

Daurade ceviche

25e.

### Carpaccio de boeuf à l'italienne

Italian beef carpaccio

23e.

### Soupe d'esquinade de Méditerranée

Mediterranean esquinade soup

24e.

### La salade Nicoise comme un plat (Salade Plat)

The Nicoise salad (Salad Dish)

26e.

Vous êtes végétarien ou allergique à un aliment ?  
Prévenez nos équipes, nous avons des solutions pour vous  
Nos entrées peuvent être servies en plat avec un supplément de 10e.  
Tous nos prix s'entendent en Euros ttc. Taxes et service compris.  
All our prices are in Euros including taxes and service



## Plats

Main dishes

**Tentacules de poulpe en persillade** 35e.  
*Octopus tentacles in parsley and garlic*

**Vitello Tonnato** 26e.

**Filet de daurade en deux cuissons** 33e.  
*Two-cooked sea bream fillet*

**Burger du Chef** 26e.  
*Pain de notre maître boulanger Julien, boeuf haché frais, poitrine fumée, fromage cheddar et frites maison*  
*Chef's burger*

**Filet de boeuf, sauce parmesan ou poivre** 36e.  
*Beef fillet, parmesan or pepper sauce*

**Marmite du pêcheur** 37e.  
*Fisherman's pot*

**Daurade Royale** 36e.  
*Royal sea bream*

**Linguine au pistou et son jambon de parme Bedogni affiné 18mois** 32e.  
*Pistou pasta and parma ham Bedogni matured for 18 months*

**Linguine palourdes** 32e.  
*Clams linguine*

**Linguine gambas** 36e.  
*Prawns linguine*

Suppléments / Extra :

*Sauce au poivre 4e. / Sauce Spicy Remoulade 4e. / Sauce aux Truffes 6e.*  
*Pepper sauce 4 euros / Spicy Remoulade sauce 4 euros / Truffle sauce 6 euros.*

Garnitures / Sides:

*Purée Truffée 8e. / Riz Pilaf 7e. / Légumes Ratatouille 7e. / Frites Maison 7e.*  
*Truffle mashed potatoes 8 euros / Pilaf rice 7 euros / Ratatouille vegetables 7 euros / Homemade fries 7 euros.*

**Vous êtes végétarien ou allergique à un aliment ?  
Prévenez nos équipes, nous avons des solutions pour vous**

Tous nos prix s'entendent en Euros ttc. Taxes et service compris  
All our prices are in Euros including taxes and service



## Suggestions

**Linguine aux truffes fraîches d'été**

*Fresh summer truffle linguine*

**34e.**

**Pêche du jour selon arrivage**

Daurade / Saint-Pierre / Chapon / Sole etc...

*Catch of the day depending on arrivals*

**12e./100gr**

**Vous pouvez également nous commander vos poissons et produits d'exception (48h à l'avance minimum) pour venir les déguster chez nous : homard, poissons de ligne, viandes, truffes...**

## Menu Enfant, 15e.

*Children Menu*

**Pavé de saumon frais ou filet de poulet pâné maison**

*Fresh salmon steak or homemade breaded chicken filet*

**Accompagnements au choix :**

**pâtes au beurre ou frites ou riz ou légumes**

*Choice of side dish:*

*buttered pasta or fries or rice or vegetables*

**1 boule de glace**

*1 scoop of ice cream*

**Vous êtes végétarien ou allergique à un aliment ?  
Prévenez nos équipes, nous avons des solutions pour vous  
Nos entrées peuvent être servies en plat avec un supplément de 10e.**  
Tous nos prix s'entendent en Euros ttc. Taxes et service compris.  
All our prices are in Euros including taxes and service



## Desserts

<b>Moelleux au chocolat au coeur coulant, maison</b> <i>Molten chocolate cake with a melting heart</i> <small>- 10 minutes de cuisson -</small>	12e.
<b>Nougat glacé maison</b> <i>Homemade nougat ice cream</i>	12e.
<b>Verrine citron</b> <i>Lemon verrine</i>	12e.
<b>Tiramisu maison</b> <i>Homemade Tiramisu</i>	12e.
<b>Panna cota du moment</b> <i>Panna cotta of the day</i>	12e.
<b>Fromage de Lorgues, par Tristan JOLY</b> <i>Lorgues cheese by Tristan JOLY</i>	12e.
<b>Coupe Daurade, selon la saison</b> <i>Daurade ice cream dessert, depending on the season.</i>	15e.
<b>Boule de glace</b> <i>Scoop of ice cream</i>	
<b>1 boule</b>	4e.
<b>2 boules</b>	7e.
<b>3 boules</b>	10e.

**Vous êtes végétarien ou allergique à un aliment ?  
Prévenez nos équipes, nous avons des solutions pour vous**

Tous nos prix s'entendent en Euros ttc. Taxes et service compris  
*All our prices are in Euros including taxes and service*





## 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 Méditerranées 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 **l'agent de mobilier Trait d'Union**. Une véritable ambiance intérieure qui est réfléchi jusque dans les moindres détails.

---

Toute notre équipe est habillé par **Les Petits Français du Sud**. Une petite entreprise née de la rencontre entre un « petit français » du Sud de la France, plus exactement du Var, et un styliste italien reconnu. Des modèles simples, chics et décontractés, une nouvelle manière sympa de porter ce beau sud de la France aux accents chantants !

---

Vous pourrez apprécier les oeuvres de **l'artiste Fabienne FERRER** au sein de notre établissement. Elle aime penser que les spectateurs puissent regarder ses oeuvres sans se poser de question, en appréciant simplement les couleurs, les motifs et la rondeur de ses pièces. Qu'ils y voient le reflet d'une joie de vivre et une échappée dans leur imaginaire.