



Bienvenue chez Daurade

Poissons & Bronzette

Imaginée 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**.

Chez Daurade, vous pourrez bronzer dès 9h30 sur nos **transats**, louer votre **paddle** et partir découvrir notre littoral.

Vous avez la chance d'avoir un bateau? Nous sommes là pour vous. Nous mettons à disposition **2 corps-morts**, notre **plagiste** viendra vous chercher. Pensez à nous appeler pour bénéficier du service batelier.

Tout au long de la journée, nous vous proposons nos **planches apéritives** à partager autour d'un bon **cocktail** préparé par Marius.

Vous pourrez retrouver toute la sensibilité et la passion de notre Chef Julien DUMAS et son équipe dans chacun des plats et desserts. **Créative, fait-maison et locale** (autant que possible), sont nos valeurs que l'on souhaite vous faire découvrir au travers de notre cuisine. Des produits **frais** et de **saisons** travaillés avec soin afin de les sublimer tant sur le plan visuel que dans leurs saveurs.

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...

Notre Directeur Raphaël et toute son équipe vous accueilleront avec grand plaisir afin de créer des souvenirs ensemble.

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 de poulpes, Puntarella, Artichauts à l'huile, Jambon de Parme 18mois (Bedogni) et Mortadella à la pistache

27e.

Fritto misto et sa sauce rémoulade

Fritto misto and its remoulade sauce

25e.

Entrées

Starters

Burrata des Pouilles

Pouille's Burrata

22e.

Salade de crevettes, mangue et papaye

Shrimp, mango, and papaya salad

24e.

Tartare de thon à la ligne, avocat en guacamole

Line-caught tuna tartare with avocado in guacamole

26e.

Artichauts petits violets en barigoule

Small violet artichokes in barigoule

21e.

Ceviche de Daurade

Daurade ceviche

25e.

Carpaccio de boeuf à l'italienne

Italian beef carpaccio

23e

Soupe de poissons de roches d'ici

Rock fish soup from here

23e

Salade grecque comme à Xyros (Salade Plat)

Greek salad like in Xyros (Salad Dish)

22e.

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



daurade

POISSONS & BRONZETTE

Plats

Main dishes

Tentacules de poulpe en persillade <i>Octopus tentacles in parsley and garlic</i>	32e.
Vitello Tonnato	24e.
Filet de daurade en deux cuissons <i>Two-cooked sea bream fillet</i>	33e.
Burger du Chef Pain de notre maître boulanger Julien, boeuf haché frais, poitrine fumée, fromage à raclette et frites maison <i>Chef's burger</i>	26e.
Filet de boeuf, sauce parmesan ou poivre <i>Beef fillet, parmesan or pepper sauce</i>	36e.
Linguine de la mer, allo scoglio <i>Seafood linguine, scoglio style</i>	35e.
Linguine palourdes <i>Clams linguine</i>	32e.
Linguine gambas <i>Prawns linguine</i>	36e.
Marmite du pêcheur <i>Fisherman's pot</i>	37e.
Daurade Royale <i>Royal sea bream</i>	36e.

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.

Plat du jour (du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Dish of the day (from Monday to Friday, excluding public holidays)

19e.

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 fillet

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**

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



Desserts

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

