



## 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 passion et sensibilité que notre chef a élaboré notre carte. Jérôme Zueras et sa brigade vous proposent une **cuisine créative et savoureuse**, préparée à partir de produits frais et de qualité. Vos repas se termineront en beauté avec les **délicieux desserts maison** de notre chef pâtissier, Geoffroy.

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

Notre Directeur Gilles Di Tommaso assisté de son fils Enzo et de 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.

« La passion de notre équipe au service de votre plaisir. »

**Créons ensemble de merveilleux souvenirs.**

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

-- 04 94 51 64 75 --

## L'apéro (ou en entrée)

- Petite friture d'éperlans sauce tartare maison 15e.
- Couteaux gratinés crème et parmesan 25e.
- Fritto misto de la mer 27e.
- Tempura de gambas maison, sauce douce chinoise 28e.
- Planche de jambon Serrano et Focaccia maison 28e.

## Les entrées

- Ceviche de Daurade Royale, gelée de citron vert, chips de pain au piment d'Espelette 28e.
- Tentacules d'encornets géants en persillade 26e.
- Tartare de thon au sésame 27e.
- Tartare de crevettes, avocat et agrumes 27e.
- La Salade Italienne 28e.  
(Burrata des Pouilles, Jambon Serrano, tomates confites, olives, focaccia et roquette)

## Les Pâtes fraîches & Risotto

- Linguine Homard ou Risotto Homard 65e.
- Linguine Truffe ou Risotto Truffe 39e.
- Linguine Gambas ou Risotto Gambas 38e.
- Linguine Végétarienne ou Risotto Végétarien 28e.

## Les Viandes

- Tartare de Boeuf Charolais  
Frites maison et salade 28e.
- Le classique Big Cheese Burger  
Frites maison et salade 29e.
- Pluma Ibérique, sauce sésame  
Pomme de Terre écrasée 36e.
- Pomme de riz de Veau croustillante, sauce épices  
(Selon arrivage) et petits légumes de saison 51e.
- Filet de Boeuf grillé  
Frites maison et salade (sauce au choix: poivre ou truffe) 39e.
- Filet de Boeuf façon Rossini  
Foie gras poelé, truffe et purée truffe 48e.
- Côte de Boeuf Charolaise pour 2 personnes  
Frites maison et salade (sauce au choix: poivre, truffe, béarnaise) 110e.



## Les produits de la Mer

Sélon arrivage du jour ou sur commande

- Sole façon meunière ou grillée
- Homard Breton
- Langouste Royale Méditerranéenne
- Chapon
- Daurade Royale pour 2 personnes 120e.
- Loup de Méditerranée pour 2 personnes 130e.
- St-Pierre pour 2 personnes 145e.

## À la Carte

- Filets de Rouget gratinés à la mozzarella  
et pignons de pin accompagnés de risotto 39e.
- Steak de Thon à la plancha  
sauce vierge, purée à l'huile d'olive 38e.
- Steak de Thon façon Rossini  
Foie gras poelé, truffe et risotto truffe 46e.
- Pavé de Loup grillé  
Purée à l'huile d'olive 36e.
- Panaché de poissons grillés (Daurade Royale, Thon, Gambas, encornets géants)  
Écrasé de pomme de terre 49e.
- Marmite du Chef façon Bouillabaisse 52e.  
(Soupe de poissons, rouille, croûtons, pommes vapeur, Daurade Royale, Gambas, Couteaux, poulpe)

## Garnitures et sauces – en supplément

- |                          |                            |                               |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| • Sauce truffe 6e.       | • Légumes croquants 7e.    | • Salade verte 5e.            |
| • Sauce poivre 4e.       | • Purée à la truffe 9e.    | • Purée à l'huile d'olive 5e. |
| • Assiette de frites 7e. | • Risotto à la truffe 12e. | • Risotto nature 7e.          |

## Pour les tout-petits

- Petit pavé de loup grillé, purée maison 18e.
- Steak haché frais, frites maison 15e.
- Linguine fraîches au beurre 12e.

## Le fromage local

- Chèvre frais de la Ferme de Peigros de **Sainte-Maxime**, servi avec le miel du Rucher du Blavet à **Roquebrune** et pain grillé 15e.

## Les desserts de notre chef Pâtissier

- Entremets aux fruits 15e.
- Le crémeux chocolat, sablé reconstitué praliné pistache 16e.
- Profiterole au chocolat chaud, chantilly maison 16e.
- La soupe de fraises à la menthe fraîche et sorbet citron 15e.
- Tiramisu 14e.
- L'affogato de La Daurade 15e.
- La tarte du jour 14e.
- Le café gourmand (surprise du chef) 18e.
- Boule de glace de chez «Luigi» 5e.  
Vanille, fraise, chocolat, café, yaourt, Rhum, raisin, Tropezienne, poire, citron, chocolat Dubaï (la boule)



## Nos partenaires

Nous avons à cœur de travailler avec des entreprises locales partageant nos valeurs d'exigence, de créativité et de qualité, comme le **Domaine La Réaltière à Rians**, le **Domaine Les Marquets** au Plan-de-la-Tour, ainsi que d'autres partenaires de la région tout aussi passionnés et professionnels.

### **Atelier San Gregorio – Architectes et Architectes d'intérieur**

La Daurade vous transporte au cœur des îles Méditerranéennes avec une escale dans les Cyclades. **De l'idée à la conception, l'Atelier San Gregorio** a su traduire notre vision et notre concept en un lieu unique, où chaque détail reflète l'esprit méditerranéen. Que ce soit pour des **projets de villas, d'espaces de vie ou de rénovation**, leur expertise peut transformer vos envies en réalisations sur mesure, alliant esthétique, fonctionnalité et harmonie avec l'environnement.

### **Trait d'Union – Fournisseur de mobilier, décorations et accessoires d'art de la table**

La décoration chaleureuse et naturelle de la Daurade, pensée pour que chacun s'y sente bien, a été coordonnée par **Trait d'Union**. Grâce à leur savoir-faire, chaque espace intérieur est réfléchi jusque dans les moindres détails, alliant confort, design et praticité. Que ce soit pour **votre maison, votre villa ou vos espaces professionnels**, leur équipe



Atelier San Gregorio



Trait d'Union