



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

Notre Directeur Gilles 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 --

PLAT DU JOUR 24€

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Pour commencer

Fritto Misto, sauce tartare	25e.
Planche Antipasti - seul ou à partager - Jambon cru, Mortadelle, Fromages, Tomates confites, Artichauts à l'huile	27e.

Nos entrées

Artichauts violets à la Barigoule	23e.
Tartare de crevettes, avocat et agrumes	25e.
Burratta à la truffe, salade verte	24e.
Tartare de thon mangue-passion	26e.
Ceviche de Daurade	27e.

Salades en plat

La Traditionnelle niçoise	26e.
La Croustillante chèvre et miel	27e.
La Salade du Chef, façon grecque	27e.

Les Pâtes

Rigatoni crème de truffe et truffes fraîches	38e.
Linguine pistou, copeaux de parmesan et chiffonnade de jambon cru	34e.
Linguine vongole	32e.
Linguine gambas en persillade	36e.

Les Poissons

La Daurade Royale Méditerranéenne grillée pour 2 personnes avec purée à l'huile d'olive et ratatouille	110e.
Steack de thon mi-cuit à la Méridionale	36e.
Filet de loup grillé, purée à l'huile d'olive	34e.
Tentacules d'encornets géants en persillade, riz	35e.
Marmitte du pêcheur (loup, gambas, vongole), pomme vapeur et croûtons de rouille	38e.
Mixed grill de la mer*	48e.

* Selon arrivage ou sur commande : Sole, Turbot, St-Pierre, Langouste, Homard Bleu

Les Viandes

Classique tartare de boeuf charolais, frites maison et salade verte	27e.
Wok de poulet, pâtes chinoises et légumes croquants	32e.
Filet de boeuf charolais, grillé, frites de patate douces et salade verte	38e.
Sauce poivre ou parmesan au choix	
Le Big Cheese Burger du Chef	26e.

* Sur commande côte de boeuf pour 2 personnes

Pour les tout-petits

Demi filet de Loup frais, grillé, purée maison	15e.
Aiguillette de poulet panées maison	14e.
Steack haché frais, frites maison	15e.
Pâtes au beurre	12e.

Fromage

Le Brillat-Savarin à la truffe de Julien Ragusa, notre fromager	18e.
---	------

Desserts du Chef

Pavlova fruits rouges	14e.
Moelleux au chocolat	15e.
Tiramisu	13e.
Crème caramel	12e.
Soupe de fraises à la menthe fraîche et sorbet citron	14e.
Verrine citron (Tarte citron déstructurée)	13e.
Coupe Colonel Sorbet citron & Vodka	16e.
Coupe Antillaise Glace Rhum Raisin & Rhum Ambré	16e.
Boule de glace artisanale de «Chez Luigi» Vanille, Fraise, Chocolat, Yaourt, Citron, Rhum raisin, Café	5e



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 Méditerranéennes 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 la société **Trait d'Union**, fournisseur d'équipements et agenceur d'espaces. Une véritable ambiance intérieure qui est réfléchi jusque dans les moindres détails.

Suivez leurs actualités



ATELIERSANGREGORIO



TRAIT_DUNION_DECO