



## LA PLAGE - THE BEACH

**Matelas et Parasols 25,00 € la journée**

Sun bed, mattresses and umbrellas 25 € per day

**Pour réserver au 06 25 57 04 16**

Chemin de la plage - Route du littoral - 83310 GRIMAUD

**Suivez-nous sur [www.le6plage.com](http://www.le6plage.com)**



<https://www.facebook.com/le6plage>

[Instagram.com/le\\_6\\_plage/](https://www.instagram.com/le_6_plage/)

# LES ENTRÉES

## **Salade Thaiï** 21,00 €

Rumsteak au sésame snacké et servi bleu, sauce chili chicken, cacahuètes, vinaigrette soja, chou chinois, poivrons vert, jaune, rouge, oignons, carottes, coriandre.  
Sesame rumsteak snacked and served blue, chili chicken sauce, peanuts, soy vinaigrette, Chinese cabbage, green, yellow and red peppers, onions, carrots, coriander.

## **Duo de tomates** 20,00 €

Burrata au pesto, roquette, crème balsamique  
Burrata with pesto, arugula, balsamic cream

## **Salade façon Niçoise** 21,00 €

Mesclun, tomates, thon, œuf dur, poivrons verts, rouges, jaunes, olives noires, oignons rouges, filets d'anchois.  
Mesclun, tomatoes, tuna, hard-boiled egg, green, red and yellow peppers, black olives, red onions, anchovy fillets.

## **Camembert rôti au four** 21,00 €

Piment d'Espelette, mesclun, persillade, croûtons  
Espelette pepper, mesclun, parsley, croutons

# LES TARTARES

## **Tartare de bœuf** 24,00 €

Bœuf haché, cebettes, tomates cerises, basilic, pignons, grana padano, huile d'olive, roquette.  
Ground beef, scallion, onions, cherry tomatoes, basil, pine kernel, grana padano, olive oil, arugula.

## **Tartare poêlé sur demande / Tartar can be pan-fried on request** + 1,00 €

## **Tartare de thon** 25,00 €

Thon, pomme granny-smith, cebettes, sésame, assaisonnement au soja.  
Tuna, granny-smith apple, scallion, sesame, soya seasoning.

Accompagné de frites et salade verte / Served with french fries and salad

# CÔTÉ TERRE

## Tagliata de bœuf à l'italienne

28,00 €

Pavé de bœuf environ 180g, roquette, parmesan copaux, persillade, huile de truffe, vinaigre balsamique. Accompagné de frites.

Beef steak approx. 180g, arugula, parmesan shavings, parsley, truffle oil, balsamic vinegar. Served with french fries.

## Entrecôte grillée

28,00 €

Entrecôte environ 280g, sauce poivre. Accompagné de frites et salade verte.

Entrecote steak approx. 280g, pepper sauce. Served with french fries and salad.

## Wok de poulet à la Thai

24,00 €

Poulet, épices Thai, graines de sésame, légumes cuisinés et nouilles chinoises

Chicken, Thai spices, sesame seeds, with vegetables and chinese noodles

## Magret de canard grillé

29,00 €

Magret de canard, sauce cèpes. Accompagné de frites et salade verte.

Duck breast, porcini sauce. Served with french fries and salad.

## Le burger 6 plage

24,00 €

Bun's, steak haché 180g, sauce burger, cheddar, salade,

tomate, oignons rouges, cornichons. Accompagné de frites et salade verte.

Burger bread, ground beef 180g, tomatoes, onions, pickles, lettuce cheddar, burger sauce. Served with french fries and salad.

# CÔTÉ MER

## **Filets de rougets au lard fumé** 28,00 €

Filets de rouget, lard fumé. Accompagné de riz basmati et petits légumes croquants.  
Red mullet fillets, smoked bacon. Served with basmati rice and crunchy vegetables.

## **Pavé de thon sauce chorizo** 28,00 €

Pavé de thon mi cuit, sauce chorizo.  
Accompagné de riz basmati et petits légumes croquants.  
Half-cooked pavement of tuna with chorizo sauce.  
Served with basmati rice and crunchy vegetables.

## **Daurade royale à la plancha** 30,00 €

Daurade "à la plancha". Accompagné de riz basmati et petits légumes croquants.  
Sea bream "à la plancha". Served with basmati rice and crunchy vegetables.

## **Poêlée de calamars à l'Espagnole** 30,00 €

Calamars poêlés, chorizo, poivrons, tomates, oignons, épices espagnoles.  
Accompagné de riz basmati.  
Pan-fried squid, chorizo, peppers, tomatoes, onions, spanish spices.  
Served with basmati rice.

## **Parillada de la mer à la plancha** 30,00 €

Filet de loup, thon, gambas, pesto, persillade.  
Accompagné de riz basmati et petits légumes croquants.  
Bass fillet, tuna, prawns, pesto, parsley.  
Served with basmati rice and crunchy vegetables.

# LES PÂTES

## Linguines à la bolognaise 21,00 €

Linguines, bœuf haché, sauce tomate maison  
Linguine, ground beef, home made tomato sauce

## Linguines aux petits légumes croquants et pesto 21,00 €

Linguines, tomates, pesto, basilic, poivrons, oignons, pois mange-tout, carottes, chou chinois.  
Linguine, tomatoes, pesto, basil, peppers, onions, snow peas, carrots, chinese cabbage.

## Linguines marinières 23,00 €

Linguines, moules, crevettes, calamars, gambas, vin blanc, crème fraîche, persillade.  
Linguine, molds, shrimps, squids, gambas, white wine, sour cream, parsley.

**Assiette de frites** en supplément / Plate of French fries extra charge 5,00 €

**Salade verte vinaigrette** en supplément / Green salad vinaigrette extra charge 4,00 €

## Menu enfant / Kid's menu 12,00 €

### Poulet croustillant avec des frites

Crispy chicken with french fries

### ou Pâte à la Bolognaise

Linguine, ground beef, tomato sauce

+ Une glace en bâtonnet / Ice cream

Origines des viandes, poissons, crustacés :

Bœuf : UE et France / Beef : French or EU origin - Poulet : UE / Chicken : EU origin

Canard : France / Duck : French origin

Calamars : Patagonie / Calamari : EU origin - Thon : Atlantique / Tuna : Atlantic origin

Moules, crevettes, calamars : Océan indien / Molds, shrimps, squids : Indian ocean origin

Gambas : Argentine / Gambas : Atlantic origin

# LES DESSERTS

10,00 €

**Crème brulée à la vanille** / Crème brulée with vanilla

**Nougat glacé au coulis de fruits rouges** / Iced nougat with red fruits sauce

**Profiteroles glacées sauce chocolat maison et chantilly** / Profiteroles, ice cream, home made chocolate sauce and whipped cream

**Tartelette tatin et chantilly** / Tatin-style apple pie and whipped cream

**Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges et chantilly**

Chocolate cake, red fruit coulis, and whipped cream

# LES GLACES

10,00 €

## Coupe Colonel

Sorbet citron vert, vodka

Lime sorbet, vodka

## Pêche Melba

Pêches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly

Peaches, vanilla ice cream, red fruit coulis, whipped cream

## Banana Split

Glace chocolat, glace vanille, glace à la fraise, banane, coulis de chocolat, chantilly

Chocolate ice cream, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream

## Chocolat Liégeois

Glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

## Café Liégeois

Glace café, glace vanille, coulis de café, chantilly

Coffee ice cream, vanilla ice cream, coffee coulis, whipped cream

**Coupe : 1 Boule / 1 scoop** 3,50 €      **2 Boules / 2 scoops** 6,00 €

**3 Boules / 3 scoops** 7,50€

**Demandez les parfums disponibles** / Ask us for available ice cream flavors

# LES VINS

## Marie Antoinette Midi AOP

Rosé / Blanc / Rouge 75 cl 22,00 €

## Berne Les Oliviers Côtes de Provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl 28,00 €

## Domaine du Val de Gilly – Grimaud Côtes de Provence AOP

Rosé / Blanc / Rouge 75 cl 26,00 €

## Mas de Pampelonne Côtes de Provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl 28,00 €

## Ultimate Provence Côtes de Provence AOP

Rosé / Blanc 75 cl / 1.5 L 29,00 € / 48,00 €

## San Pieru Ile de Beauté AOP

Rosé / Blanc 75 cl 26,00 €

## Cuvé Le 6 plage - BIO Côtes de Provence AOP

Rosé, Blanc 75 cl / 1.5 L 27,00 € / 54,00 €

## Tariquet – Premières Grives 2023 Côtes de Gascogne

Blanc 75 cl 27,00 €

## Prosecco

Bouteille 75cl 60,00 €

Verre 10cl 7,00 €

Verre Rouge, Rosé, Blanc (12cl) 6,00 € ½ L Rosé, Blanc 9,00 € 1L Rosé, Blanc 16,00 €

## CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT Reims brut 75 cl 100,00 €

RIGAUT- PORET & FILS Producteur Récoltant à Sacy 75 cl 75,00 €

# Boissons non Alcoolisées

|                               |  |        |
|-------------------------------|--|--------|
| Café frappé vanille ou orgeat |  | 7,00 € |
| Sirop                         |  | 3,00 € |
| Diabolo                       |  | 4,00 € |

## SODAS

4,00 €

Coca cola, Coca cola Cherry, Coca cola Zero, Sprite, Fanta Citron, Fanta Orange, Orangina, Tropic-tropical, Fuze Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes, Red Bull

## JUS DE FRUITS

4,00 €

Orange, Ananas, Fraise, Pêche, Pomme, Tomate, Abricot, ACE (Orange, Carotte, Citron)

## EAUX

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Zilia plate ou gazeuse                             | 75 cl | 8,00 € |
| Perrier  | 33 cl | 4,00 € |
| Cristaline (uniquement sur la plage ou à emporter) | 50 cl | 2,50 € |

## BOISSONS CHAUDES

|               |  |        |
|---------------|--|--------|
| Café          |  | 2,50 € |
| Café noisette |  | 3,00 € |
| Café au lait  |  | 4,00 € |
| Café double   |  | 4,50 € |
| Thé           |  | 4,00 € |
| Capuccino     |  | 6,00 € |



## Cocktails avec alcool

12,00 €

|                      |   |
|----------------------|---|
| CAIPIRINHA           | Cachaça, citron vert, sucre de canne                                |
| MARGARITA            | Tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne                     |
| MOJITO               | Rhum, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, perrier      |
| MOJITO FRAISE        | Mojito classique + purée de fraise                                  |
| MOJITO PASSION       | Mojito classique + purée de passion                                 |
| DAIQUIRI             | Rhum, citron vert, cassonade  |
| DAIQUIRI FRAISE      | Classique + purée de fraise   |
| DAIQUIRI PASSION     | Classique + purée de passion  |
| SEX ON THE BEACH     | Vodka, jus de cranberry, crème de pêche, jus d'orange               |
| TEQUILA SUNRISE      | Tequila, jus d'orange, grenadine                                    |
| PORNSTAR MARTINI     | Vodka, sirop de vanille, purée de passion                           |
| MAI THAI             | Rhum, cointreau, sirop de sucre, jus de citron vert, sirop d'orgeat |
| PINA COLADA          | Rhum, jus d'ananas, glace coco                                      |
| APEROL SPRITZ        | Apérol, Prosecco, perrier   |
| SAINT GERMAIN SPRITZ | Saint germain, prosecco, perrier                                    |
| LIMONCELLO SPRITZ    | Limoncello, prosecco, spritz  |

9,00 €

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| CUBA LIBRE    | Rhum, coca, citron vert     |
| TEQUILA TONIC | Tequila, citron vert, tonic |
| GIN TONIC     | Gin, citron, tonic          |

## Cocktails sans alcool

10,00 €

|                    |   |
|--------------------|---|
| VIRGIN MOJITO      | Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, soda |
| THOMAS             | Jus de mangue, orange, papaye et citron vert          |
| VIRGIN PINA COLADA | Lait de coco, ananas, sucre de canne                  |

# ALCOOLS

|   |        |
|---|--------|
| Kir (cassis ou pêche), Pastis, Ricard, Casanis  | 4,00 € |
| Martini, Campari et Porto   | 5,00 € |
| Gin, Rhum, Vodka, Tequila, Malibu, Whiskys JB   | 8,00 € |
| Grappa, Get 27, Get 31, Baileys   | 8,00 € |
| Grand Marnier, Armagnac, Amaretto, Limoncello   | 8,00 € |
| Cognac Gautier, Irish coffee, Rhum brun Havana Club Especial, Whiskys Cardhu, Grand Armagnac Janneau. | 9,00 € |

# BIÈRES

|           |                         |               |                 |
|-----------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Pression  | Pelforth                | 25 cl / 50 cl | 4,00 € / 8,00 € |
| Canette   | Heineken                | 33 cl         | 5,00 €          |
| Bouteille | Desperado, Corona       | 33 cl         | 7,00 €          |
|           | 1664 « 00 » sans alcool | 33 cl         | 6,00 €          |

# VINS

|   |        |
|---|--------|
| 1 verre Rouge, Rosé, Blanc                            | 4,00 € |
| Champagne, prosecco et bouteilles de vin : voir carte |        |