



# LA PLAGE BLANCHE

## La Carte

### Pour Démarrer

OU À PARTAGER

Planche de charcuteries italiennes **26**   
(coppa, jambon de Parme, mortadelle, speck)

Arancini à la truffe & mozzarella 6 pièces **20** 

Pinsa mozzarella fumée, burrata, tomate, pesto et parmesan **20** 

Frittura di pesce, mayonnaise citron **27**  
Selon l'arrivée du jour

### Entrées

Pappa al pomodoro, burrata et pesto de basilic **18**   
Plat typique de la Toscane

Carpaccio Gambero rosso **28**   
Pêche et poivre rose

Le vrai Vitello Tonnato **27**  
Veau, câpres & thon

Moscardini alla luciana **26**  
Fresella, anchois, câpres, tomates cerises et piment

Caviar Oscietre de la maison Kaviari (30 g) **95**   
Blinis, crème, œuf mimosa & cornichons

### Les Plats

Ravioli del plin ossobuco **26**  
Jus de viande, sauge et crème au Parmesan

Spaghetti alla Nerano **25**   
Courgette et provolone del Monaco

Calamarata ai frutti di mare **29**  
Pâte avec mollusques, crustacés et coquillages

Filet de bœuf au poivre vert **42**   
& mille-feuille de pommes de terre

Maigre au barbecue **38**   
Fenouil et citron confit

Supplément ou changement garnitures :  
Frites fraîches, pommes grenailles,  
salade verte et légumes de saison **8**

### Le Coin Pâtissier

Assiette de fruits de saison à partager **22**  

Baba au rhum **12** 

Tiramisu maison **12** 

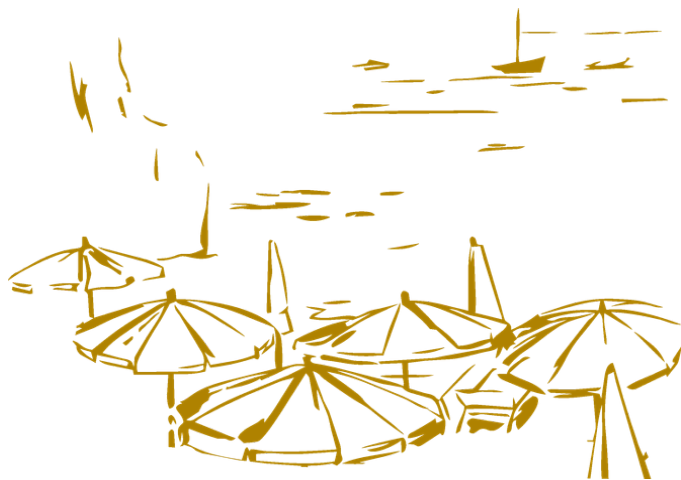
Paris Brest **15**   
Citron de Menton et noisettes du Piémont

Glaces & Sorbets maison - 1 boule **5**    
Vanille, fraise, chocolat, citron

 végétarien  sans gluten



Prix nets en euros, service compris.  
La liste complète des allergènes ainsi que l'origine  
de nos viandes sont disponibles via le QR code.  
Découvrez également, l'histoire de nos producteurs locaux,  
partenaires de confiance du Château de Théoule.





# LA PLAGE BLANCHE

## Menu

### To Begin

TO SHARE

Italian cured meat platter **26**   
(coppa, Parma ham, mortadella, speck)

Truffle & mozzarella arancini, 6 pieces **20** 

Pinsa with smoked mozzarella, burrata, tomato, pesto and  
Parmesan **20** 

Frittura di pesce **27**  
Depending on today's fresh produce, lemon mayonnaise

### Starters

Pappa al pomodoro, burrata and basil pesto **18**   
A typical dish from Tuscany

Red Prawn Carpaccio **28**   
Peach and pink pepper

Authentic Vitello Tonnato **27**  
Veal, capers & tuna

Octopus alla Luciana **26**  
Fresella, anchovies, capers, cherry tomatoes and chilli

Oscietre caviar from Kaviari (30 g) **95**   
Blinis, cream, mimosa egg & pickles

### Main Courses

Ravioli del plin with ossobuco, meat jus **26**  
Sage & Parmesan cream

Spaghetti alla Nerano **25**   
Zucchini and Provolone del Monaco

Calamarata ai frutti di mare **29**  
Pasta with shellfish and seafood

Beef fillet with green peppercorns **42**   
Potato mille-feuille

Grilled lean fish **38**   
Fennel and candied lemon

Side dish supplement or substitution:  
Thin fries, baby potatoes, green salad  
& seasonal vegetables **8**

### The Pastry Corner

Seasonal fruit platter to share **22**  

Rum baba **12** 

Homemade tiramisu **12** 

Paris Brest **15**   
Menton lemon and Piedmont hazelnuts

Homemade Ice Cream & Sorbets – 1 scoop **5**    
Vanilla, strawberry, chocolate, lemon



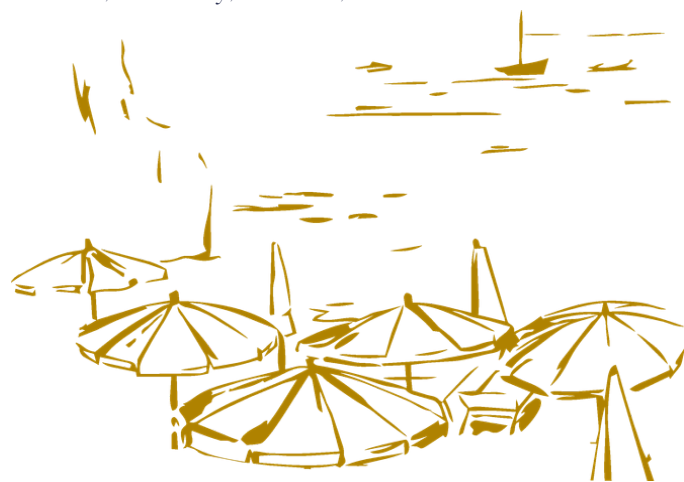
vegetarian



gluten free



Prices are net prices in euros, including service.  
The full list of allergens and the origin  
of our meat are available via the QR code.  
You can also discover the stories of our local producers,  
trusted partners of Château de Théoule.





# CARTE DES VINS

*La Plage Blanche*

## LES VINS AU VERRE (12,5 CL)

### Les Champagnes

- NM Lallier, R.o2I, Brut - 21
- NM Roederer, Collection 246 - 29
- NM Billecart-Salmon, le Rosé - 45

### Les Vins Rosés

- 2024 Côtes de Provence, Château Roubine, Premium - 14
- 2025 Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé et Or - 16
- 2025 Côtes de Provence, Domaine Ott, Château de Selles - 18

### Les Vins Blancs

- 2024 Pessac-Léognan, Château Léognan, Le Blanc - 14
- 2023 Petit Chablis, Domaine d'Henri - 14
- 2024 Côtes de Provence, Château Roubine, Premium - 14
- 2024 Sancerre, Domaine Daniel Crochet - 16

### Les Vins Rouges

- 2023 Côtes de Provence, Domaine Kennel - 14
- 2019 Pessac-Léognan, Château Léognan - 16
- 2021 Chianti Classico - 18
- 2017 Saumur-Champigny, Clos Cristal - 27

## LES CHAMPAGNES (75 CL)

- NM Lallier, R.o2I, Brut - 95
- NM Roederer, Collection 246 - 140 / 305 *magnum*
- NM Billecart-Salmon, le Rosé - 225
- NM Ruinart, Blanc de blancs - 340
- 2015 Dom Perignon, Brut - 480

## LES VINS BLANCS (75 CL)

- 2024 Côtes de Provence, Château Roubine, Premium - 55
- 2025 Petit Chablis, Domaine d'Henri - 55
- 2024 Pessac-Léognan, Château Léognan, Le Blanc - 55
- 2025 Sancerre, Domaine Daniel Crochet - 65
- 2025 Côtes de Provence, Domaine Ott, Clos Mireille - 85 / 175 *magnum*

## LES VINS ROSÉS (75 CL)

- 2024 Côtes de Provence, Château Roubine, Premium - 55
- 2024 Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé et Or - 75 / 160 *magnum*
- 2025 Côtes de Provence, Domaine Ott, Château de Selles - 85 / 175 *magnum*

## LES VINS ROUGES (75 CL)

- 2023 Côtes de Provence, Domaine Kennel - 55
- 2019 Pessac-Léognan, Château Léognan - 75
- 2024 Chianti Classico - 85
- 2018 Saint-Julien, Château du Glana - 145
- 2021 Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Banneret - 185



# CARTE DES BOISSONS

## La Plage Blanche

### LES SOFTS

#### SOFT DRINKS

##### Eaux *Waters*

Evian, San Pellegrino (75cl) - 10

Perrier (33 cl) - 7

Siróp à l'eau *Flavored syrup with water* (25 cl) - 5

##### Jus de Fruits Bouteilles *Bottled Fruit Juices* (20 cl)

Alain Millat

*Fraise, Pomme, Tomate, Ananas, Orange* - 11

*Strawberry, Apple, Tomato, Pineapple, Orange*

##### Jus de Fruit Pressé *Freshly Squeezed Juice* (25 cl)

Orange, citron, pamplemousse - 12

*Orange, lemon, grapefruit*

#### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)

Limonade bio (25cl), Fuze Tea, Orangina (25cl), Fever tree Tonic water,

Thé glacé à la pêche « maison » *Homemade Peach Iced Tea* (35 cl) - 8

Redbull (25cl) - 9

### LES BIÈRES

#### BEERS

##### Bières à la pression *Draft Beers*

Bière du Comté Blonde (25 cl) - 9

Bière du Comté Blonde (50 cl) - 16

Panaché Monaco (25 cl) - 9

Panaché Monaco (50 cl) - 16

##### Bières Bouteilles *Bottled Beers*

Bière du Comté Blonde (33 cl) - 11

Heineken - 11

Heineken 0% - 9

Corona - 11

### LES BOISSONS CHAUDES

#### Hot Drinks

Expresso, allongé, ristretto, décaféiné - 6

*Espresso, Americano, Ristretto*

Noisette - 7

*Coffee with milk*

Café crème, Cappuccino, double expresso - 9

*Café Crème, Cappuccino, Double Espresso*

Thés Mariage Frères et infusions - 9

*Teas and Herbal Infusions*

### LES ALCOOLS

#### SPIRITS

##### Vermouth & Anisés *Vermouth & Anise Spirits*

Martini Blanc, Rouge, Noilly Prat (7 cl) - 9

Pastis, Ricard (4 cl) - 9

Aperol, Campari 6 cl, Suze (7 cl) - 11

Porto Graham's (10 cl) - 11

##### Les Whiskies (4cl)

Jack Daniel's - USA - 16

Glenfiddich 12 ans - Écosse - 16

Lagavulin 16 ans - Écosse - 32

Nikka From the Barrel - Japon - 22

Hibiki Harmony - Japon - 38

##### Les Vodkas (4 cl)

Ketel One - Hollande - 18

Bistro Vodka - France - 22

Grey Goose - France - 22

Haku - Japon - 22

##### Les Rhums *Rums* (4 cl)

Havana 3 ans - Cuba - 15

Black Tears Dry Spiced - Cuba - 16

Mount Gay 1703 XO - Barbade - 19

##### Les Cognacs (4 cl)

Monnet V.S.O.P. - 18

Hennessy X.O. - 26

##### Les Gins (4 cl)

Gin Citadelle Original - 16

Gin Sorgin Rosé au Pamplemousse - 17

Gin Hendrick's - 18

You Gin Blanc - 18

Cap Gin - Le Gin de la Côte d'Azur - 24

##### Tequila & Mezcal (4 cl)

Reposado Los Tres Tontos - 16

Tequila Reposado José Cuervo - 18

##### Les Digestifs (4 cl)

Crème de Bétise de Cambrai - 12

Eau de Vie de Fraise Distillerie Mettée - 20

Poire Williams - 12

Cointreau - 12

##### Liqueurs & Amers (4cl) *Liqueurs & Bitters*

Grand Marnier - 13

Baileys - 13

Get 27 - 13

## LES COCKTAILS 24

### Soleil Levant *Rising Sun*

Gin Roku, saké, jus de gingembre,  
purée de pomme verte, jus de citron  
de Menton, sirop de sucre de canne  
*Roku gin, sake, ginger juice,  
green apple purée, Menton lemon juice, cane sugar  
syrup*

### Mark au Château *Mark at the Château*

Whiskey bourbon Maker's Mark, liqueur St-  
Germain, jus de pomme verte,  
jus de citron de Menton, sirop de caramel  
*Maker's Mark bourbon whiskey,  
St-Germain liqueur, green apple purée, Menton  
lemon juice, caramel syrup*

### Violette Royale *Royal Violet*

Gin du Cap, liqueur de violette  
de Tourrettes, jus de citron de Menton, sirop  
de sucre, champagne, blanc oeuf  
*Cape gin, violet liqueur from Tourrettes, Menton  
lemon juice, sugar syrup, champagne*

### La Plage Blanche *White Beach*

Rhum ambré, purée de coco, crème  
de bêtise, menthe fraîche, jus de fruit  
de la passion, poudre de cacao  
*Amber rum, coconut purée, peppermint cream  
liqueur, fresh mint, passion fruit juice, cocoa  
powder*

### Mûre Impériale *Imperial Blackberry*

Vodka, liqueur de mûre, jus de cranberry, jus  
de citron vert  
*Vodka, blackberry liqueur, cranberry juice, lime  
juice*

## LES CLASSIQUES 23

### CLASSICS

Nos barmans se feront un plaisir  
de s'accorder à vos papilles...  
*Our bartenders will be delighted to tailor their  
creations to your taste buds...*

## LES MOCKTAILS 16

### Shirley à la Plage *Shirley by the Beach*

Ginger ale, jus de citron, bitter  
à la rhubarbe, purée de fraise  
*Ginger ale, lemon juice, rhubarb bitters,  
strawberry syrup*

### Belle Brise *Beautiful Breeze*

Limonade bio du Comté, jus de pomme,  
jus de citron, sirop de cannelle  
*Organic county lemonade, apple juice, lemon  
juice, cinnamon syrup*

## LES FRUITÉS 15

### FRUITY ONES

### Mango Coco Bliss *Mango Coco Bliss*

Jus de mangue, jus de banane, jus de coco  
*Mango juice, banana, coconut*

### Soleil de Théoule *Théoule Sunshine*

Jus de banane, jus de fraise, jus d'orange  
frais, jus de citron  
*Banana, strawberry, fresh orange juice, lemon  
juice*