



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 

Poivrons farcis à la napolitaine, 22 
fondue de poireaux au pecorino

Entrées

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

Carpaccio di Scampi, prune et poivre de Timut 22 

Le vrai Vitello Tonnato 27 
Veau, câpres & thon

Soupe de poissons selon le Chef, croûtons à l'ail 24

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

Les Plats

Ravioli del plin ossobuco 29
Jus de viande, sauge et crème au Parmesan

Risotto de courge, 28  
champignons et piment doux

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

Retour du poissonnier, mais, pastis, 36 
sauce au piment d'Espelette

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  

Flan à la vanille 14 

Tiramisu maison 12 

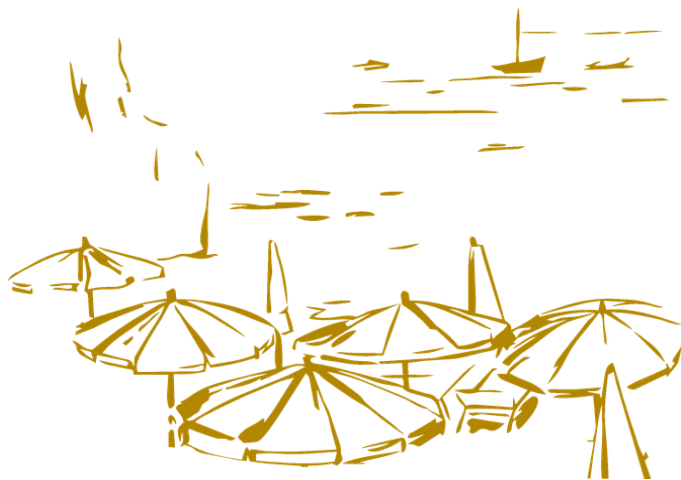
Gourmand amande, pistache et orange 12 

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, 20 
pesto and Parmesan

Neapolitan-style stuffed peppers, leek fondue with Pecorino 22 

Starters

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

Scampi carpaccio, plum and Timut pepper 22 

Authentic Vitello Tonnato 27 
Veal, capers & tuna

Chef's fish soup, garlic croutons 24

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

Main Courses

Ravioli del plin with ossobuco, meat jus 29
Sage & Parmesan cream

Pumpkin risotto, 28  
mushrooms and sweet peppers

Calamarata ai frutti di mare 29
Pasta with shellfish and seafood

Beef fillet with green peppercorns 42 
Potato mille-feuille

Catch of the day, mussels, pastis, 36 
Espelette pepper sauce

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

The Pastry Corner

Seasonal fruit platter to share 22  

Vanilla Flan 14 

Homemade tiramisu 12 

Almond, pistachio and orange delight 12 

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



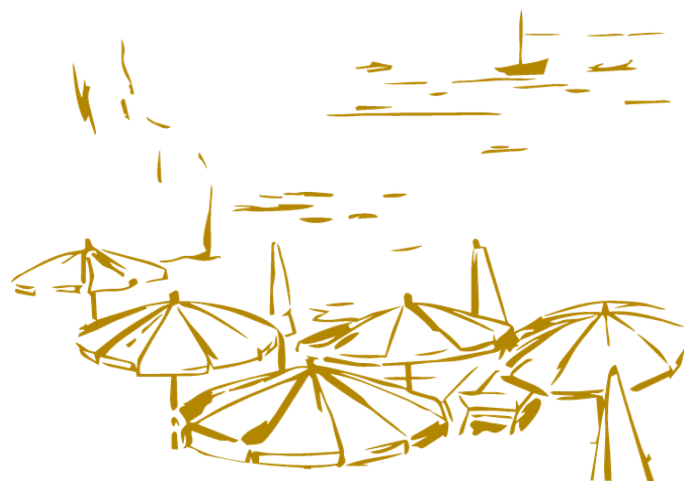
vegetarian



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

Sirop 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*