

*« Juste une cabane de pêcheur sur l'eau,  
un amour, des amis, un soleil »*  
Philippe STARCK

## NOS PÉPITES D'ATREGO

### L'Apéro Voyance

Dans une atmosphère paisible et intimiste, venez partager un moment entre amis et découvrir ce que l'avenir vous réserve...

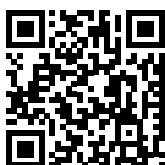
**Tous les jeudis**

### *Live Music*

Dînez sous les étoiles, au gré des vagues dans une ambiance musicale, et profitez...

**Tous les vendredis et samedis soirs**

#### SUIVEZ-NOUS



**A'TREGO**



**NAOS BEACH**

# COCKTAILS

## **APEROL SPRITZ · 12,00 €**

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

## **CAMPARI SPRITZ · 10,00 €**

Campari 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

## **ST-GERMAIN SPRITZ · 12,00 €**

Liqueur de fleurs de sureau St-Germain 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

## **MOJITO · 15,00 €**

Rhum 6cl, fruits, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

## **PINA COLADA · 14,00 €**

Rhum 5cl, crème de coco, jus d'ananas

## **MARGARITA · 14,00 €**

Tequila 5cl, Cointreau 2cl, ctiron vert

## **DAIQUIRI · 14,00 €**

Rhum Blanc 5cl, jus de citron vert 5cl, sucre de canne

## **BLUE LAGOON · 14,00 €**

Vodka 4cl, Blue Curaçao 4cl, jus de citron vert 3cl

## **MAI TAI · 15,00 €**

Rhum Blanc 6cl, Triple Sec 2cl, Ananas, Orange, jus de citron vert 2cl, sirop de grenadine

## **GIN FIZZ · 14,00 €**

Gin 6cl, jus de citron vert 4cl, sucre de canne, eau pétillante

## **ESPRESSO MARTINI · 14,00 €**

Vodka 4cl, liqueur de café 1,5cl, sucre de canne, café

## **CAIPIRINHA · 14,00 €**

Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne

## **MOSCOW MULE · 14,00 €**

Vodka 4cl, gingerbeer, citron vert

---

---

## À PARTAGER

---

---

<b>Guacamole &amp; Tortilla</b> <i>Guacamole &amp; Tortilla Chips</i>	10,00 €
<b>Barbajuans du pays (4 pièces)</b> <i>Barbajuans (4 pieces)</i>	18,00 €
<b>Beignets de fleur de courgette (4 pièces)</b> <i>Fritters of zucchini flower (4 pieces)</i>	18,00 €
<b>Croustillant de fêta au miel</b> <i>Menthe, citron &amp; sésame doré</i> <i>Crunchy feta with honey, mint, lemon and golden sesame</i>	19,00 €
<b>Jambon Blanc truffé (150gr), mauricette aillée, cheddar et mozzarella</b> <i>Truffled Ham, garlic mauricette bread, cheddar and mozzarella</i>	21,00 €
<b>Les Sardines de saison en boîte</b> <i>Pêchées en Cornouaille Bretonne, au poivre du Costa Rica, single estate Original Denis! <sup>GF</sup></i> <i>Seasonal canned sardines caught in Cornouaille Breton, with Costa Rican pepper, single estate Original Denis!</i>	22,00 €
<b>Pinsa truffe</b> <i>Pinsa stracchino, carpaccio de truffes d'été, copeaux de parmesan</i> <i>Stracchino pinsa, slices of summer truffle and parmesan chips</i>	26,00 €
<b>L'Assiette A'trego</b> <i>Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare, Burrata &amp; Tartare de saumon</i> <i>For 2 people min. : Fried calamari, tartare sauce, Burrata, salmon tartare</i>	60,00 €

Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques, œufs, produits laitiers, céréales et arachides  
*Our dishes may contain traces of : nuts, eggs, dairy products, cereals and peanuts*

---

---

## NOS ENTRÉES

---

---

### Salade César et sauce maison aux anchois

23,00 €

Salade romaine, tomates cerises, oeuf, poulet croustillant, croutons, sauce aux anchois

*Salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)*

### Friture de Calamars et son émincé de courgettes du pays

23,00 €

Sauce tartare

*Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini*

### Velouté de Butternut & sa Burrata crémeuse

24,00 €

Éclats d'amande, toast foccacia à l'huile d'olive

*Butternut velouté and creamy Burrata, almond crushed, focaccia toast with olive oil*

### Salade de Saumon fumé & avocat

25,00 €

Vinaigrette citronnée au miel d'amande, oignon rouge, croutons, radis, tomates cerises

*Lemon vinaigrette with almond honey, red onion, croutons, radishes, cherry tomatoes*



Plat Gluten Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

### Tartare de Saumon, duo de choux croquants

26,00 €

Saumon, avocat, échalote, ciboulette, citron 

*Salmon Tartare, duo of crunchy cabbages : Salmon, avocado, shallot, chives, lemon*

### Tataki de Thon au sésame


26,00 €

Légumes croquants, soja ponzu

*Sesame Tuna Tataki, crunchy vegetables, ponzu soy*

### Salade Veggie

22,00 €

Quinoa, chou rouge, cébette, oignon frit, poivron, cacahuète, coriandre, edamame, wakamé, carotte, beurre de cacahuète, gingembre 

*Thai salad : Quinoa, red cabbage, spring onion, fried onion, pepper, peanut, coriander, edamame, wakame, carrot, peanut butter, ginger*



Plat Gluten Free

**Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.**

---

---

## NOS POISSONS

---

---

**Filet de Saumon Yakitori, brocolis & riz basmati** 26,00 €

*Yakitori salmon, broccoli and basmati rice*

**Mi-cuit de thon à l'Asiatique** 33,00 €

Julienne de légumes, nouilles, mélanges de choux, cébette, coriandre, cacahuètes torréfiées, oignons frits, soja ponzu

*Vegetables julienne, noodles, mixed cabbage, spring onion, coriander, roasted peanuts, fried onions, soy ponzu*

**Filet de Saint-Pierre à la crème d'Orange** 31,00 €

Julienne de légumes, crème de petits pois, croustillant de fenouil <sup>(GF)</sup>

*John Dory Fillet with Orange Cream, vegetable julienne, Pea Cream, Crispy Fennel*

**Daurade en portefeuille** 38,00 €

Légumes du soleil, confit de thym, crémeux de petits pois et crémeux de carotte <sup>(GF)</sup>

*Open Sea bream, seasonal vegetables, thyme confit, green peas creamy, carrot creamy*

---

---

## NOS POISSONS ENTIERS

---

---

**Selon l'arrivage du jour, riz et légumes du moment, beurre clarifié**

*According to the arrival of the day, rice and seasonal vegetables, butter*

**Loup Entier pour 2 (minimum 1kg)** 53,00 €/personne

*Sea bass for 2 people*

**Turbot pour 2 (minimum 1kg)** 53,00 €/personne

*Turbot for 2 people*

---

---

## NOS VIANDES

---

---

### Fabulous Burger cuit au four à bois Josper

26,00 €

Pain Buns, viande 200gr, cheddar, salade croquante, oignons confits et frits, bacon, frites maison

*Buns bread cooked in Josper oven, meat 210grs, cheddar, crunchy salad, candied and fried onions, bacon, homemade fries*

### Pluma Ibérique (180gr)

31,00 €

cuite au four à bois Josper, jus de viande, réduction orange, purée maison

*Iberian Pluma cooked in a Josper wood-fired oven, meat juice, orange reduction, homemade mashed potatoes*

### Filet de Boeuf façon Tataki (200gr)

33,00 €

Julienne de légumes sautés au beurre noisette, sauce oignon confit <sup>GF</sup>

*Tataki-style Beef Fillet, julienne of vegetables sautéed in hazelnut butter, candied onion sauce*

### Bavette Black Angus (220gr)

38,00 €

Grillée au four à bois Josper, sauce béarnaise, frites et salade

*Black Angus Bavette, grilled in a Josper wood-fired oven, béarnaise sauce, fries and salad*

#### Garnitures :

Légumes du soleil - 8,00 € / Frites maison - 6,00 € / Purée maison - 6,00€

Salade, roquette et parmesan - 9,00 € / Riz - 6,00€

Toutes nos viandes sont d'origines Européennes

*All our meats are European origin*



---

---

## NOS PÂTES

---

---

### Rigatoni Burrata & sauce tomate maison

21,00 €

*Rigatoni Burrata and homemade tomato sauce*

### Coquillettes de Prosciutto Truffé

26,00 €

Coquillettes au beurre, oeuf parfait & jambon truffé, vieux comté  
*Coquillettes with butter, perfect egg, truffled ham, comté cheese*

### Spaghetti Alle Vongole de l'Amore

28,00 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes  
*Spaghetti clams and cherry tomatoes, garlic, parsley*

### Wok de Poulet Mariné

24,00 €

Nouilles, julienne de courgettes et carottes, pousses de soja, haricot mungo, cebettes, coriandre, sauce soja, cacahuètes grillées  
*Noodles, julienned zucchini and carrots, mungo bean sprouts, beans, spring onions, coriander, soy sauce, grilled peanuts*

## NOS DESSERTS

Découvrez le plateau de desserts de notre Chef Pâtissier

*Discover our Chef' platter of desserts*

12,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

Glaces artisanales

*Discover our selection of ice-creams and sorbets*

3,00 €/boule

### MENU ENFANT 19 €

Filets de poulet panés au Corn Flakes  
*Corn Flakes Breaded Chicken Fillets*

ou

Steak haché Black Angus 150gr  
*Black Angus minced steak 150gr*

ou

Filet de dorade  
*Fillet of sea bream*

+

Garniture au choix :

Frites ou Coquillettes au beurre ou tomate  
*French Fries or Butter or Tomatoes Coquillettes*

+

Boule de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise  
*Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry*

## NOS FORMULES

### Plat du jour 19€

*Le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés Français et Monégasques)*

•

### Plat du jour discrétion 25€

*Le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés Français et Monégasques)*

Plat du jour +

Vin à discrétion «INSTINCT» IGP du Gard (rouge, rosé, blanc)

•

### Formule Business Lunch 35€

*Le midi, du lundi au vendredi*

L'entrée du Chef,

Plat du jour,

Dessert du jour

•

### Formule Lunch discrétion 41€

*Le midi, du lundi au vendredi*

L'entrée du Chef,

Plat du jour,

Dessert du jour

Vin à discrétion «INSTINCT» IGP du Gard (rouge, rosé, blanc)

•

### Menu Dégustation 58€

*Le soir uniquement*

Entrée du Chef,

Plat du Chef,

Plateau de dessert

# NAOS

B E A C H

Après sa « cabane de pêcheur », A'trego et son équipe reviennent avec un nouveau concept, toujours les pieds dans l'eau et sous le soleil chaleureux de la Méditerranée tel est né Naos Beach.

On y prend le soleil, lové sur de doux et confortables bains de soleil.

On se délecte d'un verre entre amis, tout en dégustant une cuisine méditerranéenne aux touches grecques, on prend du bon temps et on savoure la vie.

Ce lieu combine modernité et décontraction tout en alliant la brise de l'air marin et la chaleur du sable fin...



Un anniversaire, un mariage, une soirée de gala, un repas d'affaires, un séminaire, un lancement de produit ou tout simplement un déjeuner ou un dîner entre amis ?

Nous sommes là pour vous satisfaire dans un cadre magique où règne une ambiance intimiste & chic.

Naos vous accueille pour vos événements privés et professionnels, vous accompagne dans l'organisation de votre projet et s'adapte à vos envies et vos besoins.

[www.naosbeach.com](http://www.naosbeach.com)