

*« 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 · 13,00 €

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

Guacamole & Tortilla <i>Guacamole & Tortilla Chips</i>	10,00 €
Barbajuans du pays (4 pièces) <i>Barbajuans (4 pieces)</i>	18,00 €
Beignets de fleur de courgette (4 pièces) <i>Fritters of zucchini flower (4 pieces)</i>	18,00 €
Croustillant de fêta au miel <i>Menthe, citron & sésame doré</i> <i>Crunchy feta with honey, mint, lemon and golden sesame</i>	19,00 €
Jambon Blanc truffé (150gr), mauricette aillée, cheddar et mozzarella <i>Truffled Ham, garlic mauricette bread, cheddar and mozzarella</i>	21,00 €
Les Sardines de saison en boîte <i>Pêchées en Cornouaille Bretonne, au poivre du Costa Rica, single estate Original Denis! ^{GF}</i> <i>Seasonal canned sardines caught in Cornouaille Breton, with Costa Rican pepper, single estate Original Denis!</i>	22,00 €
Pinsa truffe <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 €
L'Assiette A'trego <i>Pour 2 pers. min. : Friture calamars, sauce tartare, Burrata & 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

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

Velouté de Butternut et ses éclats de foie gras

26,00 €

Et son soupçon d'amande, toast foccacia à l'huile d'olive

Butternut velouté and foie gras, almond, focaccia toast with olive oil



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

Duo de foie gras et saumon fumé 30,00 €

Toast, pain brioché, chutney figue & oignon, roquette

Duo of foie gras and smoked salmon, toast, brioche bread, fig & onion chutney, rocket salad

Salade Veggie  22,00 €

Quinoa, choux 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 ^(GF)

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 ^(GF)

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 ^{GF}

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 €

Poulet, 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 150gr
Minced steak 150gr

+

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

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