NAPA

Entrées à partager

NAPA V **MÉZÉS MÉDITERRANÉENS À PARTAGER** · 18€
MEDITERRANEAN MEZZE TO SHARE
Houmous, aubergine fumée, tzatziki & pain pita
Hummus, smoked eggplant, tzatziki & pita bread

V **BETTERAVES RÔTIES, CRÈME DE FETA** · 14€
ROASTED BEETROOT, WHIPPED FETA
Pomme verte, vinaigrette au Balsamique figue & noisettes torréfiées
Green apple, fig balsamic vinaigrette & toasted hazelnuts

TARAMA FUMÉ KALIOS · 12€
SMOKED TARAMA KALIOS
Zestes de citron
Lemon zest

VELOUTÉ DUBARRY · 12€
DUBARRY CAULIFLOWER SOUP
Chou-fleur, jambon truffé, chou-fleur croquant, huile de truffe & sel fumé
Cauliflower, truffled ham, crunchy cauliflower, truffle oil & smoked salt

NAPA **CARPACCIO DE BAR** · 17€
SEA BASS CARPACCIO
Agrumes, fenouil croquant, huile d'olive & basilic
Citrus, crunchy fennel, olive oil & basil

V **FETA RÔTIE AU MIEL & THYM** · 14€
BAKED FETA WITH HONEY & THYME
Feta rôtie en pâte feuilletée, miel & sésame
Feta baked in puff pastry, honey & sesame

NAPA **CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN MATURÉ** · 18€
AGED HOLSTEIN BEEF CARPACCIO
Fromage manchego, roquette, graines de moutarde & huile d'olive
Manchego cheese, rocket, mustard seeds & olive oil

Plats

NAPA **POULPE GRILLÉ** · 34€
GRILLED OCTOPUS
Houmous crémeux, suprêmes d'agrumes, radis, olives Taggiasche & huile de basilic
Creamy hummus, citrus segments, radishes, Taggiasca olives & basil oil

FILET DE POULET RÔTI · 26€
ROASTED CHICKEN BREAST
Crème de cresson, champignons poêlés, jus de volaille & frites
Watercress cream, sautéed mushrooms, chicken jus & fries

AGNEAU CONFIT EN COCOTTE · 29€
SLOW-COOKED LAMB CASSEROLE
Pommes de terre grenailles, carottes, origan, câpres & tomates semi-séchées
Baby potatoes, carrots, oregano, capers & semi-dried tomatoes

LOUP RÔTI · 29€
ROASTED SEA BASS
Fenouil confit aux agrumes, chips de panais & beurre blanc au citron
Slow-cooked fennel with citrus, parsnip crisps & lemon beurre blanc

NAPA **LA BELLE ENTRECÔTE DE BŒUF** · 38€
PRIME BEEF RIBEYE STEAK
Sauce au poivre, sel fumé & frites
Peppercorn sauce, smoked salt & fries

Sides

V FRITES - FRIES 7€
V SALADE MESCLUN - MESCLUN SALAD 7€
V LÉGUMES GRILLÉS - GRILLED VEGETABLES 7€
V POMMES DE TERRE GRENAILLES 7€
BABY POTATOES

Belles pièces à partager

SIGNATURE SHARING DISHES

NAPA **LA BELLE ESCALOPE MILANAISE** · 44€
MILANESE-STYLE VEAL CUTLET
Pour 2 personnes. Parmesan, sauce crémeuse à la truffe
For 2 people. Parmesan, creamy truffle sauce

CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE · 120€
FRENCH RIB OF BEEF
Environ 1 kg, pour 2 personnes. Sauce au poivre, sel fumé & frites maison
Approx. 1 kg, for 2 people. Peppercorn sauce, smoked salt & homemade fries

SPAGHETTI AGLIO E OLIO, TARTARE DE BAR · 32€
SPAGHETTI AGLIO E OLIO, SEA BASS TARTARE
Ail confit, piment rouge, tartare de bar, citron vert & poutargue
Confit garlic, red chilli, sea bass tartare, lime & bottarga

NAPA **RISOTTO POTIMARRON & GUANCIALE** · 22€
PUMPKIN & GUANCIALE RISOTTO
Risotto crémeux au potimarron, guanciale croustillant, stracciatella, potimarron rôti, ciboulette, citron vert
Creamy pumpkin risotto, crispy guanciale, stracciatella, roasted pumpkin, chives & lime

V **RIGATONI À LA TRUFFE** · 24€
RIGATONI WITH TRUFFLE
Crème de parmesan, truffe & ciboulette
Parmesan cream, truffle & chives

NAPA **SALADE CÉSAR** · 22€
CAESAR SALAD
Poulet fermier grillé, parmesan, salade romaine, poitrine fumée, sauce César au café colombien
Grilled free-range chicken, Parmesan, romaine lettuce, smoked bacon & Caesar sauce with Colombian coffee
Option Halloumi possible à la place du poulet
Halloumi available instead of chicken.

Desserts & glaces

NAPA **TARTE TATIN** · 14€
TARTE TATIN
Pommes caramélisées, crème crue vanillée & glace vanille
Caramelised apples, vanilla-infused raw cream & vanilla ice cream

PAVLOVA FAÇON NAPA · 12€
NAPA-STYLE PAVLOVA
Meringue, praliné noisette, mousse au chocolat
Meringue, hazelnut praline & chocolate mousse

CHEESECAKE AU YAOURT GREC · 12€
GREEK YOGURT CHEESECAKE
Biscuit sablé, crème de pistache, miel, pistaches torréfiées & zestes de citron
Shortbread base, pistachio cream, honey, toasted pistachios & lemon zest

NAPA **COOKIE GÉANT À PARTAGER** · 19€
GIANT COOKIE TO SHARE
Glaces au yaourt grec, vanille & pistache
Greek yogurt, vanilla & pistachio ice creams

NOTRE SÉLECTION DE FRUITS GIVRÉS MAISON SORBETTI · 18€
MAISON SORBETTI FROZEN FRUIT SORBETS
Au choix : Citron jaune - Mandarine - Passion
Choice of: lemon - mandarin - passion fruit

LE PLATEAU 3 FRUITS À PARTAGER · 54€
SHARING PLATTER OF 3 FRUITS

GLACES ARTISANALES - UNE BOULE · 3,50€
ARTISANAL ICE CREAMS - ONE SCOOP

Glaces Kalios :
Yaourt grec - *Greek yogurt*
Pistache - *Pistachio*
Vanille - *Vanilla*

Glaces La Roussière :
Noisette - *Hazelnut*
Chocolat - *Chocolate*
Caramel beurre salé - *Salted butter caramel*
Café - *Coffee*
Pêche de vigne - *Vineyard peach*
Framboise - *Raspberry*
Fraise - *Strawberry*
Citron jaune - *Lemon*
Orange sanguine - *Blood orange*

NAPA PLATS SIGNATURES NAPA V VEGGIE

PRIX NETS TTC, SERVICE INCLUS. ORIGINE DES VIANDES À DISPOSITION AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

Bar à Spritz

APEROL SPRITZ
Apérol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, soda water
12€

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche
Limoncello, Prosecco, soda water, fresh mint
12€

SAINT-GERMAIN SPRITZ
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse
Saint-Germain, Prosecco, soda water
14€

SARTI SPRITZ
Sarti, Prosecco, eau gazeuse
Sarti, Prosecco, soda water
14€

ITALICUS SPRITZ
Liqueur à la bergamote Italicus, Prosecco, eau gazeuse
Italicus bergamot liqueur, Prosecco, soda water
14€

BASIL SPRITZ
Rinquinquin, Prosecco, eau gazeuse, basilic frais
Rinquinquin, Prosecco, soda water, fresh basil
14€

ROSÉ SPRITZ
Lillet rosé, Prosecco, soda pamplemousse
Lillet rosé, Prosecco, grapefruit soda
14€

CRODINO 00°
Sans alcool
Alcohol-free
9€

Cocktails signatures

OUR FRENCH MARTINI
Vodka, framboise, ananas, jus de citron, lait
Vodka, raspberry, pineapple, lemon juice, milk
15€

SOUTH DAÏQUIRI
Rhum blanc, Rinquinquin, jus de citron vert, sirop de sucre
White rum, Rinquinquin, lime juice, sugar syrup
15€

BELLINI BAY
Cordial de pêche, purée de pêche, prosecco
Peach cordial, peach purée, Prosecco
15€

AZUR MULE
Vodka, ginger beer, jus de citron, Angostura Bitter
Vodka, ginger beer, lemon juice, Angostura bitters
15€

Bières / Beers

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Stella Blonde	5,5€	9,5€
Hoegaarden blanche	6,5€	12€

BIÈRES BOUTEILLE	33cl
Corona	7,5€
Corona 0%	6,5€
Bière B06 IPA	14€
Bière B06 Ambrée	14€

Vins

ROSÉS / ROSÉ WINES 75cl	
Domaine Gavoty – IGP Var – Cigale – BIO	35€
Minuty – Côtes-de-Provence – Prestige 2025	52€

BLANCS / WHITE WINES 75cl	
Domaine Cazes – Côtes Catalanes Rolle in Stone - 2025	45€
Domaine Vrignaud – Petit Chablis 2023	65€

ROUGE / RED WINE 75cl	
Château de Montrevost – Bourgogne Les Fontenailles 2024 BIO	65€

CHAMPAGNE 75cl	
Laurent Perrier – Champagne – La Cuvée	115€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Menu déjeuner

LUNCH MENU

DU LUNDI AU VENDREDI - MONDAY TO FRIDAY

Découvrez chaque semaine les suggestions du chef.
Discover the chef's weekly specials.

Plat du jour · 22 €
Dish of the day · €22

Entrée + plat ou plat + dessert · 28 €
Starter + main course or main course + dessert · €28

Entrée + plat + dessert · 32 €
Starter + main course + dessert · €32

Brunch Napa

À VOLONTÉ TOUS LES DIMANCHES
ALL YOU CAN EAT EVERY SUNDAY

AU BRASERO - *FROM THE FIRE PIT*
Viandes, légumes & fromages grillés - *Grilled meats, vegetables & cheeses*

AU BUFFET - *FROM THE BUFFET*
Entrées chaudes & froides, salades, poissons fumés, charcuteries, fromages, œufs, pains, viennoiseries, fruits & table des desserts
Hot & cold starters, salads, smoked fish, cured meats, cheeses, eggs, bread, pastries, fruit & a dessert table

55 € / ADULTE - ADULT 25 € / ENFANT - CHILD

MENU ENFANT – 14€
JUSQU'À 12 ANS *KIDS MENU – UP TO 12 YEARS OLD*

Poulet ou cabillaud - *Chicken or cod*
+ frites ou pâtes sauce tomate - *fries or pasta with tomato sauce*
+ 1 boule de glace - *1 scoop of ice cream*
+ 1 sirop à l'eau - *1 fruit cordial with water*

NAPA EST OUVERT 7/7 JOURS
NAPA IS OPEN 7 DAYS A WEEK

RESTAURANT | BEACH CLUB
www.napa-restaurant.com