

# LES INCONTOURNABLES DU CHEF

Qui changent au fil des Saisons

## Les Entrées

Prix à la carte

Burger de Foie Gras de Canard, gelée de Mangue  
& Oignon confit au Vinaigre Balsamique

18 €

\*\*\*\*

Thon grillé mi-cuit, Caviar d'Aubergine et Tagliatelles de Courgette à l'huile de  
sésame, coulis de Poivron doux

15 €

\*\*\*\*

1/2 Homard plancha, crème glacée à l'Avocat, taboulé de Quinoa à la libanaise aux  
Agrumes

29 €

*(supplément de 12,50€ en formule)*

## Les Plats

Brochette de Magret de Canard aux Abricots et Miel de Romarin

19 €

\*\*\*\*

1/2 Homard rôti en risotto aux Tomates confites et Basilic

29 €

*(supplément de 12,50€ en formule)*

\*\*\*\*

Gambas à la plancha, dip de Fromage blanc à la Ciboulette  
& Citron confit

22 €

## Les Desserts

Crumble aux Amandes et Fruits Rouges

10 €

\*\*\*\*

Biscuit coulant Chocolat cœur Chocolat Blanc, Coulis Ananas

10 €

\*\*\*\*

Salade de Fruits frais et Sorbet

10 €

\*\*\*\*

Assiette Estivale du Fromager  
(Brie de Meaux, Comté et Sainte Maure Cendrée), gelée de griotte

11 €

### NOS FORMULES "LES INCONTOURNABLES"

(hors supplément "Homard")

Plat + café gourmand (le midi hors Weekend & JF) : 24 €

Entrée ou Plat + Dessert : 27 €

Entrée + Plat : 30 €

Entrée + Plat + Dessert : 34 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 40 €



Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Américaine

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

# L'Aréna

## Hôtels Ocre & Azur



★★★★

FRÉJUS

## L'ESPRIT BISTRO DU CHEF

Qui change tous les jours

	Prix à la carte
Entrée du Jour (sur ardoise)	13 €
****	
Inspiration Marine (sur ardoise) ou Inspiration Terroir (sur ardoise)	17 €
Accompagnement du jour : (sur ardoise)	17 €
****	
Assiette Estivale du Fromager (Brie de Meaux, Comté et Sainte Maure Cendrée), gelée de griotte ou Dessert du jour (sur ardoise)	11 €
	9 €

### NOS FORMULES "BISTRO"

Plat + café gourmand (le midi hors WE & JF) : 20 €

Plat + Dessert : 25 €

Entrée + Plat : 28 €

Entrée + Plat + Dessert : 31 €



**Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché**

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Américaine

Parking privé OFFERT suivant disponibilité. Demandez-le lors de votre réservation !

# Les "Assiettes-Repas" du Chef

Pour manger sur le pouce quand votre temps est compté...

	Prix à la carte
Tartare de Saumon à la Coriandre & Pomme Granny ****	15 €
Planche Gourmande Terre & Mer ****	15 €
Tartare de Bœuf "Charolais", Pommes Frites & Mesclun ****	17 €
Spaghettini à la Tomate & Gambas snackées	22 €

## NOS FORMULES "SUR LE POUCE"



(servi le midi hors WE & JF)

Plat + Café Gourmand : 18€

L'Aréna  
Hôtels Ocre & Azur



★★★★

FRÉJUS

## Nos Menus Enfants

Jusqu'à 12 ans inclus

<b>Formule découverte</b> : Plat à la carte + dessert à la carte	16 €
<b>Formule tradition</b> : Nuggets ou Steak haché + pâtes ou frites + glace	13 €

Cuisine Méditerranéenne à base de produits de saison et du marché

Les tarifs affichés sont toutes taxes comprises (hors boissons)

Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Américaine



**Profitez de notre offre !!**

## **Découpe à l'Assiette** (spécial "pièce entières")

**pour 2 pers. Minimum**

	Prix à la carte pour 2 pers.	Supplément en Menu
<i>Côté Viande</i> Côte de Bœuf ****	<b>75.00 €</b>	<b>18.50€/pers.</b>
<i>Côté Poisson</i> Poisson Sauvage entier (Loup, Daurade, St Pierre...) <i>(sur réservation 72h à l'avance)</i>	<b>85.00 €</b>	<b>25.50€/pers.</b>

Ces plats sont servis avec notre accompagnement du jour.



Allergènes	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
------------	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	--------	---------	-------	-----------

#### Nos Entrées

Foie gras de canard	x		x									x		
Feuillantines														
1/2 homard, tartare avocat		x												
Planches	x			x			x	x						
Entrée du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

#### Nos Plats

1/2 homard rôti		x					x							
Cœur Rumsteak							x							
Linguine pistou														
Tartare de Bœuf														
Risotto printanier														
Inspiration iodée	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Inspiration terroir	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													

#### Nos desserts et Fromages

Fromage							x							
Salade de fruits frais								x						
Trifle Fraises														
Biscuit coulant	x		x				x							
Dessert du jour	Renseignez-vous auprès de nos serveurs et serveuses													
Café Gourmand	x		x				x	x						

**Viandes d'origine Française ou d'Union Européenne - Homard d'origine Américaine**

Les prix indiqués s'entendent TTC (TVA incluse au taux de 10.00 %) service compris

**Restaurant fermé Lundi midi & soir et Dimanche soir**

**Moyens de Paiement : Espèces, Visa, MasterCard, Maestro, Amex, Ticket Restaurant, Chèques Vacances**

**Parking privé OFFERT suivant disponibilité.  
Demandez-le lors de votre réservation !**