

DESSERTS

TARTE TATIN
SERVIE AVEC SA BOULE
DE GLACE VANILLE
10.00€

RIZ AU LAIT
10.00€

SOUPE AU CHOCOLAT
9.00€

GRATIN DE FRUITS
SELON SAISON
12.00€

TARTE CITRON
REVISITÉE
10.00€

**CAFÉ OU THÉ
GOURMAND**
12.00€

**ASSIETTE
DE FROMAGES**
BRIE, CHÈVRE, BLEU D'Auvergne
10.00€

ENVIE D'UN DESSERT GLACÉ ?

**DAME
BLANCHE**
CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE
CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE
8.50€

LES LIÉGEOIS
CRÈMES GLACÉES CAFÉ
OU CHOCOLAT OU CARAMEL
FLEUR DE SEL, VANILLE, COULIS,
CRÈME FOUETTÉE
8.50€

**COUPE
EXOTIQUE**
CRÈME GLACÉE RHUM-RAISIN,
GLACE NOIX DE COCO, SORBET
MANGUE, COULIS,
CRÈME FOUETTÉE
10.00€

**COUPE DE
FRUITS ROUGES**
FRAISE, FRAMBOISE, FRUITS
DES BOIS, COULIS DE FRUITS
ROUGES, CHANTILLY
11.00€

ICEBERG
CRÈME GLACÉE MENTHE,
CHOCOLAT AVEC PEPPERMINT*
11.00€

COLONEL
SORBET CITRON ET VODKA*
10.00€

LA PLANCHA
CRÈME GLACÉE VANILLE
ET BAILEYS
11.00€

* L'ABUS D'ALCOOL ET DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COMPOSEZ VOTRE COUPE :

2 BOULES 4.50€

3 BOULES 6.00€

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE
+1.00€

SORBETS

FRUITS DE LA PASSION • CITRON VERT • MANGUE

CRÈMES GLACÉES

VANILLE BOURBON • CHOCOLAT NOIR • NOIX DE COCO • CAFÉ
FRAISE • CARAMEL FLEUR DE SEL • RHUM RAISIN • MARRON
PISTACHE • MENTHE



LA PLANCHA

46 PROMENADE COMMANDANT GUILBAUD
83700 SAINT-RAPHAËL

04 98 13 01 54

contact@laplancha-portsaintraphael.com

www.laplancha-portsaintraphael.com



ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD
[MAISON]
au vin jaune et marmellade d'agrumes
17.00€

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX
[MAISON]
salade de choux blanc, sauce soja
16.00€

TARTARE DE THON
Thon, mangue, gingembre,
citron vert, combava
17.00€

**SOUPE DE COURGETTES
GLACÉE AU CHÈVRE**
13.00€

**SAUMON FUMÉ
AU POIVRE DE TIMUT**
17.00€

SALADES

SALADE CÉSAR - 16.00€
Salade, poulet pané, croûtons,
œuf dur, granny smith, copeaux
de parmesan, sauce César

SALADE DE POULPE - 14.00€

SALADE EXOTIQUE - 18.00€
Thon mariné au lait de coco,
mesclun, ananas, grenade,
mangue, tomates

SALADE DE GAMBAS - 17.00€
AUX AGRUMES, PURÉE D'AVOCAT
AU CURCUMA

BURGER

BURGER SEGUIN
Pain noir, steak haché, chèvre, cheddar, jambon
cru, tomate, oignons, sauce burger, salade
18.00€

BURGER MONTAGNARD
Pain burger, fromage à raclette, lard, steak haché,
tomate, cheddar, oignons, sauce burger, salade
19.00€

MENU DU JOUR

- 17€ -

ENTRÉE/PLAT *ou* PLAT/DESSERT
CONSULTEZ NOTRE ARDOISE POUR LES SUGGESTIONS DU JOUR

MENU - 25€ -

SOUPE DE COURGETTE GLACÉE
AU CHÈVRE

ou
SAUMON GRAVLAX

ONGLET DE BŒUF SIMPLE, FRITES

ou
FILET DE DAURADE ROYALE
AU BEURRE CITRONNÉ

SOUPE AU CHOCOLAT

ou
COUPE DE GLACE (2 BOULES AU CHOIX)
NAPPAGE ET CHANTILLY

MENU ENFANT - 13€ -

- DE 12 ANS NUGGETS FRITES

ou
STEAK HACHÉ FRITES

1 BOULE DE GLACE / 1 SIROP À L'EAU

LES VIANDES



PAVÉ D'AGNEAU
AU THYM ET À L'AIL CONFIT
et son écrasé de pommes de terre
25.00€

MAGRET DE CANARD
À LA VANILLE
25.00€

ONGLET SIMPLE
[ENV.180 GR]
FRITES
17.00€

ONGLET DOUBLE
[ENV.360 GR]
FRITES
24.00€

FILET DE BŒUF
FAÇON ROSSINI,
et son écrasé de pommes de terre
33.00€

**TARTARE DE BŒUF
PRÉPARÉ**
Servi avec des frites et de la salade
20.00€

ROGNONS DE VEAU
AU PORTO
24.00€

LES POISSONS

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT ET DE RIZ

TOURNEDOS DE SAUMON AUX OLIVES - 21.00€

SEICHE À LA PLANCHA, PERSILLADE - 24.00€
Cuites à la plancha, ail, persil, huile d'olive

FILET DE DAURADE ROYALE AU BEURRE CITRONNÉ - 20.00€

POKE BOWL AU SAUMON GRAVLAX ET QUINOA - 19.00€
Quinoa, tomate, carotte, saumon gravlax, choux, concombre

MI-CUIT DE THON [ALLER-RETOUR] - 21.00€

GAMBAS AU GINGEMBRE - 24.00€