

LA CARTE

Restaurant Le Grand Bleu



Guillaume Roquin, le nouveau chef de La Toubana, vous invite à découvrir sa cuisine innovante et raffinée. Né à Paris dans une famille de restaurateurs, il a affûté son talent auprès de grands chefs tels que Guy Martin, Guy Savoy et Christian Constant. Sa carrière l'a conduit aux quatre coins du monde, avec des expériences enrichissantes à Saint-Barthélemy, Tahiti, Bora Bora et en Asie.

En parallèle, Guillaume a également dirigé sa société dans l'événementiel sur la Seine à Paris. Épicurien et passionné, il est toujours avide de découvrir de nouvelles saveurs et est un fervent défenseur de la consommation responsable et d'un approvisionnement réfléchi.

Dans notre établissement La Toubana, il allie habilement les influences internationales aux saveurs locales, offrant ainsi une expérience culinaire unique. Ne manquez pas cette opportunité de savourer ses créations qui célèbrent à la fois la tradition et l'innovation !



LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHEUR

*“SUCRINE, AVOCAT, LÉGUMES DU MOMENT, PASTÈQUE,
PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS”*

VINAIGRETTE MIEL CITRON VERT 26€

*ŒUF PARFAIT, VELOUTÉ GLACÉ DE GIRAUMON ,
CRUMBLE DE PARMESAN 28 €*

*CEVICHE AUX LÉGUMES CROQUANTS,
BASILIC & CITRON VERT 30 €*

*CHATROU GRILLÉ, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO,
NUAGE DE PIMENT VÉGÉTARIEN 31 €*

*PIÈCES DE VEAU RÔTI, DÉCLINAISON D'OIGNONS EN DIFFÉRENTES
TEXTURES 31 €*

*ROYALE DE FOIE GRAS, AUX CHAMPIGNONS
NOISETTE AU RHUM VIEUX 31 €*

*FEUILLETÉ CROUSTILLANT DE LANGOUSTE
GIRAUMON, ÉMULSION COCO-BASILIC 34 €*

Carte des allergènes disponible sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

POISSONS

DAURADE RÔTIE AUX ÉPICES COLOMBO

PATATE DOUCE, SAUCE PIMENT VÉGÉTARIEN 38 €

RISOTTO AUX OUASSOUS ET CHORIZO, TOUCHE DE CITRON CONFIT 38 €

MI-CUIT DE THON À LA MENTHE,

TARTE FINE DE LÉGUMES DE SAISON, ESPUMA PASSION 39 €

FILET DE LOUP RÔTI À LA PLANCHA,

MAÏS EN TROIS TEXTURES 39 €

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA LANGOUSTE

ET SA BISQUE AUX AGRUMES 49 €

LANGOUSTE GRILLÉE DU VIVIER,

SAUCE CRÉOLE, RIZ BLANC ET LÉGUMES DE SAISON 16€/100GR

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

VIANDES & VÉGÉTARIEN

*RISOTTO CRÉMEUX AU PIMENT VÉGÉTARIEN,
BANANE PLANTAIN RÔTIE, COCO 32 €*

*BALLOTINE CROUSTILLANTE DE VOLAILLE JAUNE,
GIRAUMON ET NOIX DE PÉCAN JUS RÉDUIT AU RHUM VIEUX 40€*

*FILET D'AGNEAU RÔTI, LAQUAGE MIEL,
MENTHE ET CITRON VERT, DÉCLINAISON DE CAROTTE 44 €*

*PALERON DE BŒUF CONFIT PUIS SNACKÉ,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS SAUTÉS 42 €*

*CÔTE DE PORC FAÇON ROSSINI,
TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON À LA TRUFFE 44 €*

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

NOS PLATS A PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

LOUP CARAÏBE EN CROÛTE DE SEL

RISOTTO PIMENT VÉGÉTARIEN, LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE PASSION 98 €

LA PIÈCE DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)

FRITES DE PATATES DOUCES ET SALADE FRAICHEUR, SAUCE AU POIVRE

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LE MENU

Restaurant Le Grand Bleu

DESSERTS

PAVLOVA EXOTIQUE, MANGUE, PASSION

MERINGUE ET CHANTILLY VANILLE 18 €

OMELETTE NORVÉGIENNE AUX AGRUMES SORBET CITRON

GLACE VANILLE, BISCUIT MOELLEUX 18 €

FLEUR DE COCO VANILLE CHOCOLAT AU LAIT 18 €

CAFÉ GOURMAND (MINI-DESSERTS MAISON, CAFÉ OU INFUSION) 18 €

CHAMPAGNE GOURMAND 28€

BANANE RÔTIE AU RHUM VIEUX ET SA GLACE VANILLE 15€

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

SOUFFLÉ CHAUD À L'ORANGE FLAMBÉ AU RHUM VIEUX 22 €

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT NOIR

CROUSTILLANT CACAO SORBET CHAMPAGNE BRUT 22 €

Carte des allergènes disponibles sur demande.

Restaurant Le Grand Bleu

CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN
VIGUEUR, NOUS VOUS INFORMONS DE
L'ORIGINE DES VIANDES SERVIES DANS
NOTRE RESTAURANT LE GRAND BLEU

- *Bœuf : Née, élevée et abattue en France ou Usa ou Irlande*
- *Porc : Né, élevé et abattu en France ou Espagne*
- *Volaille : Née, élevée et abattue en France*
- *Agneau : Née, élevée et abattu en Nouvelle Zélande*
- *Canard : Née, élevée et abattue en France*
- *Veau : Née, élevée et abattue en France*

Carte des allergènes disponibles sur demande.

LES BOISSONS

Restaurant Le Grand Bleu

SOFTS

25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	7
Coca-Cola	7
Orangina	7
Sprite	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes	7
Perrier	7
Coca-Cola zéro	7
Diabolo grenadine, menthe	7
Jus Frais Pressé orange, pamplemousse, citron	15

COCKTAILS SANS ALCOOL

25cl

Cocktail de Fruits Frais	15
Virgin Pina Colada	15
Virgin Mojito	15
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

EAUX

Capès Plate	1,5l	8
Capès Gazeuse	1,25l	8
Evian	75cl	9
San Pelegrino	75cl	9

BOISSONS CHAUDES

Café, Café Allongé	6
Café Noisette	7
Café Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café Viennois	8
Double Café	10

COCKTAILS

Ti punch 6cl	8
Ti vieux 6cl	10
Caïpirinha, caïpiroska 15cl	16
Punch coco, punch maracuja 15cl	15
Daïquiri 15cl	16
Amaretto sour, whisky sour 18cl	16
Margarita Patrón Silver 17cl	20
Expresso martini 18cl	20
Pornstar martini 20cl	16
Maï taï 15cl	12
Planteur 20cl	16
Moscow mule, french mule, gwada mule 26cl	16
Americano 20cl	16
Apérol spritz 24cl	17
Saint Germain spritz 24cl	17
Pina colada 22cl	17
Mojito 22cl	17
Gin tonic 30cl	15

BIÈRES

33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8
Biere locale	9

SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

Vins de Prestiges Blanc:

Meursault Girardin Bourgogne, AOP Meursault	2016	190
Alexandrins Condrieu Vallée du Rhône, AOP Condrieu	2021	150

Vins de Prestiges Rouge:

Château Grand Puy Ducasse AOP Pauillac 5ème Cru classé	2017	130
Château Petit Faurie de Soutard Grand Cru AOP Saint Emilion	2010	150
Amiral de Beychevelle AOP Saint Julien	2021	175
Maison Champy, AOP Vosne-Romanée	2015	210
Domaine Louis Latour, "Cuvée Héritiers Latour", AOP Chambertin Grand Cru	2008	360
Château Lascombes AOP Margaux 2ème Cru Classé	2018	220
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, AOP Pauillac	2012	700

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut	22
Laurent-Perrier Rosé	26
Deutz Demi - Sec	25

VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche Chardonnay IGP Pays d'Oc	2023	14
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2023	17
Domaine Laroche, AOP Chablis	2023	19
Sauvignon BioVallée de la Loire, AOP Touraine	2023	15

VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2024	15
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2024	20
Les Commandeurs de Peyrassol, AOP Côtes de Provence	2024	16

VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2023	14
Château La Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2020	18
Château Pont de Pierre AOP Bordeaux Supérieur	2021	16
La Fleur d'Armes, AOP Saint-Émilion Grand Cru	2020	22
Vacqueyras Perrin bio Vallée du Rhône, AOP Vacqueyras	2020	16
Macon Prosper Monfoux Bourgogne, AOP Mâcon	2020	15

VINS BLANCS

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Chardonnay, IGP Pays d'Oc	2023	42
--	------	----

BOURGOGNE

Domaine Laroche, AOP Chablis "Saint-Martin"	2023	60
Domaine Laroche, AOP Chablis Premier Cru "Les Beauroys"	2022	94
Pouilly fumé Vallée de la Loire, AOP Pouilly-Fumé	2023	65

VAL DE LOIRE

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2023	50
Château de Fesles Anjou Blanc "Vieilles Vignes"	2020	46
Sauvignon BioVallée de la Loire, AOP Touraine	2023	55

BORDEAUX

Chantegrive Bordeaux, AOP Graves	2020	45
----------------------------------	------	----

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2023	37
Château de Lascaux, Pic Saint Loup	2023	50
Côte du Roussillon AOP Côtes du Roussillon	2023	45

BOURGOGNE

Macon Bourgogne, AOP Mâcon	2022	50
Jaffelin Pernand Vergelesses AOP Pernand-Vergelesses	2020	85

VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras Perrin bio, AOP Vacqueyras	2023	42
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2020	58
Alexandrins Crozes Hermitage, AOP Crozes-Hermitage	2022	65

VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

BORDEAUX

Château Pont de Pierre AOP Bordeaux Supérieur	2021	50
Château Malescasse AOP Haut-Médoc	2019	80
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2021	50
Le Donjon de Lamarque, AOP Haut-Médoc	2018	55
La Fleur d'Armes, AOP Saint-Émilion Grand Cru	2019	70
Le Petit Smith Haut Lafitte, AOP Pessac-Léognan	2020	110

VINS ROSÉS
BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2024	37
--	------	----

PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio	2023	41
Les Commandeurs de Peyrassol, AOP Côtes de Provence	2024	50
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2024	59

CHAMPAGNES

BOUTEILLE DE 75CL

Restaurant Le Grand Bleu

CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	100
Champagne Laurent-Perrier	130
Champagne Perrier Jouet	150
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	160
Champagne Besserat De Bellefon	160
Champagne Barons de Rothschild	160
Champagne Ruinart	170
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle"	340
Champagne Cristal Roederer, 2015	400

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart	240
Champagne Besserat de Bellefon	180

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier	230
Champagne Ruinart	240

CHAMPAGNE DEMI SEC

Champagne Deutz	155
-----------------	-----

Nos offres Exclusives

NOS JOURNÉES DÉTENTES

Du Lundi au Vendredi

La Journée Douceur

Au tarif de 205€ par personne

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 60 mins
ou Expérience express,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

La Journée Love

Au tarif de 410€ pour le couple

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant en duo de
60min,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

Nous proposons également d'autres offres incluant du Spa et de la Restauration



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

spa@toubana.com - 05 90 88 25 57