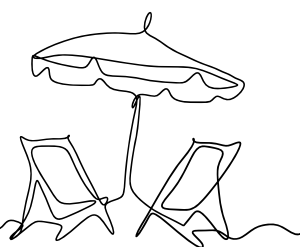


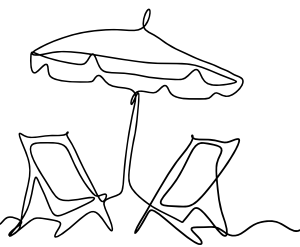
LA TOUBANA

La Plage



LA TOUBANA

La Plage



SOFTS 25cl

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

COCKTAILS

Ti punch Bologne ou Damoiseau	8
Punch vieux Damoiseau 3 ans	10
Planteur	12
Punch Coco Maison	15
Daiquiri - Frozen - Parfum au choix	16
Pina Colada	17
Mojito - Frozen - Parfum au choix	17
Caipirinha - Parfum au choix	16
Caipiroska - Parfum au choix	16
Mai Tai	16
Moscow Mule	16
Margarita - Frozen, Spicy	16
Porn Star Martini	20
Spritz Aperol, St Germain, Campari	16
Gin Tonic	15

BOISSONS CHAUDES

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

MILKSHAKES

Spéculos Vanille	15
Oréo Vanille	15
Coco Banane	15

COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

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

BIÈRES 33cl

Carib	
Corsaire	
Heineken	
Desperados Classique, Red	
Panaché, Monaco	
Biére locale	

EAUX

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

VINS BLANCS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche "La Chevalière" Chardonnay, 2024 IGP Pays D'Oc	14	42
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre 2024	17	59
Chambre d'amour IGP Côte de Gascogne 2024	14	52
Domaine Laroche, AOP Chablis, 2024	19	60

VINS ROSÉS

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2025	15	39
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Bio 2024	16	41
La Maura, AOP Côtes de Provence	15	39
Château d'Estoublon « Roseblood », AOP Côtes-de-Provence 2025	20	59
Château Sainte Marguerite SYPHONIE Cru Classé Bio 2024		59

VINS ROUGES

*Bouteille de 75cl

	Verre 15cl	Btl*
Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2024	14	37
Le Donjon de Lamarque, AOP Haut-Médoc 2020		55

CHAMPAGNE BRUT

*Bouteille de 75cl

	Coupe 15cl	Btl*
Collet Brut		100
Laurent Perrier Brut		130
Champagne Perrier Jouet		150
Bollinger Cuvée Spéciale		160
Barons de Rothschild Brut	22	160
Ruinart brut		170
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs		180
Ruinart Blanc de Blancs		240
Cristal Roederer Brut		450

CHAMPAGNE ROSÉ

*Bouteille de 75cl

	Btl*
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Rosé	240

CHAMPAGNE DEMI SEC

*Bouteille de 75cl

	Btl*
Deutz	155

N'HÉSITEZ PAS A DEMANDER NOS VINS D'EXCEPTION

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris.
Carte des allergènes disponibles sur demande.



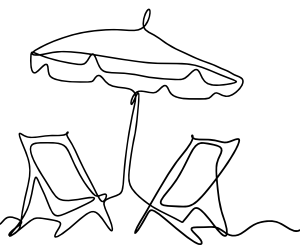
Vous n'avez pas fini votre plat ?
Demandez un "gourmet bag" si vous souhaitez l'emporter

Nous vous prions de nous excuser en cas d'éventuelles ruptures
liées aux caprices de la Terre et de la Mer.



LA TOUBANA

La Plage



À PARTAGER OU PAS...

Trio à partager	32
• Caviar d'aubergines aux épices colombo	
• Rillettes de Poissons & noix de coco	
• Féroce d'avocat	
Accras de morue & sauce créole	16
Croc Jambon, fromage & colombo	19
Croquettes de poulet & sauce carotte BBQ	17

LES ENTRÉES & LES SALADES

Salade César poulet	28
Salade de Sucrine, feta, mangue, concombre & menthe	26
Salade de Lentilles, banane & guacamole	26
Poke bowl des Caraïbes	30
Burrata crémeuse, tomates cerises & pesto basilic	32

NOS POISSONS CRUS & SON ACCOMPAGNEMENT

CEVICHE TOUBANA <i>Coco & Ananas</i>	35
CEVICHE DE LA PLAGE <i>Mangue & passion</i>	35
TARTARE DES CARAÏBES <i>Melon, ajo blanco & piment végétarien</i>	35
TARTARE DE LA MER & TERRE <i>Thon, sauce vitello, graines de moutarde & parmesan</i>	35

LES BURGERS & SON ACCOMPAGNEMENT

BACON CHEESEBURGER <i>Steak, cheddar, bacon confit, cornichon & sauce cocktail</i>	30
BURGER POULET <i>Filet de poulet pané, guacamole, cheddar & sauce cajun</i>	30
BURGER DE LA MER <i>Filet de poisson du jour mariné sauce mangue massalé, cheddar & coleslaw</i>	30
LOBSTER ROLL <i>Brioche perdue, langoute & ketchup mangue</i>	38

NOS PLATS & SON ACCOMPAGNEMENT

Entrecôte grillée & sauce du moment	38
Pêche du jour grillée & sauce créole	35
Pâtes fraîches pomodoro basilic & parmesan	29
Pâtes fraîches du moment	32
Bavette grillée & sauce Chimichurri	38
Thon mi cuit, carotte, noix de coco & banane aloko	38

LANGOUSTE DU VIVIER GRILLÉE	16€ les 100g
-----------------------------	--------------

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites pommes de terre maison	
Frites patates douces	
Riz parfumé	
Pâtes fraîches	
Salade fraîcheur	
Légumes du moment	

ENFANTS (Plat+Dessert et sirop)	25
---------------------------------	----

CHEESEBURGER	
FINGERS DE POULET OU DE POISSON	
<i>Dessert: Glace</i>	

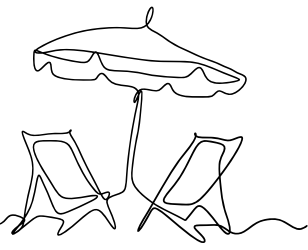
LES DESSERTS

Pain perdu caramel, chantilly & glace vanille	15
Cookie minute TOUBANA & glace vanille	18
Moelleux chocolat & glace vanille	15
Glaces & sorbets artisanal (2 boules)	12
Salade d'ananas, basilic & sorbet passion	15
Café gourmand	18
Champagne gourmand	28
Magnum classique ou almond	8



LA TOUBANA

The Beach



SOFTS

25cl

Fruit juices: pineapple, guava, orange, passion fruit, apple	7
Coca-Cola	7
Coca-Cola zéro	7
Orangina	7
Sprite	7
Oasis	7
Ice Tea	7
Schweppes; tonic, ginger	7
Perrier	7
Syrup, Diabolo; grenadine, mint	7
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, lemon	15

COCKTAILS

Ti Punch Bologne or Damoiseau	8
Punch aged Damoiseau 3 years	10
Planter's	12
Punch Coconut House	15
Daiquiri - Frozen	16
Pina Colada	16
Mojito - Frozen	16
Caipirinha	16
Caipiroska	16
Mai Tai	16
Moscow Mule	16
Margarita - Frozen, Spicy	16
Porn Star Martini	20
Spritz Aperol, St Germain, Campari	16
Gin Tonic	15

HOT DRINKS

Coffee or Decaf, Americano	6
Hazelnut Coffee or Decaf	7
Iced Coffee or Decaf	8
Tea or Infusion	8
Viennese Coffee or Decaf	8
Double Coffee or Decaf	10
Coffee with Cream, Cappuccino	8

MILKSHAKES

Speculoos Vanilla	15
Oreo Vanilla	15
Coconut Banana	15

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

25cl

Virgin Pina Colada	15
Virgin Mojito	15
Fresh Fruit Cocktail	15
Detox Cocktail with pineapple, basil, and ginger	15

BEERS

33cl

Carib	
Corsaire	
Heineken	
Desperados Classique, Red	
Panaché, Monaco	
Local Beer	

WATERS

Capès Plate	1.5l	8
Capès Gazeuse	1.25l	8
Evian	75cl	9
San Pelegrino	75cl	9

WHITE WINES

*75cl bottle

15cl glass Btl*

Domaine Laroche "La Chevalière" Chardonnay, 2023 IGP Pays d'Oc;	14	42
Domaine Thomas "Le Chant des Merles", AOP Sancerre 2024;	17	50
Domaine Tariquet "Premières Grives", Côtes-de-Gascogne, 2025;	15	50
Domaine Laroche Chablis, AOP, 2024	19	60

ROSÉ WINES

*75cl bottle

15cl glass Btl*

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc, 2025;	16	37
Domaine de La Brillane, Coteaux d'Aix en Provence, Organic 2024;		41
Domaine Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence, 2025; Les	20	59
Commandeurs de Peyrassol, AOP Côtes de Provence 2024	16	50

RED WINES

*75cl bottle

15cl glass Btl*

Domaine Laroche, La Chevalière, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, 2024	14	37
Le Donjon de Lamarque, AOP Haut-Médoc		55

CHAMPAGNE BRUT

*75cl bottle

15cl cup Btl*

Collet Brut	100
Laurent Perrier Brut	130
Champagne Perrier Jouet	150
Bollinger Cuvée Spéciale	160
Barons de Rothschild	22 160
Brut Ruinart	170
Brut Besserat de Bellefon Blanc de Blancs	180
Ruinart Blanc de Blancs	240
Cristal Roederer Brut	400

CHAMPAGNE ROSÉ

*75cl bottle

Btl*

Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Rosé	240

HALF-DRY CHAMPAGNE

*75cl bottle

Btl*

Deutz	155
-------	-----

FEEL FREE TO ASK ABOUT OUR EXCEPTIONAL WINES

All our prices are in euros, including taxes and service.
Map of allergens available upon request.



You haven't finished your meal?
Ask for a "gourmet bag" if you wish to take it with you.

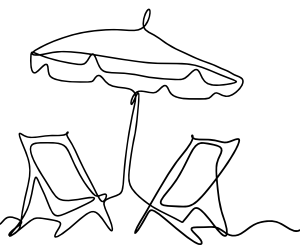


We apologize for any disruptions due to the vagaries of the
Earth and the Sea.



LA TOUBANA

The Beach



TO SHARE OR NOT...

Crispy potato, local chili & lemon	16
Cod fritters & Creole sauce	16
Mini fish tacos, avocado & corn	19
Chicken nuggets & BBQ carrot sauce	16
Sweet potato fries & herb sauce	14

STARTERS & SALADS

Classic Caesar Salad	24
Chicken variant	28
Shrimp variant	30
Little gem lettuce salad with feta cheese, watermelon, cucumber, and mint	24
Lentil salad with banana, avocado, and a perfect egg	26
Poke bowl, fish tartare, peanut sauce	30
Creamy burrata, cherry tomatoes, basil pesto	30

OUR RAW FISH & SIDE DISHES

CEVICHE TOUBANA <i>Coconut & Guava</i>	35
CEVICHE DE LA PLAGE <i>Mango & Passion Fruit</i>	35
TARTARE DES CARAIBES <i>Banana & Avocado</i>	35
TARTARE DE LA MER <i>Pineapple, ajo blanco & vegetarian chili</i>	35

BURGERS & SIDE DISHES

BACON CHEESEBURGER Steak, cheddar, confit bacon, cornichon & sauce cocktail	30
CHICKEN BURGER <i>Marinated chicken fillet, avocado, cheddar cheese & Cajun sauce</i>	30
SEAFOOD BURGER <i>Fish fillet of the day marinated in Cajun sauce, cheddar cheese & coleslaw</i>	30
LOBSTER ROLL <i>Brioche & ketchup mango</i>	36

OUR DISHES & THEIR SIDE DISH

Grilled ribeye steak (350g) & pepper sauce	38
Grilled catch of the day & Creole sauce	35
Fresh pasta Pomodoro with basil & parmesan	29
Fresh pasta with pesto, burrata & vegetarian chili	34
Grilled prawns, cod & tamarind	38
Seared tuna, sweet potato, pineapple & tomatoes	38

GRILLED LOBSTER FROM THE LIVESTOCK €16 per 100g

SIDES

Homemade potato fries	10
Sweet potato fries	
White rice	
Fresh pasta	
Fresh salad	
Seasonal vegetables	

CHILDREN'S (Main course + Dessert and syrup) 25

CHEESEBURGER

CHICKEN OR FISH FINGERS

Dessert: Ice cream or fruit salad

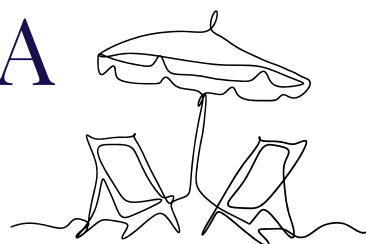
DESSERTS

French toast with caramel, whipped cream & vanilla ice cream	15
Crêpe TOUBANA, Nutella & Chantilly cream	15
Exotic Sunday <i>Coconut ice cream, exotic sorbet, caramelized hazelnuts, whipped cream & mango coulis</i>	15
Fondant cake chocolate & vanilla ice cream	15
Toubana Cup <i>Vanilla ice cream, banana chutney with rum, whipped cream, almonds & its smooth caramel</i>	15
Homemade ice cream & sorbet (2 scoops)	12
Fruit salad	15
Gourmet coffee	18
Champagne Gourmand	28
Magnum Classic or Almond	8



LA TOUBANA

La Plage



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

- *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*



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

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

info@toubana.com - 05 90 88 25 57