QUAI RAPHAËL

POOL RESTAURANT

DÉJEUNER AU BORD DE LA PISCINE
DE 12H À 15H

Cuisine de saison, produits frais et ambiance Riviera



30 PLACE DE LA MARINA
83700 SAINT-RAPHAËL

hotel-lamarina.fr

04 94 19 30 95

SUR LE POUCE
LIGHT BITES
(SERVICE DE 12H À 17H)

Croque Monsieur de la Marina — 14 €
Jambon de qualité, fromage fondant, béchamel maison sur pain de mie doré.
Quality ham, melted cheese, homemade béchamel on toasted bread.

Omelette Dorée — 14 €
Moelleuse à souhait, servie avec frites croustillantes et salade fraîche.
Perfectly fluffy, served with crispy french fries and fresh salad.

Bruschetta Méditerranéenne — 14 €
Pain ciabatta grillé, tomates fraîches, mozzarella, champignons, lardons, ail confit, huile d'olive et basilic frais.
Grilled ciabatta topped with fresh tomatoes, mozzarella, mushrooms, bacon, garlic confit, olive oil and fresh basil.

Bagel Saumon Fumé & Tzatziki — 21 €
Saumon fumé généreux, tzatziki maison au concombre et aneth, servi avec frites.
Generous smoked salmon, homemade cucumber & dill tzatziki, served with fries.

POKÉBOWLS
TOUT EN FRAÎCHEUR
FRESH POKÉBOWLS

Poké Italia — 21 €
Tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic, pignons de pin & gressini.
Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil, pine nuts & breadsticks.

Poké Caesar — 18 €
Laitue romaine croquante, poulet grillé, croûtons dorés, copeaux de parmesan et sauce Caesar maison.
Crunchy romaine lettuce, grilled chicken, golden croutons, Parmesan shavings and homemade Caesar dressing.

Poké Baltik — 23 €
Fenouil croquant, saumon fumé, haddock, hareng mariné, tomates cerises, œufs de saumon – un bowl aux accents nordiques et iodés.
Crunchy fennel, smoked salmon, haddock, marinated herring, cherry tomatoes and salmon roe – a fresh Nordic-inspired bowl.

Poké Plein Champ — 18 €
Melon, pastèque et tomates colorées, fines tranches de jambon de pays – la fraîcheur du Sud dans un bowl.
Melon, watermelon & colourful tomatoes, thin slices of cured ham, the flavours of the South in a bowl.

LES INCONTOURNABLES
SUMMER DISHES

Burger Maison — 21 €
Steak de bœuf grillé à la plancha, cheddar fondant, crudités croquantes, sauce maison, servi sur un pain brioché avec frites et salade.
Grilled beef patty, melted cheddar, fresh crudités, house sauce, served on a brioche bun with french fries and salad.

Choix du Capitaine — 24 €
Poisson frais du jour grillé, accompagné de ses légumes de saison et d'un filet de citron.
Fresh catch of the day, grilled to perfection, served with seasonal vegetables and a squeeze of lemon.

Pièce du Boucher Grillée — 24 €
Pièce de bœuf sélectionnée, grillée à point, servie avec frites et salade verte.
Prime beef cut, grilled to your liking. served with french fries and green salad.

DOUCEURS SUCRÉES
SWEET DELICACIES

La Coupe de Glace — 3,50 € la boule / 10 € les 3 boules
Une, deux ou trois boules de glace artisanale, avec ou sans chantilly, selon vos envies.
One, two or three scoops of artisan ice cream, with or without whipped cream, as you wish.

Coupe de Fruits Frais — 10 €
Ananas juteux, melon sucré et pastèque rafraîchissante.
Juicy pineapple, sweet melon and refreshing watermelon.

Pâtisserie du Jour — 10 €
Création de notre chef pâtissier, selon l'inspiration du jour.
Our pastry chef's daily creation, inspired by the moment.

Cocktails & Vins

Scannez pour découvrir notre sélection

COCKTAILS VINS