



# TIKI PLAGE

Plage de Camp Long  
Rue Marie-Louise Robinson  
83700 SAINT-RAPHAËL

**04 94 82 87 88 - [letiki-plage.fr](http://letiki-plage.fr)**



★ **> ouvert du 10 février au 03 novembre <** ★  
★ *Retrouvez nos soirées musicales* ★  
★ *tout au long de l'été !* ★

### **Merci de nous avertir en cas d'allergie**

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- **Céréales** contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc...) • **Arachides** et produits à base d'arachides
- **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, etc...) • **Graines de sésame** et produits à base de sésame
- **Lupin** et produits à base de lupin • **Soja** et produits à base de soja
- **Crustacés** et produits à base de crustacés • **Poissons** et produits à base de poissons
- **Mollusques** et produits à base de mollusques • **Céleri** et produits à base de céleri
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- **Oeufs** et produits à base d'oeufs • **Moutarde** et produits à base de moutarde
- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)

Tous nos plats sont essentiellement faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais.

## À partager

<b>Assiette de la mer</b> tartare de saumon, 2 huîtres, grosses crevettes, bulots	22,00€
<b>Grand Frito misto</b> joels, tempura de légumes, crevettes, calamars, rouille, citron	22,00€
<b>Planche de charcuterie</b>	22,00€
<b>Planche mixte</b> fromage et charcuterie	22,00€

## Entrées

<b>Frito misto</b> joels, tempura de légumes, crevettes, calamars, rouille, citron	13,00€
<b>Gyozas végétariens x4</b> bouillon asiatique	13,00€
<b>Soupe de Poissons à la provençale</b> rouille, croûtons, ail, emmental râpé	12,00€
<b>Huîtres n°3 Fine de Claire</b> pain de campagne, beurre, vinaigre à l'échalote, citron	x6 15,00€    x12 30,00€
<b>Tartare de Saumon à l'aneth</b>	15,00€

## Salades

<b>Salade César</b> salade, tomates cerises, parmesan, oeuf, croûtons, poulet, anchois, sauce César	20,00€
<b>Salade Niçoise</b> salade, tomates, oignons, poivrons, oeuf dur, thon frais snacké, anchois, olives, basilic	22,00€
<b>Chèvre entier rôti au four</b> miel et origan, avec frites et salade	22,00€

Prix nets, service compris.

Tous nos plats sont essentiellement faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais.

## Plats

<b>Burger classique</b> avec frites steak 180g, cheddar, salade, tomate, ketchup, cornichons, pickles d'oignons rouges	<b>19,00€</b>
<b>Burger classique XXL</b> avec frites 2 steaks 180g, double cheddar, salade, tomate, ketchup, cornichons, pickles d'oignons rouges	<b>27,00€</b>
<b>Tartare de Boeuf préparé par nos soins</b> frites, salade	<b>20,00€</b>
<b>Tartare de Boeuf provençal préparé par nos soins</b> frites, salade olives noires, tomates séchées, ail, basilic, vinaigre balsamique, gressins	<b>22,00€</b>
<b>Linguini à la Truffe blanche d'été</b>	<b>22,00€</b>
<b>Linguini à la Truffe blanche d'été et Gambas</b>	<b>29,00€</b>
<b>Filet de Dorade royale, sauce vierge</b>	<b>25,00€</b>
<b>Poisson entier grillé env. 400g</b> loup ou dorade selon arrivage	<b>26,00€</b>
<b>Bourride provençale</b> avec rouille, croûtons, ail, emmental râpé soupe de poissons à l'aïoli, coquillages, filets de poisson, calamars, gambas, pommes de terre	<b>28,00€</b>

## Menu Enfant (-12ans)

<b>Plat :</b> Nuggets - frites ou Steak haché frais - frites	<b>15,00€</b>
+ <b>Boisson 25cl :</b> Sirop à l'eau, Jus de fruit, ou Soda	
+ <b>Dessert :</b> Glace 2 boules ou Crêpes (sucre, chocolat, Nutella® ou confiture)	

Prix nets, service compris.

## Crêpes

<b>Sucre</b>	4,00€
<b>Chantilly "maison"</b>	5,00€
<b>Miel</b>	6,50€
<b>Caramel</b>	6,50€
<b>Crème de marron</b>	6,50€
<b>Nutella®</b>	6,50€
<b>Chocolat chaud</b>	6,50€
<b>Confiture</b> fraise ou abricot	6,50€
<b>Grand Marnier®</b>	9,50€
<b>Rhum</b>	9,50€
<b>Estérel</b> glace vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50€
<b>Mont Blanc</b> glace vanille, crème de marron, chantilly	9,50€
<b>Clown</b> glace vanille, Nutella®, Smarties®, chantilly	9,50€
<b>Doudou</b> glace coco, banane, chocolat chaud, chantilly	9,50€
<b>Oreo®</b> glace vanille, chocolat chaud, éclats d'Oreo®, chantilly	9,50€
<b>Lion®</b> glace caramel, sauce caramel, éclats de Lion®, chantilly	9,50€

Tous nos plats sont essentiellement faits maison, élaborés sur place à partir de produits frais.

## Desserts

Dessert du jour	voir ardoise
Tiramisu traditionnel	9,50€
Le fondant au Chocolat du Tiki façon Bounty®, glace coco	9,50€
Fraisier au chocolat blanc maison	9,50€
Chèvre frais bio mariné au romarin	9,50€
Profiterole géante	10,00€
Assiette de Fromages	11,00€
Café gourmand	11,00€
Café gourmand "arrosé"	13,00€
Couquette gourmande	15,00€

*Toute l'équipe du*




*vous remercie et vous souhaite un bon appétit !*

Prix nets, service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques, les tickets restaurant et les chèques vacances.  
Merci de votre compréhension.

# Vins

## CÔTES DE PROVENCE

	verre 14cl	50cl	75cl	150cl
<b>Réserve Tiki Plage AOP</b> Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de St Tropez <i>Rouge - Rosé - Blanc</i>			25,00€	50,00€

<b>Domaine de l'Éouve Bio AOP</b>  <i>Rouge - Rosé - Blanc</i>	6,50€	22,00€	30,00€	60,00€
--	-------	--------	--------	--------

<b>Château Minuty Prestige AOP</b> <i>Rosé</i>	10,00€		46,00€	
---	--------	--	--------	--

## LOIRE

<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP</b> Cave des Guilloires <i>Blanc</i>	6,00€		26,00€	
---	-------	--	--------	--

<b>Saumur Champigny AOP</b>  Domaine des Sanzay <i>Rouge</i>	6,50€		32,00€	
---	-------	--	--------	--

## BOURGOGNE

<b>Chablis " Vieilles vignes" Bio AOC</b>  <i>Blanc</i>	10,00€		46,00€	
---	--------	--	--------	--

## ITALIE

<b>Prosecco DOC - Martini Spumante</b> <i>Blanc pétillant</i>	6,50€		30,00€	
--	-------	--	--------	--

## CHAMPAGNE

<b>Mumm Brut AOC</b>			59,00€	
----------------------	--	--	--------	--

<b>Ruinart Brut AOC</b>			99,00€	
-------------------------	--	--	--------	--

## PICHET

	verre 14cl	25cl	50cl	75cl
<b>Provence IGP</b> <i>Rouge - Rosé - Blanc</i>	4,50€	7,00€	14,00€	19,00€