



TIKI PLAGE

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

04 94 82 87 88 - 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

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

Entrées

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

Salades

Salade César salade, tomates cerises, parmesan, oeuf, croûtons, poulet, anchois, sauce César	20,00€
Salade Niçoise salade, tomates, oignons, poivrons, oeuf dur, thon frais snacké, anchois, olives, basilic	22,00€
Chèvre entier rôti au four 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

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

Menu Enfant (-12ans)

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

Prix nets, service compris.

Crêpes

Sucre	4,00€
Chantilly "maison"	5,00€
Miel	6,50€
Caramel	6,50€
Crème de marron	6,50€
Nutella®	6,50€
Chocolat chaud	6,50€
Confiture fraise ou abricot	6,50€
Grand Marnier®	9,50€
Rhum	9,50€
Estérel glace vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50€
Mont Blanc glace vanille, crème de marron, chantilly	9,50€
Clown glace vanille, Nutella®, Smarties®, chantilly	9,50€
Doudou glace coco, banane, chocolat chaud, chantilly	9,50€
Oreo® glace vanille, chocolat chaud, éclats d'Oreo®, chantilly	9,50€
Lion® 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
Réserve Tiki Plage AOP Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de St Tropez <i>Rouge - Rosé - Blanc</i>			25,00€	50,00€

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

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

LOIRE

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

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

BOURGOGNE

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

ITALIE

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

CHAMPAGNE

Mumm Brut AOC			59,00€	
----------------------	--	--	--------	--

Ruinart Brut AOC			99,00€	
-------------------------	--	--	--------	--

PICHET

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