



*" La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur "*

FORMULE GOURMANDE

1 suggestion du jour + 1 dessert du jour + 1 café

19€

ASSIETTE DU BISTRO

2 entrées + 1 plat chaud (dans une même assiette compartimentée)

16€

MENU ENFANT 9,50 €

(réservé aux moins de 10 ans)

1 plat

Steak haché ou nuggets de poulet "maison"

Accompagnés de frites ou pâtes à la sauce tomate

1 boisson

*Sirop à l'eau, Coca cola, limonade, jus de fruits ou
ice tea*

1 dessert

Glace ou compote à boire

Et une surprise (pour les enfants sages!)

VENTE A EMPORTER

Du lundi au vendredi

12h00 à 14h30

Salades, pâtes & woks

*Pensez à nous pour tous vos événements : déjeuners &
dîners d'entreprise, mariages, anniversaires, baptêmes...*

Service commercial : commercial@nautipolis.fr.

OUVERT tous les jours pour le déjeuner

Les incontournables

*Tartare de boeuf et ses copeaux de parmesan,
 préparé par nos soins (poêlé sur demande)*

14,00 €

*Club sandwich au saumon fumé,
 concombre, oeuf, tomate, salade et cream cheese aux herbes fraîches*

15,00 €

Wrap de poulet rôti aux crudités et sa crème de curry

14,00 €

Omelette au choix jambon ou fromage

12,00 €

Bacon cheeseburger, tomates et compotée d'oignons

15,00 €

*Chicken cheeseburger, (aiguillettes de poulets panées au corn flakes)
 tomates, compotée d'oignons et sauce barbecue*

15,00 €

Veggie cheeseburger et sa galette d'épeautre fromagée



14,00 €

Tous nos incontournables sont servis avec frites et salade

Les salades

Salade de crudités et son nem de chèvre au jambon serrano

15,00 €

Salade Nautilus aux St Jacques, saumon et gambas snackées

16,00 €

Salade caesar au poulet croustillant

14,00 €

Salade Vegan : crudités de saison et ses nuggets aux céréales



14,00 €

Les poissons

*Tartare de thon aux agrumes, lait de coco, avocat et cacahuètes grillées,
 servi avec frites et salade*

15,00 €

*Pavé de cabillaud rôti sur sa purée de pommes de terre à l'huile d'olive,
 crème de cumbava, cébettes et olives noires*

15,00 €

Trilogie de poissons servie comme une bouillabaisse,

16,00 €

L'étal du boucher

*L'émincé de magret de canard aux raisins de corinthe et miel,
 accompagné de gratin dauphinois et salade*

15,00 €

*Wok de poulet au lait de coco, gingembre et curry
 avec ses légumes et nouilles sautées*

14,00 €

*Tataki de bœuf (coeur de rumsteak mariné au soja) snacké minute
 en aller retour servi sur un lit de nouilles aux légumes*

15,00 €

*La pièce du boucher (selon arrivage) avec sauce poivre, sauce gorgonzola
 ou marinade chimichurri au choix, gratin dauphinois et salade*

16,00 €

*Notre belle escalope de veau à la crème de champignons,
 macaronis au parmesan et salade*

15,00 €

*Penne carbonara du bistro
 (oignons, lardons, moutarde, parmesan, crème)*

13,00 €

*Penne aux crevettes sautées, sauce
 tomate, basilic, crème légèrement relevée au piment*

13,00 €

Les pâtes

*Les desserts du moment
 (consultez nos serveurs)*

6,00 €

Le coin des gourmands

Café ou thé gourmand

7,50 €

Les softs et sodas

Coca cola, coca zéro, Perrier

Orangina, Ice tea Pêche, Schweppes Agrum'

Jus de fruits (ananas, tomate, orange, pomme ou multirfruits)

3,00 €

Les apéritifs



Kir (Cassis ou pêche) 11 cl

Muscat de Rivesaltes 7 cl

Martini Rouge ou blanc 7 cl

Ricard 3 cl

Whisky, Rhum, Vodka 4 cl

Supplément soft

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

6,00 €

1,00 €

Les bières

Heineken pression

25 cl

3,50 €

50 cl

6,50 €

Affligem pression

25 cl

4,50 €

50 cl

8,00 €

Panaché

25 cl

3,50 €

50 cl

6,50 €

Monaco ou sirop

25 cl

4,00 €

50 cl

7,00 €

Les eaux minérales

Evian, Badoit

25 cl

3,50 €

50 cl

5,00 €

Les boissons chaudes

Café Espresso ou décaféiné

2,00 €

Double espresso, café crème

3,50 €

Thé ou infusion au choix

3,50 €