

LE TOINY

Beach Club

Entrées - Starters

SALADE DE LANGOUSTE    46

LOBSTER SALAD

Avocat, Orange, Passion & Amandes
Avocado, Orange, Passionfruit & Almonds

TARTARE DE THON  33 / 49

TUNA TARTARE

Mangue, Poivron Rouge, Avocat & Coriandre
Mango, Red Pepper, Avocado & Coriander

SALADE CESAR     35

CHICKEN CAESAR SALAD

Poulet Confit, Oeuf Mollet Frit & Parmesan
Confit Chicken, Fried Soft Boiled Egg & Parmesan

POULPE GRILLE     32

GRILLED OCTOPUS

Sauce Puttanesca, Olive Taggiasche & Paprika
Puttanesca Sauce, Taggiasche Olive & Paprika

BURRATA   36

Tomates, Pesto à la Noisette & Cébettes

Tomatoes, Hazelnut Pesto & Pickled Onions

SALADE CROQUANTE  24

CRUNCHY VEGETABLE SALAD

Betterave, Céleri, Fenouil & Vinaigrette à la truffe
Beetroot, Celery, Fennel & Truffle Dressing

ALLERGÈNES - ALLERGENS



celeri
celery



gluten
gluten



crustacés
crustaceans



oeufs
eggs



poisson
fish



lupin
lupin



lait
milk



mollusques
molluscs



moutarde
mustard



fruits à coque
nuts



cacahuètes
peanuts



sésame
sesame



soja
soya



sulfite
sulfite

Tempuras

Sauce au choix :

Mayonnaise Epicée, Chimichurri ou Sauce Tartare

Sauce of your choice :

Spicy Mayonnaise, Chimichurri or Tartar sauce

ENCORNETS  34

SQUIDS

CROUSTILLANT DE POULET   35

TOINY FRIED CHICKEN

CREVETTES  36

ROCK SHRIMPS

Les Classiques du Toiny

BACON & CHEESE BURGER     39

Oignons Caramélisés, Cornichons, Tomate, Sauce BBQ Maison & Frites
Caramelised Onions, Pickles, Tomato, Home-Made BBQ Sauce & Fries

CROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE   44

TRUFFLE CROQUE MONSIEUR

Sauce Mornay à la Truffe & Frites
Truffled Mornay Sauce & Fries

Pâtes - Pastas

TAGLIATELLE A LA LANGOUSTE     49

LOBSTER TAGLIATELLE

Langouste Braisée, Bisque & Persillade
Braised lobster, Bisque & Persillade

GNOCCHI   36

Tomates Cerises Mijotées au Basilic, Burrata

Basil Cherry Tomatoes, Burrata

Nos Grillades - From the BBQ

MAHI MAHI 49

Riz Coco, Purée de Carotte & Orange & Salsa de fruits exotiques
Coconut rice, Carrot & Orange Purée & Exotic Fruit Salsa

TRAVERS DE PORC 55

SPARE PORK RIBS

Glacée à la sauce BBQ maison & Frites
Glazed with home-made BBQ sauce & Fries

BAVETTE WAGYU 250G 68

Sauce Chimichurri, Frites & Salade
Chimichurri Sauce, Fries & Salad

BROCHETTE DE GAMBAS 44

SHRIMPS SKEWER

Au Beurre d'Agrumes & Frites
With Citrus Butter & Fries

LANGOUSTE LOCALE 12/100G

LOCAL LOBSTER  

Beurre d'Herbes, Riz Coco & Fruits Exotiques Grillés
Herbs Butter, Coconut Rice & Grilled Exotic Fruits

Menu enfant - Kids menus 25

STEAK HACHÉ

BEEF PATTY

Frites ou Légumes
Fries or Vegetables

POISSON PANE

MINI FISH & CHIPS

Frites ou Légumes
Fries or Vegetables

CROUSTILLANT DE POULET

CRISPY CHICKEN

Frites ou Légumes
Fries or Vegetables

PÂTES

PASTA

A la tomate ou au beurre et Parmesan
Tomato sauce or butter and Parmigiano

Accompagné d'une boule de glace au choix

FOLLOWED BY A SCOOP OF ICE-CREAM

Accompagnements - Sides

FRITES 14

FRIES

RIZ COCO 14

COCONUT RICE

SALADE VERTE 12

GREEN SALAD

ÉPIS DE MAIS 14

CORN ON THE COB

BROCCOLI & PARMESAN 14

Desserts

ILE FLOTTANTE 19

FLOATING ISLAND

Crème Anglaise, Caramel au Cognac & Noisette
Vanilla Custard, Cognac Caramel & Hazelnuts

PIÑA COLADA FACON CRÈME BRULÉE 16

PIÑA COLADA BRULÉE

Ananas Flambé & Chantilly à la Noix de Coco
Flambéed Pineapple & Coconut Chantilly

TIRAMISU 17

Parfumé à l'Amaretto & Liqueur de Chocolat
Flavoured with Chocolate Liqueur & Amaretto

BARRE GLACÉE CHOCO-CACAHUÈTE 18

CHOCOLATE & PEANUT ICED BAR

Praliné Feuillantine, Chocolat & Ganache au Caramel
Praliné Biscuit, Caramel Ganache & Chocolate

GLACES & SORBETS MAISON (3 BOULES) 15

HOME-MADE ICE CREAM & SORBETS (3 SCOOPS)

GLACE

Vanille, Chocolat, Pistache & Café
Vanilla, Chocolate, Pistacchio & Coffee

SORBETS

Citron, Framboise, Exotique & Noix de Coco
Lemon, Raspberry, Exotic & Coconut