



FORMULES DU MIDI

*Nos formules du midi, varient chaque jour selon l'inspiration du chef.
Elles sont disponibles du lundi au vendredi, hors samedi.*

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

15,50€

ENTRÉE

+

PLAT

+

DESSERT

18,90€

ENTRÉE

TOMATES BURRATA

Tomates fraîches, burrata crémeuse / 6,50€

AVOCAT GAMBAS

Avocat, gambas sautées, citron (2 pièces) / 7,50€

TOAST DE CHÈVRE CHAUD

Salade mixte, toast grillé, chèvre chaud, vinaigrette balsamique / 6,50€

SALADE CÉSAR

Salade romaine, tenders de poulet, tomates cerises, parmesan, sauce César

Petite	Grande
8€	14,50€

SALADE OCÉANE

Salade mixte, crevettes, tomates cerises, maïs, sauce cocktail

Petite	Grande
9€	16€

PLANCHE À PARTAGER

Tenders, beignets de calamars, sticks de mozzarella et camembert (10 pièces) / 10€

BEIGNETS DE CREVETTES

5 pièces / 6€

BEIGNETS DE MORUE

5 pièces / 6€

PLATS OCEANE

MORUE A BRÁS

Morue, oignons, ail, huile d'olive, œuf, frites en paille, olives noires, persil / 15,50€

MORUE À LA CRÈME

Morue, béchamel, noix de muscade, frites en paille, olives noires / 16,50€

MORUE A BRAGA

Morue, frite en rondelle, poivrons rouges, oignons, ail, tomate, huile d'olive, persil

<i>1pers (300g)</i>	<i>2pers (600g)</i>
<i>22€</i>	<i>38€</i>

MORUE...

Moules, pommes de terre au four, brocoli, ail, persil, huile d'olive

<i>1pers (300g)</i>	<i>2pers (600g)</i>
<i>22€</i>	<i>38€</i>

FRITURE DE POISSON

Sardines, merlan, filet de merlan, calamars, crevettes, frites / 25€

PAVÉ DE SAUMON

Purée maison, ciboulette, sauce beurre blanc à l'échalote / 19€

BROCHETTE OCÉAN AU BARBECUE

Gambas (2pts), calamars (2pts), poivrons, oignons, frites / 22€

***Supplément accompagnement : +2€**

GRILLADES AU BARBECUE

Choisissez votre protéine, Sauce, et accompagnement

PROTÉINES

	150g	300g
<i>Bavette Black Angus</i>	19€	33€
<i>Faux-Filet Black Angus</i>	20€	34€
<i>Filet de Bœuf de Galice maturé</i>	24€	38€
<i>Entrecôte</i>	18€	34€
<i>Picanha</i>	19€	33€
<i>Poulet Churrasco** (1 h d'attente minimum ou sur commande)</i>	18€	

SAUCE

*Une sauce au choix : poivre, roquefort ou échalote
Supplément sauce : 1€*

***Marinade du Poulet Churrasco: piri-piri, ail, paprika, citron,
huile d'olive*

*

ACCOMPAGNEMENTS

(Choisissez 2 accompagnements inclus)

*Riz, frites, salade, purée à la truffe (+6€), brocoli, haricots
verts*

Supplément accompagnement : +2€

BURGERS

BURGER CLASSIQUE

Steak de bœuf grillé 150g, cheddar fondu, salade, tomate, oignons rouges confie, sauce burger maison / 14,90€

BURGER POULET

Tenders de poulet, cheddar fondu, salade croquante, tomate fraîche, oignons rouges confie, sauce burger maison / 15,90€

PÂTES

TAGLIATELLE AUX GAMBAS

Gambas, huile d'olive, sauce tomate, anchois, câpres, ail, persil / 18€

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Viande hachée, sauce tomate, basilic, ail, carotte, céleri, huile d'olive / 16€

PIZZA

PIZZA BOLOGNAISE

Sauce tomate, viande hachée, basilic, mozzarella, emmental / 16€

PIZZA FRUITS DE MER

Sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, citron / 18€

PIZZA BURRATA

Sauce tomate, mozzarella, roquette, burrata, crème balsamique / 15,50€

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison / 5,50€

MI-CUIT CHOCOLAT & GLACE VANILLE

Cœur fondant au chocolat noir, boule de glace vanille / 7,50€

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Crème citron intense, meringue italienne légère sur fond croquant / 7,50€

TARTE TATIN AUX POMMES

Servie avec une boule de glace au choix / 7,50€

CHEESECAKE

Cheesecake crémeux sur base biscuitée avec un coulis au choix : mangue ou fruits rouges / 7,50€

TIRAMISU CAFÉ

Crème mascarpone onctueuse, biscuits imbibés de café, cacao en poudre / 7,50€

PASTEL DE NATA

Spécialité portugaise à la crème pâtissière, pâte feuilletée croustillante (2 pièces)/ 6,50€

COUPES GLACÉES (3 BOULES)

Au choix : vanille ou chocolat, fraise, mangue, caramel beurre salé et crème chantilly / 5,90€



CARTE DES ALCOOLS

VIN ROUGE

	75CL
BORDEAUX CHÂTEAU MOULIN DE PRAYÈRE	22€
ARBORESCENCE FRONTON	22€
BORDEAUX BIOSENS - BIO	21€
BORDEAUX CHÂTEAU CARBONNEAU	23€
CÔTES DU RHÔNE PARALLÈLE 45	22€
MONTE VELHO	22€

VIN AU VERRE

	12CL
DÌAS (PORTUGAL)	5€
ROUGE, ROSE, BLANC	

VIN BLANC

	75CL
CHARDONNAY LE VAL	20€
IGP MÉDITERRANÉE LA GRANDE BLEUE BIO	24€
IGP OC LES GAMELLES CHARDONNAY	22€
IGP OC CASTEL GRANDE RÉSERVE VIOGNIER	21€
MONTE VELHO	22€

VIN ROSÉ

	75CL
ATLANTIQUE LA DUNE DES TAMARIX	19€
ATLANTIQUE LARMONI	20€
COTE DE PROVENCE LISTEL	20€
MATEÙS	21€



OceanBeef

CARTE DES BOISSONS

MOCKTAILS – 6€

VIRGIN MOJITO

Mojito Caraïbos, sucre de canne, limonade, citron vert, menthe

VIRGIN PIÑA COLADA

Piña colada Caraïbos, sirop de canne, glaçons

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche

VIRGIN PLANTEUR DES ÎLES

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de mangue ou fruit de la passion, grenadine, cannelle, vanille, citron vert

VIRGIN BASIL & PASSION

Sirop de basilic, purée de passion, jus de citron, jus de pomme

VIRGIN PURPLE BLOSSOM

Sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de framboise, eau pétillante

VIRGIN COCO SUNSET

Menthe écrasée, jus de coco, jus de mangue, jus de citron, sirop de vanille

COCKTAILS – 8€

MOJITO

Rhum blanc, mojito Caraïbos, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe

PIÑA COLADA

Rhum blanc, piña colada Caraïbos, sirop de canne, glaçons

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

PLANTEUR DES ÎLES

Rhum blanc, rhum ambré, jus de goyave, jus d'ananas, jus de mangue ou fruit de la passion, grenadine, cannelle, vanille

LILLET ROSÉ

Lillet rosé, tonic, tranche de pamplemousse, glaçons

LILLET BLANC

Lillet blanc, tonic, tranche d'orange, glaçons

SPRITZ ST-GERMAIN

St-Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron jaune, glaçons

SPRITZ APÉROL

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange, glaçons



COCKTAILS *Maison* 7€

MOJITO

Mojito Caraïbos, l'Alpin de Necense, jus de citron, feuilles de menthe, eau pétillante

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer Necense, citron vert

SPRITZ

Spritz Necense, Prosecco, tranche d'orange

SAUVAGE PAMPLEMOUSSE ROSE

Vodka, le Sauvage de Necense, jus de pamplemousse, gouttes d'eau de rose, eau pétillante



MOCKTAILS *Maison* 5€

VIRGIN MOJITO

L'Alpin de Necense, jus de citron, feuilles de menthe, eau pétillante

SAUVAGE PAMPLEMOUSSE ROSE

Le Sauvage de Necense, jus de pamplemousse, gouttes d'eau de rose, eau pétillante

VIRGIN SPRITZ

Écorces d'orange, racines de gentiane, verveine odorante, romarin, eau pétillante

LE CABOSSÉ

Cacao, ananas, citron



Quand la Nature Devient Boisson

Les créations **necense** réinventent la dégustation avec des ingrédients 100 % naturels et issus de l'agriculture biologique. Un savant mélange de plantes, d'agrumes et d'épices pour une expérience rafraîchissante, authentique et pleine de vitalité.

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
STELLA ARTOIS	4,50€		7,30€
Pression bière blonde			
LEFFE	5,20€		8,50€
Pression bière blonde			
HEINEKEN		5,50€	
DESPERADOS		5,50€	
PANACHÉ MONACO	4,40€		7,50€
SUPER BOCK	4,40€		

APPÉRITIFS

	2CL	4CL	12CL
MARTINI ROUGE		4€	
MARTINI BLANC		4€	
PROSECCO MARTINI			7€
KIR VIN BLANC			4€
KIR ROYAL			9,20€
RICARD		3,90€	

SODAS

	25CL	33CL
ORANGINA	4,20€	
FUZE TEA	4,20€	
SCHWEPES TONIC	4,20€	
SCHWEPES AGRUMES	4,20€	
FANTA ORANGE	4,20€	
COCA-COLA		4,20€
COCA-COLA SANS		4,20€
SUCRE		
PERRIER		4,50€
SIROP	3,50€	
DIABOLO	3,50€	

 **SODAS** maison **3,90€**

LA LIMONADE
Citron jaune, verveine

LA GINGER BIRD
Gingembre parfumé, poivre noir et piment oiseau

THÉ GLACÉ
Thé jasmin infusé à froid, hibiscus

L'ALPIN
Menthes, mélisse, verveine, bourgeon de pin sauvage

L'ÉNERVÉ
Sauge, maca, gingembre, guarana

LE SAUVAGE
Reine des prés, sureau, bruyère, cynorrhodon

LA GINGER BEER
Gingembre parfumé, citron jaune

LE COLA
Noix de cola, rapadura, vanille, verveine

JUS PAGO

	20CL
ANANAS	4,50€
ORANGE	4,50€
ORANGE CAROTTE CITRON	4,50€
MULTI-FRUIT	4,50€

EAUX MINÉRALES

	50CL	1L
VITTEL	4,50€	5,50€
SAN PELLEGRINO	4,50€	5,50€

75CL
EAU PETILLANTE
FILTRÉE FRAÎCHE **2,90€**
BE WTR™

Toutes nos carafes d'eau du robinet sont gratuites

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2€
DÉCAFÉINÉ	2,60€
CAFÉ ALLONGÉ	2,60€
CAFÉ CAPUCCINO	2,80€
CHOCOLAT	3,80€
THÉ	2,90€

