



LA  RESTAURANT
PLANCHA
PORT SAINT-RAPHAËL

MENU



46 Prom. Commandant Guilbaud
83700 Saint-Raphaël • Tel. +33(0) 4 98 13 01 54

contact@laplancha-portsaintraphael.com
www.laplancha-portsaintraphael.com



NOS ENTRÉES – OUR STARTERS

Foie Gras de canard fait maison - 22€
au vin jaune confiture de papaye
Duck Foie Gras homemade with yellow wine papaya jam

Saumon fumé par nos soins avec ses toasts - 19€
Smoked salmon prepared by us with toast

Saumon Gravlax, salade de mangue marinée par nos soins - 20€
Salmon gravlax, mango salad marinated by us

NOS SALADES – OUR SALADS

Salade César - 20€
Salade, poulet pané, croûton, œuf dur, granny smith, copeaux de parmesan
Salad, breaded chicken, crouton, boiled egg, Granny Smith apple, Parmesan shavings

Salade de thon à la grecque - 20€
Salade, tomates, poivrons, feta, concombre, thon, baies roses
Salad, tomatoes, peppers, feta cheese, cucumber, tuna, pink peppercorns

PAD THAI

Poulet - 24€, Bœuf - 26€
Végétarien - 20€, Gambas - 28€
Pâtes de riz, légumes, sauce soja sucrée/salée
Rice noodles, vegetables, sweet/salty soy sauce

NOS POISSONS – OUR FISH

Émincé de seiche à la persillade cuite à la plancha, riz et légumes - 26€
Sliced cuttlefish with cooked persillade on the plancha, rice and vegetables

Poke bowl aux gambas et quinoa - 22€
Poke bowl with prawns and quinoa

Gambas rôties au gingembre - 30€
Roasted prawns with ginger

Pavé de maigre à la menthe et aux pignons de pin - 33€
Lean fish fillet with mint and pine nuts

NOS VIANDES – OUR MEATS

Burger Montagnard avec ses frites maison - 19€
Pain burger, salade, tomates, fromage à raclette, lard, steak, cheddar, oignon
Mountain-style burger, homemade fries, burger bun, lettuce, tomatoes, raclette cheese, bacon, steak, cheddar, onion

Onglet de bœuf simple env. 180g - 19€
Frites maison, sauce au choix bleu ou poivre
Hanger steak, homemade fries, choice of blue cheese or pepper sauce

Onglet de bœuf double env. 360g - 27€
Frites maison, sauce au choix bleu ou poivre
Double hanger steak, homemade fries, choice of blue cheese or pepper sauce

Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites maison et salade - 24€
Hand-cut Charolais beef tartare, home-made fries and salad

Tartare de bœuf Charolais à l'Italienne, frites maison et salade - 26€
Charolais beef tartare Italian-style, homemade fries, and salad

Magret de canard à la vanille, écrasé de pomme de terre - 28€
Vanilla duck breast with mashed potatoes

Filet de boeuf façon Rossini et son écrasé de pommes de terre - 35€
Filet of beef Rossini style and mashed potatoes

MENU DU JOUR - 18€

(le midi, sauf les week-ends et jours fériés)

Entrée / plat **ou** plat / dessert
Starter and main course, or main course and dessert

MENU ENFANT - 15€

Nuggets ou steak haché ou poisson
(selon arrivage) et frites maison
Nuggets or minced beef steak or fish and homemade fries

+
Boule de glace et sirop à l'eau
Ice cream scoop with flavored syrup

MENU - 26€

Entrée du jour **ou** saumon Gravlax
Starter of the day or Gravlax Salmon

+
Onglet de bœuf, frites maison, sauce
au choix bleu ou poivre
Hanger steak, homemade fries, choice of blue cheese or pepper sauce

ou
Poisson (selon arrivage), riz et légumes
Fish (depending on availability), rice and vegetables

+
Dessert du jour **ou** deux boules de glace
Dessert of the day or two scoops of ice cream

NOS DESSERTS – OUR DESSERTS

Fait maison / Homemade

Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille - 10€
Chocolate fondant, custard sauce, and vanilla ice cream

Tarte au citron revisitée - 11€
Lemon tart revisited

Crème brûlée à la vanille - 11€
Vanilla crème brûlée

Café ou thé gourmand - 12€
Gourmet coffee or tea

Tarte Tatin et sa boule de glace- 12€
Tarte Tatin with a ice cream

Assiette de fromages (selon arrivage) - 12€
Cheese plate

Demandez les desserts du jour / Ask for the desserts of the day

COMPOSEZ VOTRE COUPE – CREATE YOUR OWN SUNDAE

2 BOULES : 4.50€ ou 3 BOULES : 6.00€

Sorbets : Fruits de la passion • Citron vert • Citron • Mangue
Framboise • Fruits des bois • Fraise / *Passion fruit • Lime • Lemon
Mango • Raspberry • Mixed berries • Strawberry*

Crèmes glacées : Vanille bourbon • Chocolat noir • Noix de coco
Café • Caramel • Rhum raisin • Marron • Pistache • Menthe chocolat
Stracciatella / *Bourbon Vanilla • Dark Chocolate • Coconut Coffee
Strawberry Salted Caramel • Rum Raisin • Chestnut • Pistachio
Mint chocolate • Stracciatella*

*Prix nets en euros, taxes et services compris. La Plancha n'accepte pas les chèques. Net prices in euros, taxes and services included. La Plancha does not accept check.

NOS COUPES GLACÉES – OUR ICE CREAM SUNDAES

Dame blanche - 10€

*Crème glacée à la vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

Les liégeois - 10€

*Crème glacée café, chocolat ou caramel, vanille, chantilly
Ice cream coffee, chocolate or caramel, vanilla, whipped cream*

La gourmande - 11€

*Une boule vanille, une boule chocolat,
une boule stracciatella, Nutella, chantilly
One scoop of vanilla, one scoop of chocolate,
one scoop of stracciatella, Nutella, whipped cream*

La coco flow - 11€

*Deux boules coco, une boule chocolat, noix de coco râpée, chantilly
Two scoops of coconut, one scoop of chocolate,
grated coconut, whipped cream*

La red - 11€

*Fruits rouges, framboise, vanille, coulis de fruits rouges, meringue,
chantilly / Red fruits, raspberry, vanilla, red fruit coulis, meringue,
whipped cream*

Colonel - 12€

*Deux boules citron, Vodka
Two scoops of lemon, Vodka*

Iceberg - 12€

*Deux boules menthe chocolat, Get 27
Two scoops of mint chocolate, Get 27*

La plancha- 12€

*Deux boules vanille, Rhum Ambré
Two scoops of vanilla, Amber Rum*

Supplément chantilly ou coulis + 1,00€

*Whipped cream or sauce : Caramel, café, chocolat, fruits rouges
Caramel, coffee, chocolate, red fruits*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly.