


**CÔTES DE PROVENCE - AOC/AOP**

**Château Sainte Marguerite** Cru classé - *La Londe*

Cuvée Château • 2016  ..... 21€ 27€

Cuvée Symphonie • 2016  ..... 33€

**Château Vert** - *La Londe*

Cuvée Séduction • 2016 ..... 28€

Cuvée du **Kaïna Beach** IGP DES MAURES ..... 20€

**Château Farambert** - *Cuers*

Cuvée Séduction • 2016 ..... 26€

**Domaine Saint André de Figuière** - *La Londe*

Cuvée Première • 2016 ..... 22€ 28€

**Domaine la Tour des Vidaux** - *Pierrefeu*

Cuvée Réal • 2016  ..... 27€

**Château de Jasson** - *La Londe*

Cuvée Eléonore • 2016 ..... 25€

**Château Maravenne** - *La Londe*

Cuvée les Roches • 2016  ..... 22€

**Rouge**

**CÔTES DE PROVENCE - AOC/AOP**

**Château Vert** - IGP DES MAURES - *La Londe*

Cuvée du **Kaïna Beach** ..... 20€

**Domaine la Tour des Vidaux** - Réal - *Pierrefeu* • 2015  ..... 27€

**PAYS D'OC - IGP**

**Pinot Noir** - Secret de Lunès • 2015 ..... 24€

**CÔTE DU RHÔNE - AOC/AOP**

**Crozes Hermitage** - Petite Ruche • 2015 ..... 34€

**BORDEAUX - AOC/AOP**

**Lussac Saint-Émilion** - Les Hauts de Malydure • 2015 ..... 26€

**Blanc**

**CÔTES DE PROVENCE - AOC/AOP**

**Château Vert** - IGP DES MAURES - *La Londe*

Cuvée du **Kaïna Beach** ..... 20€

**Château Sainte Marguerite** Cru classé - *La Londe*

Château • 2016  ..... 21€ 27€

**Château Farambert** - *Cuers*

Cuvée Séduction • 2016 ..... 19€ 26€

**Domaine la Tour des Vidaux** - *Pierrefeu*

Cuvée Réal • 2016  ..... 27€

**BOURGOGNE - AOC/AOP**

**Domaine Laroche** - Chablis ..... 33€

**Vins au verre**

**Château Vert** - IGP DES MAURES - *La Londe*

Cuvée du **Kaïna Beach** - Rosé / Rouge / Blanc ..... 4€

**Magnum 1,5L**

**Château Sainte Marguerite** Cru Classé - *La Londe*

Cuvée Château • 2016  ..... 52€

**Domaine Saint André de Figuière** - *La Londe*

Cuvée Première • 2016 ..... 54€

**Château Vert** - *La Londe*

Cuvée Séduction • 2016 ..... 54€

**Champagne**

**Mumm** ..... 90€

**Piper Heidsieck** ..... 70€



**KAÏNA Beach**

**KIB**

**RESTAURANT  
PLAGE PRIVÉE  
BAR**

*Les Salins Paradise*

*Nos plats sont préparés à base de produits frais*

## Nos Entrées

- Tartare de thon et saumon**, salsa de tomates au gingembre, pousses de petits pois, vinaigrette asiatique ..... 20€
- Classic salade Caesar**, filets de poulet panés, croûtons, sauce aux anchois ..... 18€
- Salade Grecque**, tomates, fêta, concombre, oignons, olives noires ..... 18€
- Salade Italienne**, melon, jambon cru, feuilles de chêne, tomates, mozzarella et basilic ..... 18€
- Salade de papaye verte** façon Thaï, crevettes, menthe, cacahuètes, tomates cerise ..... 17€
- Kaïna mix**, généreux mix de salades, avocat, poulet, œuf, chèvre et jambon ..... 20€

## À Partager

- Planche Catalane**, bâtonnets de tomme de brebis, croquettes de beignets de crevettes au persil, tempura de fruits de mer, jambon cru.. 22€
- Planche Corse**, jambon cru, figatelli, lonzo, coppa, fromage corse, salade ..... 20€
- Panier de fritures**, sticks de mozzarella, beignets de crevettes, nems de poulet, jalapenos ..... 14€
- Camembert au four**, pesto, pignons et ses mouillettes de pain ..... 12€

## Menu Enfant



Prix nets en euros - service compris

*Tous nos plats sont fabriqués maison*

## Le coin du Pêcheur

- Seiche entière snackée à la plancha**, pan con tomates, ail et persil ..... 20€
- Escalopes de bar rôties au four**, légumes du soleil, rouille au safran.. 24€
- Coeur de filet de thon façon Tataki**, sésame, wasabi, perles de kalamansi ..... 22€
- Risotto d'orzo**, fumé de bouillabaisse et ses crevettes géantes ..... 26€
- Poisson du moment** ..... 20€

## Le coin du Boucher

- Suprême de poulet fermier**, coeur basilic, tomates confites au pistou ..... 22€
- Souris d'agneau confite au miel et romarin**, écrasé de pommes de terre ..... 24€
- Côte de boeuf** (Simmental, ≈800g) à la fleur de sel ..... 32€
- Côte de veau au sautoir** (≈300g), pommes grenailles, pétales d'ail confits ..... 25€
- Tartare de boeuf** (≈180g) à l'ancienne préparé par nos soins ..... 19€
- Sloppy Joe Burger**, pain brioché, effiloché de boeuf cuit comme une daube, rougail tomates, cheddar fondu et ses frites ..... 20€
- Pièce du boucher** (≈250g) et ses frites ..... 20€

## Nos Douceurs

- Biscuit sablé**, mousse de ricotta et nutella, poire au sirop, chantilly au mascarpone ..... 10€
- Café gourmand**, macarons, salade de fruits, canelés, verrine citron basilic ..... 10€
- Tarte fine aux pommes**, crème glacée à la vanille ..... 6€
- Assiette de fruits frais** selon la saison ..... 8€
- Banoffee en verrine**, bananes, caramel au lait concentré sucré, spéculos ..... 8€
- Charlotte aux fruits rouges**, biscuit cuillère patissier, chantilly ..... 8€
- Assiette de fromages**, bleu d'Auvergne, Ossau-Iraty, Saint-Marcellin ... 12€



Prix nets en euros - service compris