

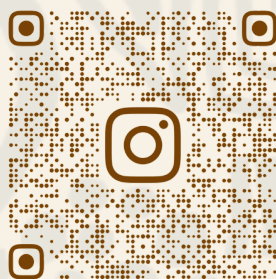


PLAYA

chica

 Subscribed ▾

Rejoins l'aventure Playa Chica
sur Instagram



@PLAYACHICA_OFFICIAL



CUISINE DE PARTAGE

*“Une cuisine de partage aux inspirations méditerranéennes,
mettant à l'honneur des produits frais et de saison,
sublimés par des saveurs ensoleillées à savourer les pieds dans le sable”*



PLAYA

chica

100 AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE - 06210 MANDELIEU
+33(0)4 92 19 74 32 - Booking WhatsApp +33(6) 12 54 73 44
WWW.PLAYA-CHICA.COM

Chef
Kevin TESCARI

À PARTAGER TO SHARE



Houmous, pain pita - 16
Hummus with pita bread

Guacamole, tortilla chips - 16
Guacamole & tortilla chips

Crevettes tempura - 18
Tempura prawns

**Nems de poulet, salade, menthe,
sauce Nuoc-mâm - 18**
Chicken spring rolls, mint & Nuoc Mam sauce

Calamari fritti, sauce tartare - 26
Crispy calamari, tartare sauce

**Tacos de poulet
à la mexicaine (3 pièces) - 29**
Mexican-style chicken tacos (3 pièces)

Panier de crudités - 39
Crudités platter

ENTRÉES / SALADES STARTERS / SALADS



**Burrata crémeuse 200 g,
tomates du pays - 25**
Burrata (200g), tomatoes

**Salade Grecque, croustillant de feta,
tomates, oignons rouges et
olives kalamata - 26**
*Greek salad, crispy feta, tomatoes,
red onions & kalamata olives*

Niçoise façon bagnat - 28
Niçoise "pan bagnat style"

Salade de poulpe aux herbes - 28
Octopus salad with fresh herbs

**Salade César au poulet croustillant,
parmesan, avocat et bacon - 29**
*Caesar salad with crispy chicken,
parmesan, avocado & bacon*



CRUDO



Tartare de bœuf à l'Italienne, cœur de Stracciatella, frites - 28
Italian-style beef tartare with stracciatella, french fries

Ceviche de dorade aux agrumes, salade - 29
Sea bream ceviche with citrus fruits, salad

Tartare de saumon du chef, frites - 30
Chef's salmon tartare, french fries

Carpaccio de Gamberoni, salade - 32
Red prawn carpaccio, salad

Tataki de thon saku aux saveurs asiatiques, légumes - 32
Seared saku tuna tataki, asian flavours & vegetables

EAUX & SODAS



Evian, Badoit Rouge (75cl)	10
Badoit Rouge (33cl)	6
Minute Maid (25cl)	7
Multifruits, Pomme, Tomate, Ananas	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)	7
Sprite, Fanta, Fuze Tea (25cl)	7

JUS PRESSÉS



Orange pressée (25 cl)	12
Citron pressé (25 cl)	12
Pamplemousse pressé (25 cl)	12

CAFÉ, THÉS



Expresso, Décaféiné	3,50
Double Expresso	5
Cappuccino	5
Thés & infusions	5
Chocolat chaud	7

DIGESTIFS



COGNAC	
Martel VSOP	20

EAUX DE VIE	
Poire Williams	12
Calvados	12
Grappa	14
Armagnac	16

LIQUEURS	
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31	12

MENU ENFANT / KIDS MENU

18

Gnocchi au beurre
Butter gnocchi

ou
or

Penne al pomodoro
Penne al pomodoro

ou
or

Poulet pané, frites
Breaded chicken, french fries

+ un sirop à l'eau
flavoured syrup drink

+ une glace
ice cream



MOCKTAILS



CUCUMBER COOLER — 14

*Jus de concombre frais, jus de citron vert,
sirop de sucre, feuilles de menthe, eau pétillante*

POMEGRANATE FIZZ — 14

*Graines de grenades fraîches, jus citron vert,
sirop de sucre, soda*

GINGER STORM — 14

Ginger beer, jus de citron vert, sirop de miel

SIDES



Riz basmati - 10
Basmati rice

Frites - 10
French fries

Sucrine - 10
Sucrine lettuce

**Salade de tomates,
oignons - 10**
Tomato & onion salad

Purée - 10
Mashed potatoes

Purée à la truffe - 14
Truffle mashed potatoes

SAUCES



Mayonnaise spicy - 4
Spicy mayonnaise

Mayonnaise truffe - 5
Truffle mayonnaise

Sauce aux cèpes - 5
Porcini mushroom sauce

Sauce à la truffe - 5
Truffle sauce



CLASSIQUES



MARGARITA PASTÈQUE — 18

*Tequila Codigo Reposado, pastèque fraîche et citron vert
Fruité, juteux et estival.*

SPICY MARGARITA — 16

*Spicy tequila maison, citron vert et piment
Fraîs avec une belle intensité.*

PORNSTAR MARTINI — 18

*Vodka Absolut Elyx, fruit de la passion frais et vanille
Servi avec un shot de prosecco.*

DESSERTS



Fondant au chocolat - 12
Chocolate fondant

**Cheesecake
caramel beurre salé spéculoos - 12**
Salted butter caramel & speculoos cheesecake

**Fraises de saison,
crème chantilly vanillée - 16**
Seasonal strawberries with vanilla chantilly cream

Profiteroles tropeziennes - 16
Tropezian profiteroles

Planche de pastèque - 18
Watermelon platter

**Grande planche
de fruits de saison - 48**
Large seasonal fruit platter



SPRITZ



Aperol Spritz — 14

Léger, pétillant et légèrement amer

Campari Spritz — 14

Plus intense, avec une belle amertume

St-Germain Spritz — 16

Floral, délicat et élégant

Barbie Spritz — 16

Fraise, gourmand et fruité

Limoncello Spritz — 16

Citronné, frais et ensoleillé

VINS AU VERRE



LES CHAMPAGNES

Veuve Pelletier
Perrier-Jouët Grand Brut

COUPE

14
22

PISCINE

16
24

PROSECCO DOCG

Viavetti Asolo-Extra Dry

9

11

VINS ROSÉS - AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty Prestige
Château Sainte Marguerite

VERRE

11
13

PISCINE

13
15

VINS BLANCS - AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty Prestige
Château Sainte Marguerite

11
11

13
13

VINS ROUGES

Pinot Noir - Arnaud Baillet
Bordeaux St Emilion - Tempo d'Angelus

12
12

APÉRITIFS & BIÈRES



Ricard, Campari, Martini Blanco, Rosso

8

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

Desperados
Corona
Gallia NW IPA
Heineken sans alcool

9
9
9
9

BIÈRE PRESSION

Heineken

25cl

7

50cl

13



VIANDES/BURGERS MEATS/BURGERS



**Suprême de volaille et son jus de viande,
purée, légumes du moment - 28**

*Chicken supreme with gravy, mashed
potatoes & seasonal vegetables*

Smash Burger Wagyu, frites - 30

Wagyu smash burger, french fries

**Noix d'entrecôte argentine,
beurre maître d'hôtel aux herbes, frites - 38**

Argentine ribeye steak, herb butter & french fries

POISSONS FISH



**Fish & chips de dorade fraîche
sauce tartare, frites et salade - 28**

*Fresh sea bream fish & chips,
tartare sauce, french fries & salad*

**Loup en portefeuille,
sauce vierge, riz basmati - 36**
Stuffed sea bass fillet, virgin sauce & basmati rice

**Poulpe rôti à l'ail et aux herbes,
purée, légumes - 36**

*Roasted octopus with garlic & herbs,
mashed potatoes & vegetables*

**Gamberoni géante 300 g
à la bisque tomaté, linguine - 49**
Giant gamberoni (300 g), tomato bisque & linguine

PIZZAS



Pizza Margherita - 18
Margherita pizza

**Pizza à la truffe
et stracciatella - 36**
Truffle pizza with stracciatella



PÂTES / GNOCCHIS PASTA / GNOCCHI



Gnocchi aux cèpes - 28
Porcini mushroom gnocchi

Gnocchi à la truffe - 32
Truffle gnocchi

Penne all'arrabbiata - 22
Penne all'arrabbiata

Linguine alle vongole - 32
linguine alle vongole

Rigatoni à la truffe - 32
Truffle rigatoni

✦ **Option Burrata 200g - 12**
Burrata (200g) supplement

CHAMPAGNES



CHAMPAGNE BRUT	75cl	1,5l
Perrier-Jouët Grand Brut	160	320
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	250	
Perrier-Jouët Belle Époque	490	
De Lossy Brut	520	
Dom Pérignon	650	1300
Louis Roederer Cristal	650	1300

CHAMPAGNE ROSÉ

Perrier-Jouët Blason Rosé	250
Perrier-Jouët Belle Époque Rosé	590

SPIRITUEUX



VODKA	BOUTEILLE
Vodka Absolut Elyx	170

TEQUILA	
Codigo 1530 Reposado	190
Don Julio 1942	590

GIN	
Beefeater	130
Monkey 47	240

RHUM	
Havana 7 ans	150
Bumbu The Original	180
Bumbu XO	200

WHISKY	
Jack Daniel's	150
Chivas regal 12 ans	180
Chivas regal 18 ans	290



PLAYA
chica



BOISSONS - DRINKS

VINS ROSÉS



CÔTES DE PROVENCE - AOP

	75cl	1,5l	3l	6l
Château Minuty - Cuvée Prestige - 2025	59	120		
Château Sainte Marguerite - Symphonie - 2025 - Bio	59	120		
Château Minuty - Cuvée Rosé & Or - 2025	80	160	320	600
Château Sainte Marguerite - Fantastique - 2025 - Bio	80	160		

VINS BLANCS



CÔTES DE PROVENCE - AOP

Château Minuty - Cuvée Prestige - 2025	59	120
Château Minuty - Blanc & Or - 2024	80	160
Château Sainte Marguerite - Fantastique - 2024 - Bio	80	

BOURGOGNE - AOP

Le Petit Chablis - Le domaine d'Henri - 2023	59
--	----

LOIRE - AOP

Sancerre - Pascal Jolivet - 2023	78
Pouilly Fumé - La Doucette - 2023	92

SELECTION DU SOMMELIER

Corton-Charlemagne Grand Cru Arnaud Baillet 2020	490
---	-----

VINS ROUGES



ITALIE

	75cl
Chianti Classico DOCG - Querceto - 2020	59

CÔTES DE PROVENCE - AOP

	75cl
Château Sainte Marguerite - Cuvée Fantastique - 2022 - Bio	80
Château Minuty - Rouge & Or - 2023	80

BOURGOGNE - AOP

Pinot Noir - Arnaud Baillet - 2022	59
------------------------------------	----

BORDEAUX - AOP

Chasse Spleen - Moulis en Médoc - 2023	79
Sirène de Giscours - Margaux - 2019	99
Petit Figeac - Saint Emilion - 2023	149

GRANDS VINS DE BORDEAUX - AOP

Cos d'Estournel - Saint Estephe - 2006	450
La Dame de Montrose - Saint Estephe - 2010	530
Le Petit Mouton Rotschild - Pauillac - 2017	1200

PROSECCO DOCG

Viavetti Asolo - Extra Dry 2024	49
---------------------------------	----

