

# Le 1051

Restaurant • Bar  
Plage • Pampelonne

## Menu

Année 1962



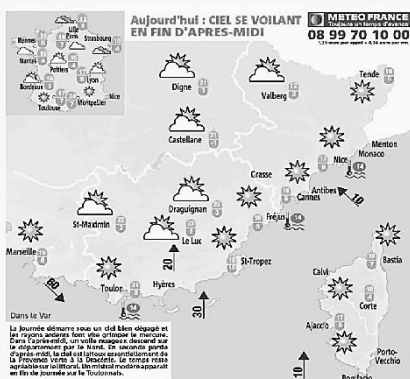
### A vous chers épicuriens

Une bonne cuisine exige du temps...

*A good cuisine takes time...*

Pour vous garantir une fraîcheur constante, certains plats peuvent manquer à la carte.

*To guarantee freshness, some dishes may be occasionally unavailable.*



Réservations  
+33 (0)4 94 45 36 97

### Notre histoire

Le 1051, c'est bien plus qu'un restaurant de plage : c'est une histoire de famille. Depuis déjà 7 générations, les traditions et les valeurs familiales se perpétuent. Aujourd'hui, Maxime continue l'histoire avec le 1051. Authenticité, convivialité, simplicité : vous êtes bien au 1051 !

### Our Story

*The 1051 is so much more than a beach restaurant : it's a family story. Our traditions and family values have been preserved for seven generations. Today, with the 1051, Maxime is continuing a family legacy. For authenticity, conviviality and simplicity, look no further, you are at the right place, the 1051 !*



## A partager

### Apéritif / Appetizer boards

Variation de charcuterie <i>Variety of cold meats</i>	26.00€
Sélection de fromages de qualité affinés (chèvre, brebis, vache) <i>Selection of high quality cheese (goat, sheep, cow)</i>	15.00€
Serrées comme des ... sardines ! Dans leur boîte et savoureuses... <i>Clenched like ... sardines! In their tin with toasted bread and butter</i>	13.00€
Légumes à croquer & variation de condiments maison du moment <i>Raw vegetable and variation of homemade condiments of the moment</i>	18.00€
Les Antipasti en provenance directe d'Italie <i>Antipasti from Italy (Products carefully selected by a taste enthusiast)</i>	22.00€

### Enfants / Kids

15.00€

Nuggets maison ou cabillaud, pommes frites & ses crudités  
Glace (2 boules)  
*Fresh cod or homemade chicken nuggets, french fries & raw vegetables*  
*Ice cream (2 scoops)*

Ouvert tous les jours – Open daily



(01) 13123451234566

## Entrées / Starters

	Small	Big
L'incontournable salade Caesar & filets de poulet croustillants au parmesan Reggiano <i>The inevitable Caesar salad &amp; crispy chicken fillets with Parmesan cheese Reggiano</i>	16.00€	24.00€
Poulpes en salade, effeuillé d'espadon & haddock fumés <i>Octopus in salad, stripped of swordfish &amp; smoked haddock</i>	17.00€	26.00€
Poke bowl : variation de crudités de saison & thon cru mariné, sésame, riz basmati (variante vegan possible) <i>Poke bowl: variation of raw vegetables and marine raw tuna, sesame, basmati rice (possible vegan)</i>	17.00€	25.00€
Variation de tomates anciennes & burrata, fleur de sel au basilic, huile d'olive vierge, vinaigre Balsamique <i>Variation of old tomatoes &amp; burrata, fleur de sel with basil, virgin olive oil, Balsamic vinegar</i>		26.00€
Suggestion entrée du moment <i>Starter of the day</i>		18.00€


## Poissons / Fish

Filet de daurade de Tamaris, moutarde des pêcheurs, salade wakame <i>Tamaris sea bream fillet, fisherman mustard, wakame salad</i>		30.00€
Poisson entier du jour, levé par nos soins (minimum 2 personnes, env. 20 min de préparation) <i>Fish of the day, raised by us (minimum 2 people, about 20 min waiting)</i>		48.00€/pers
Wok de gambas au curry et légumes de saison <i>Wok prawns and curry with fresh seasonal vegetables</i>		30.00€
La marée du moment <i>Chef's fish of the day</i>		24.00€

## Viandes / Meat

Filet de bœuf Charolais (250 gr – origine France) accompagné de sa Béarnaise truffée <i>Charolais beef tenderloin (250 gr) with bearnaise truffle sauce</i>		39.00€
Wok au bœuf thaï (origine France) et légumes de saison <i>Thai beef wok and seasonal vegetables</i>		28.00€
Tartare de bœuf Charolais (origine France) préparé minute par nos soins <i>Charolais beef tartare freshly prepared at the last minute</i>		26.00€
Suggestion du moment <i>Chef's meat of the day</i>		24.00€

## Pâtes / Pasta

Linguine - Setaro - di Napoli : Fruits de mer & pesto Crème de truffe <i>Linguine - Setaro - di Napoli: Seafood &amp; pesto OR Truffle cream</i>		28.00€
 <b>Vegan</b> Wok vegan et légumes de saison <i>Vegan wok with fresh seasonal vegetables</i>		25.00€

**Nos plats sont accompagnés au choix : Frites, riz basmati safrané, poêlée de légumes du moment.**  
*Our dishes are accompanied with a choice of: homemade French fries, saffron basmati rice, fried, seasonal vegetables.*

## Desserts

Assortiment de fromages affinés par nos soins (chèvre, brebis, vache) <i>Assorted cheese matured by us (goat, sheep, cow)</i>		15.00€
Panna cotta de fruits rouges frais <i>Panna cotta of fresh red fruits</i>		12.00€
Le tout chocolat croquant et fondant, crémeux de fèves tonka <i>Crunchy and melting chocolate, creamy tonka beans</i>		14.00€
Planche de fruits frais à partager pour 2 personnes & variation de gourmandises <i>Fresh fruit platter to share for 2 people &amp; variation of pastries</i>		13.00€/pers
Douceur du moment <i>Pastry suggestion of the day</i>		10.00€
Café, thé gourmand <i>Coffee, tea whit selection of dessert</i>		12.00€
Champagne (7cl) gourmand <i>Champagne whit selection of dessert</i>		14.00€