



N LA PLAGE

CARTE DÎNER

19 H · 22 H

CHEFFE EXECUTIVE

**Virginie Basselot**

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE

**Sébastien Volontier**

## ENTRÉES · STARTERS

<b>CAVIAR DE SOLOGNE 50 G BLINIS &amp; CRÈME</b>	160€
<i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream &amp; blini</i>	
<b>LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE</b>	6 pièces / 25€
<i>"Giol" oysters</i>	
<b>CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE &amp; TZATZIKI BLINIS</b>	35€
<i>Norwegian salmon filet heart served with tzatziki blini</i>	
<b>LES GAMBAS</b>	32€
cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée	
<i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado &amp; spicy dressing</i>	
<b>LES LÉGUMES CUIITS &amp; CRUS DE SAISON</b>	26€
en salade, yaourt grec et halloumi grillé	
<i>Cooked and raw seasonal vegetables in salad, greek yogurt &amp; grilled halloumi</i>	
<b>LE CARPACCIO DE BŒUF</b>	29€
pistou blanc et buisson de salade	
<i>Beef carpaccio, white pistou &amp; salad</i>	
<b>LE CEVICHE DE DAURADE AUX TROIS AGRUMES</b>	32€
<i>Sea bream ceviche with three citrus fruits</i>	
<b>CHAIR DE CRABE &amp; CHUTNEY DE MANGUE</b>	33€
rafraîchie de pulpe d'herbes et tuiles croustillantes	
<i>Crabmeat on a mango chutney, fresh grass pulp &amp; crispy tiles</i>	

## POISSONS · FISHES

---

- LE CABILLAUD POCHÉ À L'HUILE AROMATIQUE** 41€  
aubergine, petits pois et sauce moules au curcuma  
*Poached cod in aromatic oil, eggplant, peas and turmeric mussel sauce*
- LE FILET DE LOUP NACRÉ** 46€  
maki de poireaux et perles de tapioca à l'orange, fenouil  
et réduction d'une soupe de poisson  
*Bass fillet cooked at low temperature, leek maki  
& orange tapioca pearls, fennel & fish soup reduction*

## VIANDES · MEATS

---

- LE SUPRÊME DE POULET CONFIT AU CITRON** 42€  
panisses et blettes braisées à la brousse  
*Chicken supreme confit with lemon, local panisse and braised  
& acidulated chard*
- LE GRENADIN DE VEAU** 52€  
sauce condimentée, conchiglioni à l'artichaut & barigoule  
*Veal fillet and condiment sauce, artichoke conchiglioni  
& barigulum artichoke*
- LA PIÈCE DE BŒUF DE LA MASELERIA** 49€  
sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique  
et salade croquante  
*Butcher's beef cut, secret sauce with candied potatoes,  
aromatic butter & crisp salad*

## NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALITIES

---

- LE T-BONE DE BŒUF AFFINÉ 45 JOURS** 149€  
(1kg minimum pour 2 personnes)  
accompagnement d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise  
*T-Bone steak 45 day dry aged – (Min 1.0 kg for two)  
Accompanied by a garnish of your choice & bearnaise sauce*
- NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS** Selon le marché - MP  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish  
of your choice & virgin sauce*
- NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL** 18€/100g  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish  
of your choice & virgin sauce*
- NOTRE SÉLECTION DE HOMARDS GRILLÉS** 19€/100g  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish  
of your choice & virgin sauce*

## GARNITURES · SIDES 10€

<b>FRITES MAISON</b> · <i>Homemade french fries</i>	
<b>PANACHÉ DE TOMATES CERISES</b> · <i>Local cherry tomato</i>	
<b>AUBERGINES RÔTIES AU SÉSAME</b> · <i>Sesame roasted eggplant</i>	
<b>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</b> · <i>Green beans with parsley</i>	
<b>PANISSE À LA TRUFFE</b> · <i>Chickpea truffle panisse</i>	
<b>SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ</b> · <i>Summer truffle supplement</i>	30€
<b>SUPPLÉMENT CAVIAR 10G</b> · <i>Caviar supplement</i>	55€

## KIDS BOX

<b>PLAT + DESSERT + BOISSON</b> · <i>Main + dessert + soft</i>	25€
Nuggets de poulet / brochette de loup accompagné de frites maison / haricots verts en persillade	
Glace Bâtonnet EMKIPOP 100% Naturel	
<i>Your choice between chicken nuggets, seabass skewer</i>	
<i>Served with homemade fries or green beans with parsley</i>	
<i>EMKIPOP Ice Cream Stick 100% Natural</i>	

## DESSERTS

<b>L'ANANAS</b>	16€
poché aux épices, basilic et noix de coco	
<i>Poached pineapple with spices, basil &amp; coconut</i>	
<b>L'ASSIETTE DE FRUITS COUPÉS</b>	15€
melon ou pastèque	
<i>Cut fresh fruits platter : watermelon or melon</i>	
<b>LES FRUITS ROUGES CONFITS &amp; LA PISTACHE DE SICILE</b>	16€
sur son biscuit pain de Gênes et sorbet framboise	
<i>Candied red fruits and Sicilian pistachio on a Genoa bread biscuit with raspberry sorbet</i>	
<b>TARTE CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT</b>	16€
et crumble chocolat noir	
<i>Milk chocolate cream pie with dark chocolate crumble</i>	
<b>GASPACHO DE FRUITS ROUGES</b>	16€
sorbet à la rose de Grasse et Aloe Vera	
<i>Red fruit gazpacho, rose of Grasse and Aloe Vera sorbet</i>	
<b>ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON NERY</b>	18€
<i>Assortment of three matured cheeses from our cheesemonger Mr.Nery</i>	
<b>GLACES &amp; SORBETS</b>	6€ / boule
<i>Ice cream &amp; sorbet</i>	

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine françaises et allemandes. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté.

*Allergens list is available on request. All our meats are of French and German origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.*

## CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	22€	125€	250€
DEUTZ BRUT ROSÉ	29€	180€	360€
MOET ICE	35€	210€	
CHAMPAGNE BILLECART SALMON BRUT		150€	
CHAMPAGNE BOLLINGER SP BLANC		180€	
RUINART BLANC DE BLANCS		220€	450€
CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ		230€	
RUINART ROSÉ		240€	500€
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ		250€	
AMOUR DE DEUTZ BLANCS 2013		320€	680€
AMOUR DE DEUTZ ROSÉ 2013		350€	
DOM PÉRIGNON 2013		800€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO BRUT (NON ALCOHOLIC)	16€	100€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO ROSÉ (NON ALCOHOLIC)	20€	120€	

## VINS ROSÉS · ROSÉS WINES

	 12 cl	 75 cl
DOMAINE DE TRIENNES AB	13€	60€
Provence		
DOMAINE DE LA TOUR L'ÉVÈQUE AB		70€
Provence		
CHÂTEAU PEYRASSOL AB		70€
Provence		
CHÂTEAU D'ESCLANS « WHISPERING ANGEL » 2022 AB		78€
AOP Côtes de Provence		
DOMAINE DE TERREBRUNE AB		90€
Provence - Bandol		
CLOS PEYRASSOL AB	17€	120€
Provence		
CHÂTEAU D'ESCLANS GARRUS		350€
Provence		

## VINS BLANCS · WHITE WINES

---

	12 cl	75 cl
DOMAINE DE TRIENNES AB	13€	60€
Provence		
DOMAINE PATRICE MOREAU SANCERRE BLANC 2021	14€	65€
Loire		
DOMAINE PINSON CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU 2021	22€	130€
Bourgogne		
MONTICELLO GROPPOLO VERMENTINO AB		65€
Étranger		
CHÂTEAU DE VILLENEUVE SAUMUR BLANC 2021 AB		70€
Loire		
DOMAINE DE LA TOUR L'ÉVÊQUE AB		70€
Provence		
DOMAINE DES ENTREFAUX - CROZES HERMITAGE AB		78€
Rhône		
CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE AB		84€
Provence		
CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU BEAUROY - SYLVAIN MOSNIER		95€
Bourgogne		
CLOS SAINT-VINCENT AB		120€
Provence		
DOMAINE DES DEUX ROCHES POUILLY FUISSÉ 2020 AB		125€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE, MEURSAULT 2019		280€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE, PULIGNY MONTRACHET 2020		340€
Bourgogne		

## VINS ROUGES · RED WINES

---

	12 cl	75 cl
DOMAINE DE TRIENNES AB	13€	60€
Provence		
DOMAINE THEVENARD BOURGOGNE PINOT NOIR AB	15€	65€
Bourgogne		
CHÂTEAU MASSEREAU CUVÉE K	17€	90€
Bordeaux		
DOMAINE DE LA TOUR L'ÉVÈQUE AB		70€
Provence		
DOMAINE DE LA CHEVALERIE « NOMS D'OISEAUX » 2019 AB		70€
Loire		
DOMAINE EMMANUEL DARNAUD « MISE EN BOUCHE » AB		70€
Rhône		
CHÂTEAU CARTIER SAINT-EMILION GRAND CRU AB		71€
Bordeaux		
PESSAC LÉOGNAN « LES HAUTS DE SMITH »		110€
Bordeaux		
CLOS SAINT-VINCENT AB		120€
Provence		
DOMAINE ANTOINE OLIVIER SAVIGNY-LES-BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU 2019		120€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE - SANTENAY 1 <sup>ER</sup> CRU PASSETEMPS		120€
Bourgogne		

## APÉRITIFS

---

PASTIS 51 / RICARD 4cl	12€
VIN BLANC CASSIS FAÇON « KIR » 12cl	12€
PORTO BLANC OU ROUGE 8cl	12€
SUZE / MARTINI / CAMPARI 5cl	12€

## JUS | SODAS | SOFTS

---

SÉLECTION DE JUS - MAISON MENEAU 33cl	10€
ORANGE PRESSÉE / PAMPLEMOUSSE PRESSÉ / CITRON PRESSÉ 20cl	12€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE / ORANGINA 33cl	9€
FUZETEA PÊCHE 25cl	9€
EVIAN / BADOIT ROUGE / PERRIER 33cl	8€
AQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 75cl	10€
FEVER TREE 20cl	8€
Tonic Water, Limonade Mediterranean, Ginger Beer, Ginger Ale	

## BIÈRES · BEERS

---

PRESSION/ <i>DRAUGHT</i> 25cl/50cl	7 / 14€
Peroni Nastro Azzurro Blonde « Fada » Blanche	
<b>BOUTEILLES/<i>BOTTLES</i></b>	
Heineken 0.0 (sans alcool) 33cl	8€
Pietra IPA 33cl	10€
Corona Blonde 35,5cl	10€

<b>BIÈRES LOCALES/<i>LOCAL BEERS</i></b>	15€
--	-----

B06 « Blanche »
B06 « Blonde »
B06 « IPA »



## THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES

---

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	7€
DOUBLE EXPRESSO « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	10€
THÉ (DARJEELING / BLUE OF LONDON / HAMMAM)	10€
CAPPUCCINO	12€
CHOCOLAT CHAUD · <i>HOT CHOCOLATE</i>	12€
LAIT CHAUD OU FROID · <i>HOT OR COLD MILK</i>	12€



# SPRITZ O'CLOCK

CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR · CHOOSE YOUR FLAVOR 20€  
Orange, Pomme, Sureau, Pêche, Hibiscus · *Orange, Apple, Elderflower, Peach, Hibiscus*

## GET YOUR STYLE 22€

### FROZEN

#### MANGO COLADA

Rhum, ananas  
avec lait de coco,  
sorbet mangue  
*Rum, pineapple  
with coconut,  
mango sorbet*

#### SPICY MARGARITA

Tequila, sorbet  
citron vert, chili pepper  
infusion, sirop d'agave  
*Tequila, lime sorbet,  
chili pepper infusion,  
agave syrup*

### JUICY

#### SHADE OF GRAPE

Lillet,  
pamplemousse,  
citron, cordial  
de thym  
*Lillet, grapefruit,  
lemon, thyme*

#### RED & LOVE

Vodka,  
cerise, fraise,  
framboise  
*Vodka,  
cherry, strawberry,  
raspberry*

### FIZZY

#### FRESH FLOWER

Gin, Saint-Germain,  
citron vert,  
tonic romarin  
*Gin,  
Saint-Germain, lime,  
rosemary tonic*

#### THE WAVE

Rhum, kiwi,  
basilic, cassonade,  
ginger beer  
*Rum, kiwi, basil,  
brown sugar,  
ginger beer*

## SUNSET TIME 22€

#### MYSTERY ELIXIR

Chartreuse jaune, Mandarine Napoléon, Angostura bitter  
*Yellow chartreuse, Mandarin Napoleon, Angostura bitter*

#### BUSTED CIGARS

Bourbon, Amaro, Cognac  
*Bourbon, Amaro, Cognac*

#### PISCO SOUR

Pisco, citron vert, blanc d'œuf, sirop d'agave  
*Pisco, lime, egg white, agave syrup*

## MOCKTAILS 15€

#### JARDIN TROPICAL

Thé vert, menthe, hibiscus  
*Green tea, mint, hibiscus*

#### SUNSHINE VITAMIN

Nectarine, abricot, grenade, orange pressée, citron pressé  
*Nectarine, apricot, pomegranate, pressed orange, pressed lemon*

#### DETOX JUICE – DETOX PAPILLA

Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre, jus de pomme, citron vert  
*Fresh cucumber, celery stick, fresh mint, ginger, apple juice, lime*

#### BEACH BIRD

Fraise, framboise, cranberry, basilic, miel, méditerranéen tonic  
*Strawberry, raspberry, cranberry, basil, honey, mediterranean tonic*

#### NOIX DE COCO BY MOCO 18€

*Fresh coconut water*

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool  
sont disponibles à la demande

*All international and non-alcoholic cocktails  
are available on request*

20€