



C A R T E D Î N E R

1 9 H · 2 2 H

CHEFFE EXECUTIVE

Virginie Basselot

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE

Sébastien Volontier

À PARTAGER · TO SHARE

ARANCINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET RIZ SAFRANÉ <i>Arancini with summer truffle and saffron rice</i>	2 pièces/10€
ANCHOIS PANÉS ET FRITS <i>Breaded and fried anchovies</i>	4 pièces/14€
LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>Mediterranean «Giol» oysters</i>	6 pièces/25€
CECINA DE BŒUF ANGUS pickles oignons et olives taggiasche <i>Cecina of Angus beef, pickled onions and taggiasche olives</i>	16€
FOCACCIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle focaccia</i>	25€
LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with blini and French fresh cream</i>	160€

SALADES & CRUDOS SALADS & CRUDOS

LES LÉGUMES CUITS ET CRUS DE SAISON ✓ en salade, yaourt grec et halloumi grillé <i>Cooked and raw seasonal vegetable salad, greek yogurt and grilled halloumi</i>	28€
LA BURRATA DES POUILLES ✓ tomates de pleines terres snackées aux deux citrons <i>Burrata di Puglia field tomatoes snacked with two lemons</i>	28€
LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+8€) <i>Chicken Caesar salad or shrimps (+8€)</i>	30€
LES GAMBAS cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée <i>Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado and spicy dressing</i>	36€
SASHIMI DE THON salade de fenouil, salicorne et réglisse, nage d'orange et gingembre <i>Tuna sashimi, fennel salad, samphire and liquorice, orange and ginger nage</i>	30€
LE CEVICHE DE DAURADE AUX 4 AGRUMES <i>Sea bream ceviche with 4 citrus fruits</i>	32€

PLATS · MAINS

FILET DE DAURADE AUX AGRUMES pulpe d'avocat rôti, garniture iodée et riz pilaf <i>Sea bream fillet with citrus fruit, roasted avocado pulp, iodised garnish and rice pilaf</i>	39€
FREGOLA SARDA AU PARFUM DE PAËLLA moules, gambas, calamars, poulet, condiment poivron <i>Paella-flavoured fregola sarda, mussels, prawns, squid, chicken, pepper condiment</i>	49€
LA BOUILLABAISSE rouget, lotte, pagre, loup, servie avec soupe de poisson, rouille et croûtons à l'ail <i>Red mullet, monkfish, sea bream, sea bass, served with fish soup, rouille and garlic croutons</i>	56€
LE SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE  polenta crémeuse, légumes verts de saison et sauce bigarade <i>Roasted poultry supreme, creamy polenta, seasonal greens and bigarade sauce</i>	39€
LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN sauce secrète avec pommes de terre confites au beurre aromatique et salade croquante <i>Damien's choice of beef, secret sauce with candied potatoes, aromatic butter and crisp salad</i>	49€
L'AGNEAU EN CÔTELETTES GRILLÉES ratatouille de légumes confits et panisses au romarin <i>Grilled lamb chops, ratatouille of preserved vegetables and rosemary panisses</i>	46€
L'ARTICHAUT EN DÉCLINAISON, JUS VÉGÉTAL RÉDUIT   <i>Artichoke combination, reduced vegetable juice</i>	30€
RAVIOLIS DE LA MAISON BARALE  à la ricotta et au citron, roulé au beurre noisette et à la sauge <i>Maison Barale ravioli with ricotta and lemon, rolled in hazelnut butter and sage</i>	32€

NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALITIES

NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	Selon le poids
LE HOMARD GRILLÉ accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	20€/100g
NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish of your choice and virgin sauce</i>	18€/100g
L'ONGLET DE BŒUF À LA FLEUR DE SEL (minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>Beef onglet (min 350g) with fleur de sel accompanied by a garnish of your choice and béarnaise sauce</i>	17€/100g
LA CÔTE DE VEAU (minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise <i>Veal chop (min 350g) accompanied by a garnish of your choice and bearnaise sauce</i>	70€

GARNITURES · SIDES

10€

Frites fraîches · *Homemade french fries* ✓

Panaché de tomates cerises · *Local cherry tomatoes* ✓

Aubergine rôtie au sésame · *Sesame roasted eggplant* ✓

Haricots verts en persillade · *Green beans with parsley* ✓

Panisses à la truffe d'été · *Summer truffle panisses* ✓

Purée de pommes de terre (à la truffe d'été +9€)

Mashed potatoes (with summer truffle +9€) ✓

Supplément truffe d'été · *Summer truffle supplement* 20€

DESSERTS

Autour du fruit rouge 16€

stracciatella, fruits rouges, mesclun et vinaigrette sucrée à la vanille

Around the red fruit, stracciatella, red fruit, mesclun and sweet vanilla vinaigrette

L'assiette de fruit coupé 18€

melon ou pastèque

Cut fresh fruit platter: melon or watermelon

L'ananas 16€

poché aux épices, basilic et noix de coco

Poached pineapple with spices, basil and coconut

Les fromages de la maison Nery 18€

Maison Nery cheese platter

Le crémeux chocolat noir 18€

en tartelette et crumble noisette cacao

Creamy dark chocolate tartlet with hazelnut and cocoa crumble

Glaces et sorbets de la « Maison Sorbetti » 6€/boule

Ice creams and sorbets from our artisan "Maison Sorbetti"

Les fruits givrés de la « Maison Sorbetti » 17€

un fruit au choix : citron jaune, abricot, kiwi, fruit de la passion

Frozen fruit from our artisan "Maison Sorbetti", your choice of fruit: lemon, apricot, kiwi, passion fruit

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

Allergens list is available on request. All our meats are of European 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.

✓ Plat Végétarien / *Vegetarian*

CHAMPAGNES OUR CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	24€	140€	250€
DEUTZ BRUT ROSÉ	29€	180€	360€
MOËT & CHANDON « ICE »		210€	
BILLECART SALMON « BRUT RÉSERVE »		150€	
BILLECART SALMON « ROSÉ »		250€	
BOLLINGER « SPÉCIAL CUVÉE »		180€	
BOLLINGER « ROSÉ »		240€	
RUINART « BLANC DE BLANCS »		290€	600€
RUINART « ROSÉ »		250€	500€
DOM PÉRIGNON		800€	
KRUG		900€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO BRUT (NON ALCOHOLIC)	16€	100€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO ROSÉ (NON ALCOHOLIC)	20€	120€	

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
DOMAINE LA ROSE DES VENTS  AOP Coteaux Varois en Provence	13€	60€	
CLOS CANARELLI AOP Corse Figari		70€	
CHÂTEAU SAINTE ROSELINE « LAMPE DE MÉDUSE »  AOP Côtes de Provence		72€	
CHÂTEAU D'ESCLANS « WHISPERING ANGEL » AOC Côtes de Provence	15€	80€	160€
DOMAINE DE TERREBRUNE  AOC Bandol		90€	
CLOS PEYRASSOL  AOC Côtes de Provence	20€	120€	
CHÂTEAU D'ESCLANS « GARRUS » AOC Côtes de Provence		295€	

AOC : appellation d'origine contrôlée / AOP : appellation d'origine protégée
IGP : Indication géographique protégée /  : agriculture biologique

VINS BLANCS WHITE WINES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
DOMAINE LA ROSE DES VENTS 	13€	60€	
AOP Coteaux Varois en Provence			
CHÂTEAU MALHERBE « POINTE DU DIABLE » 		85€	
AOP Côtes de Provence			
DOMAINE PIERETTI MARINE 		90€	
AOP Côteaux du Cap Corse			
CHÂTEAU DE CRÉMAT 		85€	
AOP Bellet			
DOMAINE PINSON - MONT DE MILIEU	28€	150€	
AOC Chablis 1 ^{er} Cru 2021			
DOMAINE DES DEUX ROCHES		125€	
AOP Pouilly Fuissé			
DOMAINE FRANÇOIS CARILLON		290€	
AOC Puligny Montrachet			
DOMAINE PATRICE MOREUX	14€	70€	140€
AOC Sancerre			
CHÂTEAU DE VILLENEUVE 		75€	
AOP Saumur			
DOMAINE GRAEME & JULIE BOTT 		90€	
AOP Saint-Joseph			
TERRE NERE « ETNA BIANCO »		90€	
AOC Italie Sicile			
MUCHADA LÉCLAPART « UNIVERS »		80€	
Espagne - Andalousie 100% Palomino			
GIANNIKOS WINERY - GREY		XX€	
AOP Péloponnèse			

AOC : appellation d'origine contrôlée / AOP : appellation d'origine protégée
IGP : Indication géographique protégée /  : agriculture biologique

VINS ROUGES RED WINES

DOMAINE DE TRIENNES **AB**
IGP Méditerranée

DOMAINE DE TERREBRUNE **AB**
AOP Bandol

CHÂTEAU DE CRÉMAT **AB**
AOP Bellet

DOMAINE MOREY-COFFINET
AOC Bourgogne

DOMAINE ANTOINE OLIVIER
AOP Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru

DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE « PASSETEMPS »
AOP Santenay 1^{er} Cru

DOMAINE PATRICE MOREUX
AOC Sancerre

CHÂTEAU CARTIER **AB**
AOC Saint-Émilion Grand Cru

CHÂTEAU MASSEREAU « CUVÉE K »
AOC Barsac


12 cl

13€


75 cl

60€


150 cl

90€

85€

13€

65€

130€

120€

70€

150€

80€

18€

80€

AOC : appellation d'origine contrôlée / AOP : appellation d'origine protégée
IGP : Indication géographique protégée / **AB** : agriculture biologique

LES APÉRITIFS · APERITIFS

PASTIS 51 / RICARD 4cl	12€
KIR VIN BLANC 12cl	12€
PORTO BLANC OU ROUGE · <i>WHITE OR RED</i> 8cl	12€
SUZE / MARTINI / CAMPARI 5cl	12€

JUS | SODAS | SOFTS

SÉLECTION DE JUS · <i>SELECTION OF JUICES</i> - MAISON MENEAU 33cl	10€
ORANGE PRESSÉE / PAMPLEMOUSSE PRESSÉ / CITRON PRESSÉ 20cl	12€
<i>SQUEEZED ORANGE / SQUEEZED GRAPEFRUIT / SQUEEZED LEMON</i>	
SIROP À L'EAU · <i>WATER SYRUP</i> 25cl	6€
COCA-COLA / COCA-COLA CHERRY / 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, Mediterranean Limonade, Ginger Beer, Ginger Ale	

BIÈRES · BEERS

PRESSION / <i>DRAUGHT</i> 25cl/50cl	7€ / 13€
Peroni Nastro Azzurro Blonde	
« Fada » Blanche	
BOUTEILLES / <i>BOTTLES</i>	
Heineken 0.0 - sans alcool · <i>non alcoholic</i> 33cl	8€
Pietra IPA 33cl, Corona Blonde	10€



LOCALES / <i>LOCAL</i>	15€
B06 « Blanche »	
B06 « Blonde »	
B06 « IPA »	

THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	7€
LAIT CHAUD OU FROID · <i>HOT OR COLD MILK</i>	8€
DOUBLE EXPRESSO « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	10€
THÉ · <i>TEA</i> (DARJEELING / BLUE OF LONDON / HAMMAM)	10€
CAPPUCCINO	12€
CHOCOLAT CHAUD · <i>HOT CHOCOLATE</i>	12€

MULE O'CLOCK

25 cl / 20€

CARAÏBES

Rhum, coco, Ginger Beer · *Rhum, coconut, Ginger Beer*

MEXICO

Mezcal, pomme, Ginger Beer · *Mezcal, apple, Ginger Beer*

LONDON

Gin, citron vert, Ginger Beer · *Gin, lime, Ginger Beer*

GET YOUR STYLE

20 cl / 20€

FROZEN

MANGO COLADA

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

JAPANESE FOREST

Roku Gin, Cointreau,
sorbet citron vert, litchi
*Roku Gin, Cointreau,
lime sorbet, lychee*

JUICY

MAKANI

Rhum ambré, Cachaça,
fruit de la passion,
citron vert, jus d'ananas,
liqueur de vanille
*Amber rum, Cachaça,
passion fruit, lime,
pineapple juice,
vanilla liqueur*

SOUS-BOIS

Vodka, citron vert,
mangue, fraise des bois
*Vodka, lime, mango,
wild strawberry*

FIZZY

L'OMBRE D'AGAVE

Mezcal, Tequila,
crème cassis,
citron vert, Ginger Ale
*Mezcal, Tequila,
blackcurrant liqueur,
lime, Ginger Ale*

FLEUR DE CHAMPAGNE

Fraise,
Cointreau,
champagne
*Strawberry,
Cointreau
champagne*

OLD MODERN STYLE

8,5 cl / 20€

SAKURA

Hibiscus, sake, citron vert, crème de pêche, litchi
Hibiscus, sake, lime, peach cream, lychee

MAÎTRE CHOCOLATIER

Woodford Reserve, Frangelico, Vermouth, bitter au chocolat, fève de cacao crue
Woodford Reserve, Frangelico, Vermouth, chocolate bitters, raw cocoa bean

LE JARDIN SECRET

Gin, Vermouth, citron vert, mûre, Tonic Fever Méditerranée
Gin, Vermouth, lime, blackberry, Mediterranean Tonic Fever

MOCKTAILS

15€

DETOX JUICE – DETOX PAPILLA / 30 cl

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

NOIX DE COCO BY MOCO

Eau de coco fraîche · *Fresh coconut water*

N THÉRAPIE / 25 cl

Jus de gingembre, pamplemousse, agave, fleur de thé ScandinaVe
Ginger juice, grapefruit, agave and Scandinavian tea flower

EXOTIC ICE TEA / 20 cl

Mangue, fruit de la passion, citron vert, thé noir
Mango, passion fruit, lime, black tea

FLEUR DE DRAGON / 20 cl

Fruit du dragon, jus de cranberry, sucre de canne, citron jaune
Dragon fruit, cranberry juice, cane sugar, yellow lemon

18€

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool, est disponible à la demande
All international and non-alcoholic cocktails is available on request

20€