

ENTRÉES

HOUMOUS AU CUMIN, HUILE DE SÉSAME, PAIN PITA CUMIN FLAVOURED HUMMUS, SESAME OIL, PITA BREAD	20
ARTICHAUT ENTIER VAPEUR À L'ANCHOIADE, HARICOTS VERTS ET NOISETTES TORRÉFIÉES STEAMED ARTICHOKE WITH ANCHOVY PASTE, GREEN BEANS AND GRILLED HAZELNUTS	28
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » « LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS	36
CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PARME, TOMATES, OLIVES ET BASILIC BURRATA HEART, PARMA HAM, TOMATOES, OLIVES AND BASIL	32
CARPACCIO DE MELON, TOMATES, FRAMBOISES ET AMANDES MELON CARPACCIO, TOMATOES, RASPBERRIES AND ALMONDS	28
FALAFELS ET KEFTAS D'AGNEAU, AIOLI LIBANAIS ET COULIS DE POIVRON ÉPICÉ LAMB FALAFELS AND KEFTAS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND SPICY PEPPERS COULIS	34
POULPE AU PIMENTON SNACKÉ À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE À LA PLANCHA OCTOPUS WITH PIMENTON PAPRIKA, VIRGIN OIL SAUCE	36
TARAMA AUX OURSINS, BLINIS TIÈDES SEA URCHIN TARAMA, WARM BLINIS	22
GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE TANDOORI CRISPY LARGE PRAWNS, TANDOORI SAUCE	42

BAR À HUÎTRES

SÉLECTION D'HUÎTRES « LA PETITE PLAGE » Servie avec nos vinaigres à l'échalote et de cerisier
« LA PETITE PLAGE » OYSTER SELECTION, SERVED WITH OUR SHALLOT AND CHERRY VINEGARS

GILLARDEAU N°3 38 AMELIE SPÉCIALES DE CLAIRE 38

CAVIAR

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE Pommes vapeur et crème ciboulette - 50GR SOLOGNE BAERI IMPÉRIA, STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM - 50GR	190
--	-----

CRUDOS

LOUP MARINÉ TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON MARINATED SEA BASS WITH OLIVE OIL AND LEMON	36	TARTARE DE THON, GUACAMOLE ÉPICÉ ET SÉSAME TORRÉFIÉ TUNA TARTAR, SPICY GUACAMOLE AND SESAME SEEDS	42
THON MI-CUIT FINEMENT TRANCHÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE THIN SLICES OF HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS	40	CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE LARGE PRAWNS CARPACCIO WITH SLIGHTLY SPICED OIL	42
CEVICHE DE DAURADE ROYALE, SAUCE JALAPEÑOS GILT HEAD SEA BREAM CEVICHE, JALAPEÑO SAUCE	38		

SALADES

SALADE TROPÉZIENNE COMME UNE NIÇOISE NIÇOISE-LIKE TROPEZIAN SALAD	32
SALADE DE TOMATES, CONCOMBRE, FÊTA PARFUMÉE AU SUMAC TOMATO SALAD, CUCUMBERS, SUMACH FLAVOURED FETA CHEESE	34
SALADE DE KING CRAB, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE MIEL DE PROVENCE KING CRAB SALAD, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE	68

PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISE, BASILIC ET PIGNONS DE PIN FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS	42
GNOCCHIS AUX COQUILLAGES, GIROLLES ET ASPERGES VERTES GNOCCHI WITH CLAMS, CHANTERELLE AND GREEN ASPARAGUSES	46
LINGUINE HOMARD AIL ET PIMENT SPICY LOBSTER LINGUINE WITH GARLIC	72

POISSONS

MOULES CUISINÉES AU BEURRE PERSILLÉ EN CATAPLANA PARSLEY BUTTER MUSSELS	34
CABILLAUD, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON COD FISH, TOMATO CONFIT WITH GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER	46
DAURADE SAUVAGE RIVIERA, CONFIT DE LÉGUMES D'ÉTÉ JUSTE TIÉDI WILD MEDITERRANEAN SEA BREAM, WARM SUMMER VEGETABLES CONFIT	58
ROUGET DE ROCHE CUIT DANS UNE FLEUR DE COURGETTE, COULIS DE POIVRON JAUNE À L'HUILE D'ARGAN RED MULLET IN ZUCCHINI FLOWER, YELLOW PEPPER COULIS WITH ARGAN OIL	48
LOUP SAUVAGE CUIT EN PAPILOTE, COQUILLAGES, LAIT DE COCO RELEVÉ AU CURRY WILD SEA BASS COOKED IN TINFOIL, CLAMS, COCONUT MILK WITH CURRY	68
BELLE SOLE MEUNIÈRE, POUSSÉS D'ÉPINARDS AU VINAIGRE DE XÉRÈS MEUNIÈRE-STYLE SOLE, SPINACH SPROUTS WITH XERES VINEGAR	95

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

SAINT-PIERRE RÔTI ENTIER AUX ÉPICES MÉDITERRANÉENNES, TOMATES VERTES AU THYM CITRON ROASTED JOHN DORY WITH MEDITERRANEAN SPICES, GREEN TOMATOES WITH LEMON THYME	64 / PERS
LOUP SAUVAGE GRILLÉ ENTIER, TOMATES CERISE, CITRON ET OLIVES GRILLED WILD SEA BASS, CHERRY TOMATOES, LEMON AND OLIVES	110 / PERS

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHIS AU CITRON ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, TOMATO CONFIT AND BASIL, LEMON GNOCCHI	44
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS AU PESTO, SALADE DE RIQUETTE ET VIEUX PARMESAN ORGANIC BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH PESTO, ARGULA SALAD WITH OLD PARMESAN	38
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, COULIS DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE PAN-FRIED BEEF FILLET, WATERCRESS COULIS WITH BUTTER	56
VITELLO TONNATO, HUILE D'OLIVE, CÂPRES ET VENTRÊCHE DE THON VITELLO TONNATO, OLIVE OIL, CAPERS AND TUNA BELLY	42
CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ARRIÈRE-PAYS RÔTIES À LA SARRIETTE, FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU CHÈVRE FRAIS, HARISSA ROASTED LOCAL LAMB CHOPS WITH SAVORY, ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH FRESH GOAT CHEESE, HARISSA	48
CÔTE DE VEAU FERMÈRE EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME PARMESAN AND PARMA HAM CRUSTED FREE-RANGE VEAL CHOP	56

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, OLIVE ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES LAMB SHOULDER CONFIT, OLIVES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS	48 / PERS
ENTRECÔTE ÉPAISSE BLACK ANGUS CUTTE À LA PLANCHA, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB, LETTUCE HEART WITH MIXED HERBS	72 / PERS
FAUX FILET WAGYU GRADE 5, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, VINAIGRETTE YUZU TRUFFE NOIRE GRADE 5 WAGYU BEEF SIROLOIN, SPINACH SPROUTS SALAD, YUZU AND BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE	160 / PERS

DESSERTS

FROMAGE DE L'ARRIÈRE-PAYS LOCAL CHEESE	16	NOIX DE COCO, CONFIT DE FRAMBOISES AU GINGEMBRE, ÉCLATS DE MERINGUE SOUFLÉE COCONUT, RASPBERRY CONFIT WITH GINGER, PUFFED MERINGUE SPRINKLES	18
PROFITEROLE, GLACE VANILLE, PRALINÉ-NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT PROFITEROLE, VANILLA ICE CREAM, HAZELNUT PRALINÉ, CHOCOLATE SAUCE	18	BABA GÉANT AU VIEUX RHUM, CHANTILLY - POUR 2 GIANT BABA WITH OLD RUM, WHIPPED CREAM - FOR 2	16 / PERS
MILLEFEUILLE TROPÉZIEN TROPEZIAN CREAM SLICE	16	TARTE CHOCOLAT GRAND CRU AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES GRAND CRU CHOCOLATE TART WITH CARAMELIZED HAZELNUTS	18
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER GRAND MARNIER SOUFFLÉ	21	CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	16
FRAISIER EN TRANSPARENCE STRAWBERRY CAKE STYLE JAR	18		

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC	75CL	CHAMPAGNE AOC	75CL
Domaine de La Rouillère	45	Roederer Brut	160
Rouillère Grande Réserve	55	Moët & Chandon Brut	170