

ENTRÉES

HOUMOUS AU CUMIN, HUILE DE SÉSAME, PAIN PITA <i>CUMIN FLAVOURED HUMMUS, SESAME OIL, PITA BREAD</i>	20
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » <i>« LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS</i>	36
CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PARME, FIGUES ET NOIX <i>BURRATA HEART, PARMA HAM, FIGS AND WALNUTS</i>	32
FALAFELS ET KEFTAS D'AGNEAU, AIOLI LIBANAIS ET COULIS DE POIVRON ÉPICÉ <i>LAMB FALAFELS AND KEFTAS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND SPICY PEPPERS COULIS</i>	34
POULPE AU PIMENTON SNACKÉ À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE <i>À LA PLANCHA OCTOPUS WITH PIMENTON PAPRIKA, VIRGIN OIL SAUCE</i>	36
TARAMA AUX OURSINS, BLINIS TIÈDES <i>SËA URCHIN TARAMA, WARM BLINIS</i>	22
GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE TANDOORI <i>CRISPY LARGE PRAWNS, TANDOORI SAUCE</i>	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

CRUDOS

LOUP MARINÉ TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON <i>MARINATED SEA BASS WITH OLIVE OIL AND LEMON</i>	36
CEVICHE DE DAURADE ROYALE, SAUCE JALAPEÑOS <i>GILTHEAD SEA BREAM CEVICHE, JALAPEÑO SAUCE</i>	38
TARTARE DE THON, GUACAMOLE ÉPICÉ ET SÉSAME TORRÉFIÉ <i>TUNA TARTAR, SPICY GUACAMOLE AND SESAME SEEDS</i>	42
CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE <i>LARGE PRAWNS CARPACCIO WITH SLIGHTLY SPICED OIL</i>	42

SALADES

SALADE TROPÉZIENNE COMME UNE NIÇOISE <i>NIÇOISE-LIKE TROPEZIAN SALAD</i>	32
SALADE DE KING CRAB, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE MIEL DE PROVENCE <i>KING CRAB SALAD, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE</i>	68

PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISE, BASILIC ET PIGNONS DE PIN <i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	42
GNOCCHIS AUX COQUILLAGES, PESTO DE PERSIL PLAT ET CORIANDRE <i>GNOCCHI WITH CLAMS, PARSLEY AND CORIANDER PESTO SAUCE</i>	46
LINGUINE HOMARD AIL ET PIMENT <i>SPICY LOBSTER LINGUINE WITH GARLIC</i>	72

POISSONS

MOULES CUISINÉES AU BEURRE PERSILLÉ EN CATAPLANA <i>PARSLEY BUTTER MUSSELS</i>	34
CABILLAUD, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON <i>COD FISH, TOMATO CONFIT WITH GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER</i>	46
NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES A LA PLANCHA, GNOCCHIS ET JUS DE CRESSON DE FONTAINE <i>À LA PLANCHA FRIED SCALLOPS, GNOCCHI AND WATERCRESS JUICE</i>	52
LOUP SAUVAGE CUIT EN PAPILOTTE, COQUILLAGES, LAIT DE COCO RELEVÉ AU CURRY <i>WILD SEA BASS COOKED IN TINFOIL, CLAMS, COCONUT MILK, WITH CURRY</i>	68
BELLE SOLE MEUNIÈRE, POUSSSES D'ÉPINARDS AU VINAIGRE DE XÉRÈS <i>MEUNIÈRE-STYLE SOLE, SPINACH SPROUTS WITH XERES VINEGAR</i>	95

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHIS AU CITRON <i>ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, TOMATO CONFIT AND BASIL, LEMON GNOCCHIS</i>	44
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS AU PESTO, SALADE DE RIQUETTE ET VIEUX PARMESAN <i>ORGANIC BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH PESTO, ARGULA SALAD WITH OLD PARMESAN</i>	38
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE AU POIVRE <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GREEN PEPPER SAUCE</i>	48
FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AU GIROLLES ET EPINARD, JUS AU VIN JAUNE À PEINE CRÉMÉ <i>PAN-FRIED SWEET BREAD WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND SPINACH, YELLOW WINE JUICE WITH A TOUCH OF CREAM</i>	54
CÔTE DE VEAU FERMÈRE EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME <i>PARMESAN AND PARMA HAM CRUSTED FREE-RANGE VEAL CHOP</i>	56
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, OLIVE ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES <i>LAMB SHOULDER CONFIT WITH OLIVES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS</i>	48 / PERS
ENTRECÔTE ÉPAISSE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES <i>À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB, LETTUCE HEART WITH MIXED HERBS</i>	72 / PERS

DESSERTS

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC	75CL	CHAMPAGNE AOC	75CL
Domaine de La Rouillère	39	Roederer Brut	150
Rouillère Grande Réserve	55	Moët & Chandon Brut	150
Rouillère Grande Réserve	57		

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande