

ENTRÉES

HOUMOUS AU CUMIN, HUILE DE SÉSAME, PAIN PITA <i>CUMIN FLAVOURED HUMMUS, SESAME OIL, PITA BREAD</i>	20
ARTICHAUT ENTIER VAPEUR À L'ANCHOÏADE, HARICOTS VERTS ET NOISETTES TORRÉFIÉES <i>STEAMED ARTICHOKE WITH ANCHOVY PASTE, GREEN BEANS AND GRILLED HAZELNUTS</i>	28
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » AU CHORIZO <i>« LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS WITH CHORIZO</i>	36
CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PARME, TOMATES, OLIVES ET BASILIC <i>BURRATA HEART, PARMA HAM, TOMATOES, OLIVES AND BASIL</i>	32
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, TOMATE ÉPICÉE <i>ZUCCHINI FLOWERS FRITTERS, SPICY TOMATO</i>	28
CARPACCIO DE MELON, TOMATES, FRAMBOISES ET AMANDES <i>MELON CARPACCIO, TOMATOES, RASPBERRIES AND ALMONDS</i>	28
FALAFELS ET KEFTAS D'AGNEAU, AÏOLI LIBANAIS ET COULIS DE POIVRON ÉPICÉ <i>LAMB FALAFELS AND KEFTAS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND SPICY PEPPERS COULIS</i>	34
ASPERGES VERTES GRILLÉES, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES ET CAILLÉ DE BREBIS <i>GRILLED GREEN ASPARAGUSES, FRESH HERBS VINAIGRETTE AND EWÉ'S MILKCHEESE</i>	32
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>SEA 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

LES 6 - GILLARDEAU N°3 38

CAVIAR

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE Pommes vapeur et crème ciboulette - 50 GR <i>SOLOGNE BAERI IMPÉRIAL, STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM - 50GR</i>	190
GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN	125 GR 590 250 GR 1 180
BELUGA ROYAL CASPARIAN	125 GR 1 800 250 GR 3 600

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 JALAPEÑO <i>GILTHEAD SEA BREAM CEVICHE, JALAPEÑO SAUCE</i>	38
THON MI-CUIT FINEMENT TRANCHÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE <i>THIN SLICES OF HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS</i>	40	CRUDO DE SÉRIOLE MARINÉE AU JUS DE CERISE, AMANDES ET ESTRAGON <i>MARINATED YELLOWTAIL CRUDO WITH CHERRY JUICE, ALMONDS AND TARRAGON</i>	36
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 TOMATES, CONCOMBRE, FÉTA PARFUMÉE AU SUMAC <i>TOMATO SALAD, CUCUMBER, SUMACH FLAVOURED FETA CHEESE</i>	34
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 CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN <i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	42
GNOCCHIS AUX COQUILLAGES, GIROLLES ET ASPERGES VERTES <i>GNOCCHI WITH CLAMS, CHANTERELLES AND GREEN ASPARAGUSES</i>	46
COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, COMTÉ ET TRUFFE NOIRE <i>PASTA SHELLS FOR SPOILED KIDS, HAM, COMTÉ CHEESE AND BLACK TRUFFLE</i>	48
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
GROSSES GAMBAS ET CALAMARS SAUTÉS, CHORIZO, PIGNONS DE PIN ET BASILIC <i>SAUTÉED PRAWNS AND SQUIDS, CHORIZO, PINE NUTS AND BASIL</i>	52
LOUP SAUVAGE CUIT AU PLAT, COQUILLAGES, LAIT DE COCO RELEVÉ AU CURRY <i>PAN FRIED WILD SEA BASS, CLAMS, COCONUT MILK, WITH CURRY</i>	68
BELLE SOLE MEUNIÈRE, POUSSÉS D'ÉPINARDS AU VINAIGRE DE XÉRÈS <i>MEUNIÈRE-STYLE SOLE, BABY SPINACH WITH XERES VINEGAR</i>	95

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

SAINT-PIERRE CUISINÉ AU JUS DE BOUILLABAISSE, FENOUIL, ARTICHAUTS VIOLETS, POMMES RATTES AU SAFRAN <i>JOHN DORY COOKED IN BOUILLABAISSE SAUCE, FENNEL, PURPLE ARTICHOKEs, POTATOES WITH SAFFRON</i>	64 / PERS
LOUP SAUVAGE GRILLÉ ENTIER, TOMATES CERISES, CITRON ET OLIVES <i>GRILLED WILD SEA BASS, CHERRY TOMATOES, LEMON AND OLIVES</i>	110 / PERS

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 GNOCCHI</i>	44
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS AU PESTO ROSSO, POMMES ALLUMETTES ET SALADE MARAÎCHÈRE <i>BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD</i>	38
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, COULIS DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, WATERCRESS COULIS WITH BROWN BUTTER</i>	56
VITELLO TONNATO, HUILE D'OLIVE, CÂPRES ET VENTRÊCHE DE THON <i>VITELLO TONNATO, OLIVE OIL, CAPERS AND TUNA BELLY</i>	42
CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ARRIÈRE-PAYS RÔTIÈS À LA SARRIETTE, FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU CHÈVRE FRAIS, HARISSA <i>ROASTED LOCAL LAMB CHOPS WITH SAVORY, ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH FRESH GOAT CHEESE, HARISSA</i>	48
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 AUX ÉPICES, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES, TOMATES ET OLIVES <i>LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES, BULGUR WITH FRESH HERBS, TOMATOES AND OLIVES</i>	48 / PERS
ENTRECÔTE ÉPAISSE BLACK ANGUS CUIE 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
FAUX FILET WAGYU GRADE 5, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, VINAIGRETTE YUZU TRUFFE NOIRE <i>GRADE 5 WAGYU BEEF SIRLOIN, SPINACH SPROUTS SALAD, YUZU AND BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE</i>	160 / PERS

DESSERTS

FROMAGE DE L'ARRIÈRE-PAYS <i>LOCAL CHEESE</i>	16	CITRON GIVRÉ <i>FROZEN LEMON</i>	16
PROFITEROLE, GLACE VANILLE, PRALINÉ-NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE, VANILLA ICE CREAM, HAZELNUT PRALINÉ, CHOCOLATE SAUCE</i>	18	BABA GÉANT AU VIEUX RHUM, CHANTILLY - POUR 2 <i>GIANT BABA WITH OLD RUM, WHIPED CREAM - FOR 2</i>	16 / PERS
MILLEFEUILLE TROPÉZIEN <i>TROPEZIAN MILLEFEUILLE</i>	16	TARTE CHOCOLAT GRAND CRU AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES <i>GRAND CRU CHOCOLATE TART WITH CARAMELIZED HAZELNUTS</i>	18
PAVLOVA AUX FRAISES DE PLEIN CHAMP, SORBET CITRON, ÉMULSION YAOURT <i>STRAWBERRY PAVLOVA, LEMON SORBET, YOGURT EMULSION</i>	18	CAFÉ GOURMAND <i>GOURMET COFFEE</i>	16
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER <i>GRAND MARNIER SOUFFLÉ</i>	21		

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

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