



ANAO PLAGE

BEAULIEU



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLiteboard



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16 €
HOUMOUS, PAIN PITA Houmous au sésame et sumac Hummus with sesame and sumac	15 €
BURRATA ET SES TOMATES CERISES Burrata 125g, tomates cerises et basilic Burrata, cherry tomatoes and basil	21 €
SALADE GRECQUE Tomates cerises, concombres, poivrons, féta, olives et oignons Cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, feta cheese, olives et onions	24 €
SALADE DAKOS Biscotte d'orge, tomates et fromage grec Mizithra Barley bread, tomatoes and Mizithra greek cheese	22 €
BURRATA À LA TRUFFE 500g Burrata, truffe noire et croûtons Burrata, black truffle and croutons	58 €
MELON & JAMBON DE PARME Melon frais mariné, jambon de parme et crème de féta Marinated fresh melon, prosciutto ham and feta cheese cream	23 €
CALAMARS POÊLÉS Ail, persil, piment vert et citron vert Garlic, parsley, green chilli and lime	26 €
VITELLO TONNATO Cuisson basse température, tonata, câprons et parmesan Slow cooked veal, tuna sauce, capers and parmesan	24 €
FETA FILLO Filo à la féta, miel et sesame Feta filo, honey and sesame seeds	21 €
PASTRAMI DE LOUP Loup mariné façon gravlax aux épices de pastrami Cured seabass fillet with pastrami spices	26 €



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.

LES POISSONS & CRUSTACÉS

FISH & SHELLFISH

SUGGESTION DE POISSON SELON ARRIVAGE

Catch of the day

LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2kg environ (2 pers.) 115 €
Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2)

GAMBAS ROYALES GRILLÉES (CAMERONES) 52 €
Marinées au citron et piment servies avec des légumes grillés
Grilled tiger prawns marinated with lemon and chilli

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 55 €
Beurre blanc et câpres avec un écrasé de pomme de terre
Grilled or pan fried dover sole

POULPE GRILLÉ 28 €
Purée de fèves, tomates séchées et câpres
Grilled octopus with mashed fava beans, dried tomatoes and capers

LES PÂTES

PASTA DISHES

LINGUINI ALLE VONGOLE 32 €
Palourdes, ouzo, ail et poutargue
Pasta with clams, ouzo, garlic and bottarga

LINGUINI AUX AUBERGINES ET TOMATE 28 €
Pasta with eggplant and tomato

RIGATONI À LA TRUFFE 36 €
Truffle pasta



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.

LES VIANDES MEAT

- ENTRECÔTE BLACK ANGUS** (250gr) 38 €
Servie avec un écrasé de pomme de terre et sauce chimichurri rouge fumée
Grilled ribeye with roasted baby potatoes and smoked red chimichurri sauce
- CÔTELETTES D'AGNEAU** 42 €
Marinées aux olives Kalamata et paprika fumé, pommes de terre rôties au parmesan
Grilled lamb chops marinated with olives and smoked paprika, roasted baby potatoes with parmesan
- HAMBURGER ou CHEESEBURGER** 26 €
Pommes grenailles – Baby potatoes
Sauce maison – Homemade sauce

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Ecrasé de pommes de terre maison / Homemade mashed potatoes
Brocolini / Tenderstem broccoli
Asperges / Asparagus
Légumes grillés / Grilled vegetables

*Garniture supplémentaire – Additional side 8€ *

Ecrasé de pommes de terre maison à la truffe / Homemade truffle mashed potatoes 15 €

PLATS ENFANTS 12€ (-12ans) FOR KIDS

PÂTES NATURE OU TOMATE
Pasta plain or tomato sauce

STEACK HACHÉ & PURÉE
Minced beef & mashed potatoes

NUGGETS & PURÉE
Nuggets & mashed potatoes



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

OFFICIAL PARTNERS

FLITEBOARD



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition.