



ANAO PLAGÉ

BEAULIEU



CLASSIC  
Caspian Caviar

20 g / 65 €

125 g / 250 €

**ASSIETTE D'HUITRES**, GILLARDEAU N°3 (6 ou 12 UNITÉS)  
*Oyster platter n°3*

28€/56€



**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 Sesame and sumac	15€
BURRATA ET SES TOMATES CERISES <b>Burrata 125g, tomates cerises et basilic</b> Burrata, cherry tomatoes and basil	21€
LA CESAR <b>Salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filet de poulet mariné, bacon, sauce Cesar</b> Salad, parmesan shavings, croutons, marinated chicken filet, bacon, Caesar dressing	24€
SALADE GRECQUE <b>Tomates cerises, concombres, poivrons, fêta, olives et oignons</b> Cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, feta cheese, olives et onions	24€
TARTARE DE THON <b>Mangue, citron vert, oignons, piment vert</b> Mango, lime, onions, jalapeno	22€
BURRATA À LA TRUFFE 500g <b>Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons</b> Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58€
SALADE DE MELON & JAMBON DE PARME <b>Melon frais mariné, jambon de parme et crème de fêta</b> Marinated fresh melon, prosciutto ham and feta cheese cream	28€
CALAMARS POÊLÉS <b>Ail, persil, piment vert et citron vert</b> Garlic, parsley, green chilli and lime	26€
VITELLO TONNATO <b>Cuisson basse température, tonata, câprons et parmesan</b> Slow cooked veal, tuna sauce, capers and parmesan	24€
FETA FILLO <b>Filo à la fêta, miel et sesame</b> Feta filo, honey and sesame seeds	21€
PASTRAMI DE LOUP <b>Loup mariné façon gravlax aux épices de pastrami</b> Cured seabass filet with pastrami spices	26€



OFFICIAL PARTNERS



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**

HOMARD GRILLÉ AUX SAVEURS DE GUARRIGUE 1kg (2 pers.) <b>Grilled blue lobster with Guarrigue flavors (for 2)</b>	135€
LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2kg environ (2 pers.) <b>Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2)</b>	115€
GAMBAS ROYALES GRILLÉES (CAMERONES) <b>Marinées au citron et piment servies avec des légumes verts</b> Grilled tiger prawns marinated with lemon and chilli	52€
SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g <b>Beurre blanc et câpres avec une purée de pomme de terre</b> Grilled or pan fried dover sole	55€
TENTACULE DE POULPE <b>Purée de fèves, tomates séchées et câprons</b> Octopus tentacle with mashed fava beans, dried tomatoes and capers	28€

## LES PÂTES PASTA DISHES

LINGUINI ALLE VONGOLE <b>Palourdes, ouzo, ail et poutargue</b> Pasta with clams, ouzo, garlic and bottarga	34€
LINGUINI AUBERGINES ET TOMATE <b>Pasta with eggplant, tomato, parmesan</b>	28€
PÂTES À LA LANGOUSTE DU VIVIER (2 pers.) <b>Pasta with lobster (for 2)</b>	220€
RIGATONI À LA TRUFFE <b>Truffle pasta with parmesan</b>	36€



OFFICIAL PARTNERS

FLiteboard



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

## LES VIANDES MEAT

<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS</b> (250 gr) <b>Servie avec une purée pomme de terre et sauce chimichurri rouge fumée</b> Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and smoked red chimichurri sauce	40€
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b> <b>Marinées aux olives Kalamata et paprika fumé, pommes de terre rôties au parmesan</b> Grilled lambchops marinated with olives and smoked paprika, roasted baby potatoes with parmesan	42€
<b>CHEESEBURGER</b> <b>Cheddar, pommes grenailles, sauce maison</b> Cheddar, baby potatoes, homemade sauce	28€
<b>COQUELET RÔTI AU CITRON ET THYM</b> <b>Purée de pommes de terre</b> Baby chicken with mash potatoes	41€
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU</b> <b>Croutons Parmesan, câpres, jaune d'oeuf deshydraté,</b> Parmesan, capres, dehydrated egg yolk grated	26€

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

<p><b>Purée</b>/Mash potatoes <b>Brocolini</b>/ Tenderstem broccoli <b>Asperges</b> /Asparagus <b>Pommes de terre rôties au parmesan</b>/ Parmesan roasted potatoes</p>
---

\*Garniture supplémentaire –Additional side 10€\*

**Purée à la truffe**/ Truffle mash potatoes 15€

### PLATS ENFANTS 15€ (-12ans) FOR KIDS

**PÂTES NATURE OU TOMATE**  
Pasta plain or tomato sauce

**STEACK HACHÉ & PURÉE**  
Minced beef & mashed potatoes

**NUGGETS & PURÉE**  
Nuggets & mashed potatoes



OFFICIAL PARTNERS



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