



ANAO PLAGE

BEAULIEU

MENU DE SEPTEMBRE



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 Burrata 125g, tomates cerises et basilic Burrata, cherry tomatoes and basil	21€
LA CESAR Salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, filet de poulet mariné, bacon, sauce Cesar Salad, parmesan shavings, croutons, marinated chicken filet, bacon, Caesar dressing	24€
SALADE GRECQUE Tomates cerises, concombres, poivrons, fêta, olives et oignons Cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, feta cheese, olives et onions	24€
 CLASSIC CAVIAR CASPIAN	125g/250€
BURRATA À LA TRUFFE 500g Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58€
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 fêta, miel et sesame Feta filo, honey and sesame seeds	21€
PASTRAMI DE LOUP Loup mariné façon gravlax aux épices de pastrami Cured seabass filet with pastrami spices	26€



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

HOMARD GRILLÉ AUX SAVEURS DE GUARRIGUE 1kg (2 pers.) 135€
Grilled blue lobster with Guarrigue flavors (for 2)

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 verts
Grilled tiger prawns marinated with lemon and chilli

SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g 55€
Beurre blanc et câpres avec une purée de pomme de terre
Grilled or pan fried dover sole

LES PÂTES

PASTA DISHES

LINGUINI ALLE VONGOLE 34€
Palourdes, ouzo, ail et poutargue
Pasta with clams, ouzo, garlic and bottarga

LINGUINI AUBERGINES ET TOMATE 28€
Pasta with eggplant, tomato, parmesan

PÂTES À LA LANGOUSTE DU VIVIER (2 pers.) 220€
Pasta with lobster (for 2)

RIGATONI À LA TRUFFE 36€
Truffle pasta with parmesan



OFFICIAL PARTNERS

FLiteboard



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

LES VIANDES MEAT

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (250 gr) Servie avec une purée pomme de terre et sauce chimichurri rouge fumée Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and smoked red chimichurri sauce	40€
CÔTELETTES D'AGNEAU Marinées aux olives Kalamata et paprika fumé, pommes de terre rôties au parmesan Grilled lambchops marinated with olives and smoked paprika, roasted baby potatoes with parmesan	42€
CHEESEBURGER Cheddar, pommes grenailles, sauce maison Cheddar, baby potatoes, homemade sauce	28€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Purée/Mash potatoes Broccolini/ Tenderstem broccoli Asperges /Asparagus Pommes de terre rôties au parmesan/ Parmesan roasted potatoes
--

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.