

la réserve A LA PLAGE

APERITIVO

Beignets de fleur de courgette & ricotta menthe (4 pièces) <i>Deep fried Zucchini flowers with ricotta cheese</i>	23 €
Pata negra et Pan con tomate <i>Pata negra ham with tomato bread</i>	42 €
Guacamole à la péruvienne <i>Peruvian avocado guacamole</i>	22 €
Friture de calamars, sauce tartare <i>Deep fried calamari, capers mayonaise</i>	19 €

LES ENTREES / STARTERS

Tomates cœur de bœuf marinées, mozzarella di Bufala <i>Marinated « Beefsteak » tomatoes, and Bufala Mozzarella</i>	26 €
Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	29 €
Salade de quinoa, grenade et concombre, sauce chimichurri <i>Quinoa salad, pomegranate, cucumber and Chimichurri sauce</i>	26 €
Salade grecque, Feta, olive kalamata <i>Greek salad, feta, Kalamata olives</i>	23 €



la réserve
A LA PLAGE

CRUDO BAR

Tartare de thon au mais salé, citron vert et piment yuzu koscho <i>Tuna tartar with salty corn, lime and Japanese spicy peppers</i>	26 €
Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce ponzu <i>Sea bream ceviche with black truffle, Ponzu sauce</i>	28 €
Ceviche de loup, crispy de poitrine de porc <i>Sea Bass ceviche, crispy bacon</i>	26 €
Carpaccio de sériole, huile de sésame au yuzu, wakamé <i>Yellowtail carpaccio, sesam oil and wakame</i>	24 €
Tartare de bœuf au couteau <i>Traditional beef tartar</i>	32 €

LES PATES / PASTA

Penne Arabbiata et olives noires <i>Spicy tomato sauce with black olives</i>	25 €
Orecchiette jambon, comté et truffes noires <i>Orecchiette pasta with ham, cheese and black truffles</i>	46 €
Spaghetti à la langouste <i>Rock lobster spaghetti</i>	29€/ 100g



la réserve A LA PLAGE

LES VIANDES / MEATS

New York steak mûré <i>Aged New York steak</i>	48 €
L'énorme escalope à la milanaise, roquette tomate <i>Our big veal milanese steak, aragula salad and Parmesan</i>	44 €
Bavette de bœuf Wagyu <i>Wagyu beef flank</i>	62 €
T-Bone de bœuf (<i>pour 2 personnes</i>) <i>T-Bone steak (for 2 persons)</i>	135 €

Toutes nos viandes à partager sont accompagnées de frites maison et Pousse d'épinard au miso.

LES POISSONS / FISHES

Poulpe grillé et sa mayonnaise épicée <i>Grilled octopus, spicy mayonnaise</i>	36 €
Filet de poisson du jour grillée, sauce vierge <i>Fish of the day grilled, virgin sauce</i>	39 €
Grosse Camerone grillée, légumes du jour <i>King prawn Camerone, vegetables</i>	52 €
Loup, Daurade, Denti, Sole (Selon arrivage) <i>Sea bass, Sea bream, Sole (Catch of the day)</i>	12€ / 100g
Langouste grillé <i>Rock lobster</i>	29€ / 100g

Tous nos poissons à partager sont accompagnés de légumes grillés.



MICHEL REYBIER

la réserve
A LA PLAGE

GARNITURES
SUPPLEMENTAIRES

Frites maison <i>Homemade french fries</i>	12�
Mais grille <i>Grilled corn</i>	12�
Purée nature <i>Mashed potato</i>	12�
Purée � la truffe <i>Black truffle mashed potato</i>	18�
Caponata � la provencale <i>Provençal vegetables caponata</i>	12�
Frites � la truffe <i>Truffle french fries</i>	22�



la réserve
À LA PLAGE

LES DESSERTS

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15€
Tarte Tropézienne <i>Tropezian tart</i>	15€
Pavlova au fruits rouges <i>Red fruits pavlova</i>	17€
Assiette de fruit frais <i>Fresh fruit plate</i>	18€
Imposant Baba au Rhum pour 2 / 3 personnes <i>Big rhum baba for 2 / 3</i>	45€
Notre cookie géant pour 2 / 3 personnes, tiède et sa glace <i>Our giant cookie for 2 / 3 served warm and ice cream</i>	39€
Mousse au Chocolat pour 2 / 3 personnes <i>Chocolate mousse for 2 / 3</i>	39€
Plateau de fruits frais pour 4 <i>Fresh fruits selection for 4</i>	115€

Nos Prix sont en Euros, TVA et service inclus



MICHEL REYBIER