

la réserve À LA PLAGE

APERITIVO

Guacamole à la péruvienne <i>Peruvian avocado guacamole</i>	22€
Friture de calamars, sauce tartare <i>Deep fried calamari, tartare sauce</i>	19€
Beignets de fleurs de courgette et ricotta menthe <i>Deep fried zucchini flowers with mint ricotta cheese</i>	23€

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala et tomates marinées <i>Marinated tomatoes, and Bufala Mozzarella</i>	26€
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	29€
Salade de pastèque et feta à la grecque <i>Greek watermelon and feta salad</i>	23€
Salade de quinoa, sauce chimichurri, grenade et avocat <i>Quinoa salad, pomegranate, cucumber and chimichurri sauce</i>	26€

CRUDO BAR

Tiradito de saumon au tarama wasabi <i>Salmon tiradito with wasabi tarama</i>	24€
Ceviche de daurade à la truffe noire, sauce ponzu <i>Sea bream ceviche with black truffle, ponzu sauce</i>	29€
Tartare de thon au maïs salé, citron vert et piment yuzu kosho <i>Tuna tartar with salty corn, lime and Japanese spicy peppers</i>	26€
Ceviche de loup, bacon croustillant <i>Sea bass ceviche, crispy bacon</i>	26€
Tartare de bœuf <i>Traditional beef tartar</i>	32€



LES PATES / PASTA

Penne all' Arrabiatta et olives noires <i>Penne all' Arrabiatta and black olives</i>	25€
Rigatoni à la truffe noire <i>Black truffle rigatoni</i>	55€
Spaghetti au caviar de Sologne (30g) <i>Caviar spaghetti</i>	105€
Linguine à la langouste <i>Rock lobster spaghetti</i>	31€/100g

LES VIANDES / MEATS

L'énorme escalope à la milanaise, roquette, tomates <i>Our big veal milanese, aragula salad and tomatoes</i>	44€
Ribs de porc aux cacahuètes <i>Pork ribs with peanuts</i>	44€
New-York steak <i>New-York steak</i>	54€
Poulet fermier entier pour 2 personnes <i>Whole farmer chicken for 2 persons</i>	95€
T-bone de bœuf pour 2 personnes <i>T-Bone steak (for 2 persons)</i>	145€

LES POISSONS / FISHES

*Tous nos poissons à partager sont accompagnés de légumes grillés. All our fish to share are served with grilled vegetable

Poulpe grillé et sa mayonnaise épicée <i>Grilled octopus, spicy mayonnaise</i>	38€
Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge <i>Fish of the day grilled, sauce vierge</i>	39€
Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	15€/100g
Langouste grillée <i>Rock lobster</i>	31€/100g
Grosses camarones, légumes grillés et mayonnaise épicée <i>Big camarons, grilled vegetables and spicy mayonnaise</i>	52€



GARNITURES / SIDE DISHES

Frites maison <i>Homemade French fries</i>	12€
Frites à la truffe <i>Truffle French fries</i>	22€
Maïs grillé <i>Grilled corn</i>	12€
Purée nature <i>Mashed potatoes</i>	12€
Purée à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	18€
Purée au caviar <i>Mashed potatoes with caviar</i>	28€
Caponata à la provençale <i>Provençal caponata</i>	12€
Riz vénéré <i>Veneré rice</i>	10€

LES DESSERTS / DESERTS

La Tarte tropezienne <i>Tropeziennne pie</i>	15€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	16€
Panna cotta à la vanille et salade de fruits rouges <i>Vanilla panna cotta & red fruit salad</i>	17€
Assiette de fruits <i>Fresh fruit plate</i>	18€
Imposant baba au rhum pour 2/3 personnes <i>Big rhum baba for 2/3 persons</i>	45€
Tiramisu pour 2 personnes <i>Tiramisu for 2 persons</i>	35€
Cookie géant pour 2 personnes <i>Giant cookie for 2 persons</i>	42€
Plateau de fruits géant pour 4 personnes <i>Giant Fresh fruits selection for 4 people</i>	115€

Prix nets, taxes et service compris.. Les produits proposés dans cette carte peuvent varier selon les arrivages et le marché. Lors de votre commande, nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Net prices, including taxes and service.

The produce offered in this menu may vary according to market arrivals and availability. Wordering, we invite you to inform us of any food allergies.