

la réserve A LA PLAGE

APERITIVO

Friture de calamars, sauce tartare / Deep fried calamari, tartar sauce	19€
Churros à la truffe / Truffle churros	28€
Guacamole à la péruvienne / Peruvian style avocado guacamole	22€
Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread	46€

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala et tomates marinées <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</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>	24€
Artichaut entier, trilogie de sauces <i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	26€
La Belle Burratta (500g) pour 2 pers, tomates et concombres <i>Our nice Burratta (500g) for 2 pers, tomatoes and cucumbers</i>	82€

NOTRE CRUDO BAR

Tiradito de saumon, citron vert et wasabi <i>Salmon tiradito, lime and wasabi</i>	24€
Ceviche de daurade à la truffe, vinaigrette ponzu <i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	29€
Ceviche de Saint Jacques, artichaut cru et frit <i>Scallops ceviche, raw and crispy artichoke</i>	29€
Ceviche de loup, grenade et sauce Leche del Tigre <i>Sea bass ceviche, pomegranate and leche del tigre sauce</i>	27€
Tartare de thon à l'avocat, banane croustillante et sauce Lopezito <i>Tuna tartar with avocado, crispy banana and Lopezito dressing</i>	27€
Carpaccio de daurade pour 2 pers, vinaigrette au Caviar <i>Sea bream carpaccio for 2pers, Caviar dressing</i>	89€

LES PATES / PASTA

Penne à la stracciatella, polpettes de bœuf et sauce tomate <i>Penne with stracciatella cheese, beef polpettes and tomato sauce</i>	32€
Rigatoni à la truffe noire / Black truffle rigatoni	55€
Spaghetti au Caviar de Sologne (boîte de 30g) / Caviar Spaghetti (30 g)	109€
Spaghetti Langouste / Spiny lobster spaghetti	31€ / 100 g

la réserve À LA PLAGE

LES POISSONS / FISHES

La Paëlla à la Plage (Gambas, poulpe, volaille, chorizo)	Pour 2 pers / 125€
Our beach Paella (King prawns, octopus, chicken, chorizo)	Pour 4 pers / 250€
Poulpe grillé, mayonnaise épicée	38€
Grilled octopus, spicy mayonnaise	
Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge	39€
Grilled fish of the day, virgin sauce	
Pêche du jour	15€ / 100g
Catch of the day	
Langouste grillée	31€ / 100g
Spiny Lobster	

LES VIANDES / MEATS

L'énorme escalope milanaise, roquette et tomates cerise	46€
Our big veal milanese, aragula and cherry tomatoes	
Bavette de Bœuf Wagyu	72€
Wagyu beef flank	
Tartare de bœuf coupé au couteau	33€
Traditional beef tartar	
Ribs de porc aux cacahuètes	44€
Pork ribs with peanuts	
Picanha de Black Angus	54€
Black angus picanha	
Entrecôte de bœuf Wagyu à la coupe	41€ / 100g
Wagyu beef steak rib	
Poulet fermier entier pour 2 pers	95€
Whole farmer chicken for 2 persons	
Côte de bœuf française pour 2 pers	145€
French beef rib for 2 persons	

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

Frites maison / Homemade French fries	12€
Frites à la truffe / Truffle French fries	22€
Maïs grillé / Grilled corn	14€
Purée nature / Mashed potatoes	12€
Purée à la truffe / Truffle mashed potatoes	28€
Purée au Caviar / Caviar mashed potatoes	28€
Pommes grenailles caramélisées / Caramelized baby potatoes	17€
Caponata à la provençale / Provençal caponata	12€
Riz vénéré / Venere rice	11€