

la réserve A LA PLAGE

APERITIVO

Friture de calamars, sauce tartare / Deep fried calamari, tartar sauce	22€
Guacamole à la péruvienne/ Peruvian style avocado guacamole	24€
Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread	44€

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala et tomates marin�es <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</i>	27€
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>	27€

NOTRE CRUDO BAR

Ceviche de daurade � la truffe, vinaigrette ponzu <i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	32€
Carpaccio de loup, fruits de la passion <i>Sea bass carpaccio, passion fruit dressing</i>	26€
Crudo de boeuf Wagyu, stracciatella et pistache <i>Wagyu Beef ceviche, stracciatella cheese and pistachio</i>	34€
Tartare de thon à l'avocat, banane croustillante et sauce Lopezito <i>Tuna tartar with avocado, crispy banana and Lopezito dressing</i>	28€
Sashimi de Saumon au Caviar (30g) pour 2 pers <i>Salmon Sashimi with Caviar (30g) for 2 pers</i>	142€

LES PATES / PASTA

Penne à la stracciatella, polpettes de b�euf et sauce tomate <i>Penne with stracciatella cheese, beef polpettes and tomato sauce</i>	36€
Rigatoni à la truffe noire / Black truffle rigatoni	59€
Spaghetti au Caviar de Sologne (boite de 30g) / Caviar Spaghetti (30 g)	119€
Linguine à la Langouste / Spiny lobster spaghetti	35€ / 100 g

la réserve A LA PLAGE

LES POISSONS / FISHES

La Paëlla à la Plage (Gambas, poulpe, volaille, chorizo)	Pour 2 pers / 135€
Our beach Paella (King prawns, octopus, chicken, porc chorizo)	Pour 4 pers / 275€
Poulpe grillé, mayonnaise épicée	41€
Grilled octopus, spicy mayonnaise	
Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge	39€
Grilled fish of the day, virgin sauce	
Pêche du jour	17€ / 100g
Catch of the day	
Langouste grill�e et légumes grillés	35€ / 100g
Grilled Spiny Lobster and grilled vegetables	

LES VIANDES / MEATS

L'énorme escalope milanaise, roquette et tomates cerise	47€
Our big veal milanese, aragula and cherry tomatoes	
Asado de B�euf Wagyu mariné	53€
Grilled Wagyu short ribs	
Entrecôte de b�euf Wagyu à la coupe	42€ / 100g
Wagyu beef steak rib	
Poulet fermier entier pour 2 pers	98€
Whole farmer chicken for 2 persons	
Côte de b�euf française pour 2 pers	160€
French beef rib for 2 persons	

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

Frites maison / Homemade French fries	12€
Frites à la truffe / Truffle French fries	24€
Ma�s grillé / Grilled corn	14€
Purée nature / Mashed potatoes	12€
Purée à la truffe / Truffle mashed potatoes	21€
Purée au Caviar / Caviar mashed potatoes	31€
Pommes grenailles caramélisées / Caramelized baby potatoes	17€
Caponata à la provençale / Provençal caponata	12€
Riz vénéré / Venere rice	11€