

la réserve À LA PLAGE

APERITIVO

Guacamole à la péruvienne/ Peruvian style avocado guacamole	24€
Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread	46€
Bao vapeur et crabe en tempura (3 pièces) / Bao bread, fried soft shell crab	39€
Friture de calamars, sauce tartare / Deep fried calamari, tartar sauce	24€

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala et tomates marinées <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</i>	29€
Salade de pastèque et feta à la grecque <i>Greek watermelon and feta salad</i>	25€
Artichaut entier, trilogie de sauces <i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	27€
La Belle Burrata 500g pour 2 pers, tomates marinées <i>Our nice Burrata 500g for 2pers, marinated tomatoes</i>	86€
Salade de Homard pour 2 pers, tomates de couleur et sucrine <i>Lobster salad for 2 pers, tomatoes and sucrine lettuce</i>	125€

NOTRE CRUDO BAR

Ceviche de daurade à 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>	27€
Crudo de boeuf Wagyu au Caviar <i>Wagyu beef ceviche and Caviar</i>	65€
Ceviche de Gamberoni, stracciatella et pistache <i>Gamberoni ceviche, stracciatella cheese and pistachio</i>	44€
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 bœuf et sauce tomate <i>Penne with stracciatella cheese, beef polpettes and tomato sauce</i>	38€
Rigatoni à la truffe noire / Black truffle rigatoni	59€
Spaghetti au Caviar de Sologne (boite de 30g) / Caviar Spaghetti	129€
Linguine à la Langouste / Spiny lobster linguine	37€ / 100 g

la réserve A LA PLAGE

LES POISSONS / FISHES

La Paëlla à la Plage (<i>Gambas, poulpe, volaille, chorizo</i>)	<i>Pour 2 pers / 139�</i>
<i>Our beach Paella (King prawns, octopus, chicken, porc chorizo)</i>	<i>Pour 4 pers / 285�</i>
Poulpe grillé, mayonnaise épicée	42�
<i>Grilled octopus, spicy mayonnaise</i>	
Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge	39�
<i>Grilled fish of the day, virgin sauce</i>	
Pêche du jour	18� / 100g
<i>Catch of the day</i>	
Langouste grill�e et légumes grillés	37� / 100g
<i>Grilled Spiny Lobster and grilled vegetables</i>	

LES VIANDES / MEATS

L'énorme escalope milanaise, roquette et tomates cerise	48�
<i>Our big veal milanese, arugula and cherry tomatoes</i>	
Asado de Bœuf Wagyu mariné	53�
<i>Grilled Wagyu short ribs</i>	
Entrecôte de bœuf Wagyu à la coupe	44� / 100g
<i>Wagyu beef ribeye</i>	
Poulet fermier entier à la truffe pour 2 pers	109�
<i>Whole farmer chicken with truffle for 2 persons</i>	
Côte de bœuf française pour 2 pers	160�
<i>French beef rib for 2 persons</i>	
Côte de bœuf Wagyu pour 2 pers	420�
<i>Wagyu beef rib for 2 persons</i>	

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�