

# la réserve A LA PLAGE

## APERITIVO

<b>Guacamole � la péruvienne / Peruvian style avocado guacamole</b>	24�
<b>Pata Negra et pain � la tomate / Pata Negra with tomato bread</b>	46�
<b>Friture de calamars, sauce tartare / Deep fried calamari, tartar sauce</b>	24�

## LES ENTREES / STARTERS

<b>Mozzarella di Bufala et tomates marin�es</b> <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</i>	29�
<b>Salade de past�que et feta � la grecque</b> <i>Greek watermelon and feta salad</i>	25�
<b>Artichaut entier, trilogie de sauces</b> <i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	27�

## NOTRE CRUDO BAR

<b>Ceviche de daurade � la truffe, vinaigrette ponzu</b> <i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	32�
<b>Carpaccio de loup, fruits de la passion</b> <i>Sea bass carpaccio, passion fruit dressing</i>	27�
<b>Ceviche de Gamberoni, stracciatella et pistache</b> <i>Gamberoni ceviche, stracciatella cheese and pistachio</i>	44�
<b>Tartare de thon � l'avocat, banane croustillante et sauce Lopezito</b> <i>Tuna tartar with avocado, crispy banana and Lopezito dressing</i>	28�

## LES PATES / PASTA

<b>Penne � la stracciatella, polpettes de b�euf et sauce tomate</b> <i>Penne with stracciatella cheese, beef polpettes and tomato sauce</i>	38�
<b>Rigatoni � la truffe noire / Black truffle rigatoni</b>	59�
<b>Spaghetti au Caviar de Sologne (boite de 30g) / Caviar Spaghetti</b>	129�
<b>Linguine � la Langouste / Spiny lobster linguine</b>	37� / 100 g

# la réserve A LA PLAGE

## LES POISSONS / FISHES

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

## LES VIANDES / MEATS

<b>L'énorme escalope milanaise, roquette et tomates cerise</b>	48�
Our big veal milanese, arugula and cherry tomatoes	
<b>Tagliata de Boeuf marine, tomates acidulées et f�ta</b>	53�
Grilled Beef tagliata, marinated tomatoes and citrus dressing	
<b>Entrecôte de b�euf Wagyu � la coupe</b>	44� / 100g
Wagyu beef ribeye	
<b>Poulet fermier entier � la truffe pour 2 pers</b>	109�
Whole farmer chicken with truffle for 2 persons	
<b>Côte de b�euf française pour 2 pers</b>	160�
French beef rib for 2 persons	

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

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

# la réserve À LA PLAGE

## CHAMPAGNES

<i>NOS CHAMPAGNES</i>		<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
-	Michel Reybier – Brut premier cru	175€	
-	Michel Reybier – « Blanc de blancs »		360€
-	Jeeper – Grand assemblage	150€	
-	Jeeper – Naturelle « Extra Brut »	185€	
 <i>BRUTS</i>			
-	Taittinger - « Cuvée Prélude »	145€	
-	Perrier Jouet - « Blanc de blancs »	180€	375€
2015	Veuve Clicquot - « Vintage »	195€	
2015	Louis Roederer – Brut Nature « Phillipe Starck	230€	
-	Ruinart - « Blanc de blancs »	240€	490€
2012	Taittinger – « Comtes de Champagne »	395€	
2013	Perrier Jouet – « Belle époque »	440€	
-	Krug - « Grande cuvée »	510€	
2013	Dom Pérignon	590€	1290€
2014	Cristal Roederer	620€	1350€
2004	Krug Clos du Mesnil	2550€	
 <i>ROSES</i>			
-	Jeeper – « Rosé »	150€	
2016	Louis Roederer – « Rosé »	180€	
-	Ruinart – « Rosé »	240€	490€
2007	Taittinger – « Comtes de Champagne »	450€	
-	Krug « Rosé »	720€	
2010	Belle époque « Rosé »	910€	
2006	Dom Pérignon	1100€	2650€
2013	Cristal Roederer	1150€	2700€
 <i>JEROBOAM ( 3L )</i>			
-	Ruinart – « Blanc de blancs »		1600€
2008	Dom Pérignon		4950€
2009	Cristal Roederer		5900€

# la réserve À LA PLAGE

## PROVENCE

### PROVENCE ROSE

75cl

150cl

2022	Château Mascaronne - Domaine Michel Reybier	65€	140€
2022	Château Minuty – « Rosé et or »	85€	180€
2022	Château Romassan - Domaine Ott	95€	195€
2022	Château Minuty – « 281 »	150€	310€
2020	Château d' Esclans – « Garrus »	260€	550€

### PROVENCE BLANC

2021	Château Barbeyrolles « Blanc de blancs »	65€	
2021	Château Mascaronne - Domaine Michel Reybier	70€	150€
2021	Domaine Ott – « Clos Mireille »	95€	195€
2020	Domaine de Gavaisson – « Emotion »	125€	260€

### PROVENCE ROUGE

2020	Château Malherbe Bio	75€	
2018	Château Mascaronne - Domaine Michel Reybier	75€	160€
2020	Château Minuty – « Rouge et or »	80€	
2016	Domaine Villa Minna « Vineyard »	95€	

### JEROBOAM (3L)

2022	Château Mascaronne Rosé - Domaine Michel Reybier		350€
2022	Château Romassan – Domaine Ott Rosé		460€
2022	Château Minuty - « 281 »		695€
2019	Clos Mireille – Domaine Ott Blanc		440€
2020	Château d' Esclans – « Garrus »		990€

# la r  serve A LA PLAGES

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE BLANC

		75cl	150cl
2020	Chablis Dauvissat « Village »	75€	
2019	Pouilly Fuiss�� Bois Rosier	80€	
2020	Auxey Duresses – David Moret	90€	185€
2020	Saint Romain - Alain Gras	105€	
2020	Chablis 1er Cru - JP Drouin	145€	
2020	Meursault « Narvaux » - David Moret	175€	380€
2019	Chassagne Montrachet 1er cru « Morgeot » - Jouard	220€	
2020	Puligny Montrachet 1 er cru D.Moret	280€	570€
2019	Corton Charlemagne Grand Cru - Henri Boillot	670€	1390€
2018	Chevalier Montrachet Grand cru V.Girardin	980€	
2019	Montrachet Grand cru - Henri Boillot	1600€	

### JEROBOAM ( 3L )

2020	Puligny Montrachet 1 er cru « Champ Gain » D.Moret		1300€
------	--	--	-------

### BORDEAUX BLANC

2020	Pagodes de Cos d' Estournel	135€	280€
2018	Ch��teau Cos d' Estournel	270€	
2007	Ch��teau Cos d' Estournel	290€	
2012	Ch��teau Cos d' Estournel		550€
2017	Ch��teau Cos d' Estournel		570€

### JEROBOAM ( 3L )

2012	Pagodes de Cos d' Estournel		600€
------	-----------------------------	--	------

### AUTRES REGIONS BLANCS

2022	Sancerre Ch��teau de Sancerre	75€	
2022	Ch��teau Mont Redon Chateauneuf du Pape	95€	
2014	Domaine Jaboulet Hermitage de Sterinberg	140€	
2020	Cervaro della Sala – Antinori - Italie	245€	

# la réserve A LA PLAGE

## VINS ROUGES

### BOURGOGNE ROUGE

		75cl	150cl
2020	Saint Romain – Alain Gras	105€	220€
2019	Nuits Saint Georges – Confuron Gindre	145€	
2020	Chambolle Musigny « Vieilles Vignes » D.Moret	180€	
2020	Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » D.Moret	160€	
2020	Volnay 1 <sup>er</sup> Cru « les Caillerets » - Henri Boillot	275€	
2018	Echezeaux Grand Cru – Gérard Julien	610€	
2021	Clos Vougeot Grand cru – Henri Boillot	560€	
2021	Bonnes Mares Grand cru – Henri Boillot	1175€	
2016	Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> Cru « les Amoureuses » Groffier	1700€	

### JEROBOAM ( 3L )

2020	Chambolle Musigny « Vieilles Vignes » D.Moret	850€	
------	---	------	--

### COTE ROTIE

2019	Cote Rotie « Bellissima » Louis Cheze	125€	
2019	Cote Rotie « Gallet Blanc » Francois Villard	150€	
2019	Cote Rotie « Blonde du Seigneur » G. Vernay	245€	
2012	Cote Rotie « Les Grandes Places » J.M Gerin	410€	
2011	Cote Rotie « La Turquie » Etienne Guigal	1200€	

### ITALIE

2019	Tignanello – Antinori	560€	1200€
2018	Massetino – Toscana	1450€	
2018	Masseto – Bolgheri	2400€	

### AUTRES REGIONS ROUGES

2020	Crozes Hermitage « Les Jalets » Domaine Jaboulet	65€	
2020	Saint Joseph « Ro Rée » Louis Cheze	80€	
2019	Sancerre Château de Sancerre	75€	
2018	Château Mont Redon Chateauneuf du Pape	95€	
2012	Hermitage « La Petite Chapelle » Domaine Jaboulet	170€	
2006	Château de Beaucastel	350€	

# la réserve A LA PLAGE

## BORDEAUX ROUGE

### SAINT ESTEPHE

75cl

150cl

2017	Pagodes de Cos d' Estournel	140€	290€
2011	Pagodes de Cos d' Estournel	165€	315€
2010	Pagodes de Cos d' Estournel	190€	
2014	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	290€	
2008	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	330€	
2006	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	355€	
2002	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	420€	
2016	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	650€	1300€
1986	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	690€	
1989	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	760€	
2009	Château Cos d' Estournel 2 eme Cru classé	1200€	2600€

### PAUILLAC

2012	Château Lynch Bages	430€	
2016	Le Petit Mouton de Mouton Rothschild	920€	
2010	Château Pichon Longueville – Comtesse de Lalande	490€	

### SAINT EMILION

2011	Château Angelus 1 <sup>er</sup> Grand cru classé	1120€	
2012	Château Cheval Blanc 1 <sup>er</sup> Grand cru classé	1750€	

### PESSAC LEOGNAN

2007	Château La Mission Haut Brion	550€	
------	-------------------------------	------	--

### PETRUS

2011	Petrus - Pomerol	7500€	
2009	Petrus - Pomerol	15900€	

la réserve  
A LA PLAGE

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

Michel Reybier Brut	24€
Jeeper Rosé	26€

VIN ROSE

Château La Mascaronne Domaine Michel Reybier	14€
--	-----

VINS BLANCS

Chateau La Mascaronne Domaine Michel Reybier	14€
Les Pagodes de Cos d'Estournel	19€
Cos d' Estournel 2eme Cru classé	29€

VINS ROUGES

Château La Mascaronne Domaine Michel Reybier	14€
Les Pagodes de Cos d' Estournel	21€
Château Cos d' Estournel 2eme Cru classé	59€

VIN DOUX

Tokaji 5 Puttonyos	16€
--------------------	-----



# la réserve A LA PLAGE

## APÉRITIF (6cl) 12 

Martini Ambrato, Martini Rubino, Noilly Prat, Campari, Pastis, Ricard, Suze

## GIN (5cl)

Bombay Sapphire	17 �
Bombay Bramble	19 �
Hendrick's	19 �
Tanqueray Ten	25 �
Monkey 47	28 �

## VODKA (5cl)

Belvedere	16 �
Grey Goose	18 �
Stolichnaya Elit	28 �
Beluga Noble	28 �
Beluga Goldline	60 �

## TEQUILA (5cl)

Patron Silver	20 �
Patron Anejo	20 �
Patron Reposado	30 �
Patron El Cielo	55 �
Don Julio 1942	60 �
Clase Azul Plata	30 �
Clase Azul Reposado	45 �
Clase Azul A�ejo	95 �

## RHUM (5cl)

Havana Club 7	20 �
Bacardi Oro	20 �
Santa Teresa 1796	25 �
Diplomatico Reserva	35 �
Zacapa 23 years	35 �

## PORTO (6cl) 18 

Ramos Pinto Tawny Rouge

## COCKTAILS SANS ALCOOL 16 

### VIRGIN MOJITO

Duo de citron / sirop de cassonade / menthe / jus de pomme / soda

### VIRGIN COLADA

Pur e de coco / pomme / anan s / orgeat

### LEVE TÍT

Pomme / cranberry / framboise / duo de citron / orgeat / ginger beer

### VIVAROSA

Fraise / ginger ale / basilic frais

### VIRGIN SPRITZ

Martini sans alcool / perrier / sprite

# la réserve A LA PLAGE

## THÉ GLACÉ MAISON

- Earl gray
- Sirop pêche/citron

## VINS AU VERRE (12cl)

### BLANCS

Château la Mascaronne	14 �
Les Pagodes de Cos du Domaine Reybier	18 �
Château Cos d'Estournel	29 �

### ROUGES

Château la Mascaronne	14 �
Les Pagodes de Cos de Domaine Reybier	22 �
Château Cos d'Estournel	59 �

### ROSÉ

Château la Mascaronne	14�
-----------------------	-----

### VIN DOUX (10cl)

Tokaji Asz� 5 Puttonyos	16�
-------------------------	-----

## TABAC

### SELECTION DE CIGARES SELON ARRIVAGE

CIGARETTE ELECTRONIQUE / PUFF 25  

MARLBORO GOLD 25  

VOGUE 25  

# la réserve A LA PLAGE

## COCKTAILS CLASSIQUES

20 

### MOJITO

Rhum ambré / sirop de cassonade / duo de citron / menthe fraiche / soda

### PI A COLADA

Rhum vieux / Rhum blanc / ananas / purée de coco / trait de citron

### COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose / duo de citron / Cointreau / jus de cranberry

### CAIPIRINHA

Cacha a leblon / sirop de cassonade / citron vert

### NEGRONI

Gin Bombay Sapphire / Martini rouge / Campari

### PORN STAR MARTINI

Vodka infusée vanille / liqueur de vanille / liqueur de passion / purée de passion

### AMARETTO SOUR

Amaretto / citron vert / Sucre

### EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / espresso / Kahlua / liqueur de vanille / sirop d'orgeat

## LES SPRITZ

21 

### SAINT GERMAIN SPRITZ

Gin Bombay Sapphire / liqueur Saint Germain / Champagne / soda / basilic

### PASSION SPRITZ

Apérol / fruit de la passion / soda / Prosecco

Tous les cocktails classiques sont réalisables par nos barmans

# la réserve A LA PLAGE

## COCKTAILS SIGNATURE LA RESERVE

23 

### KIKI SOUR

Pisco / italicus / duo de citron / sirop de cassonade / pomme /bitter lavande

### LA DOLCE VITA

Gin infusé / jus de fraise / sirop de pomme / cordial agrumes / zest d' orange

### MESCAL MULE

Mezcal / duo de citron / purée de passion / sirop de gingembre / ginger beer

### PALOMITA

Tequila / duo de citron / cordial blue berry / jus de pamplemousse / soda

### TIKI TA 

Rhum vieux / Rhum blanc / cointreau / pur e de passion / sirop de gingembre / duo de citron / sirop d'orgeat

### GREEN LOVERS

Gin Bombay Sapphire / Sirop de basilic / pur e de kiwi / duo de citron / jus d'ananas

### CUCUM-BA

Vodka Grey Goose / jus de concombre frais / sirop de mangue  pic e

### PASSION RESERVE

Gin Bombay Sapphire / aperol / amaro / agave / pur e de passion

## COCKTAILS CHAMPAGNE

28 

### BELLINI

P che de vigne / cr me de p che / champagne

### ROSSINI

Fraise / Chambord / champagne

### CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac / champagne / sucre