

# la réserve À LA PLAGE

## APERITIVO

<b>Friture de calamars et artichauts, sauce Aioli / Deep fried calamari, artichoke, garlic sauce</b>	25€
<b>Guacamole à la péruvienne/ Peruvian style avocado guacamole</b>	24€
<b>Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread</b>	46€
<b>Stracciatella à la truffe noire, focaccia grillée / Truffle stracciatella cheese, grilled focaccia</b>	27€

## LES ENTREES / STARTERS

<b>Mozzarella di Bufala, salade de tomates marinées au wasabi</b>	29€
<i>Bufala mozzarella and tomatoes marinated with wasabi</i>	
<b>Salade de pastèque et feta à la grecque</b>	24€
<i>Greek salad, watermelon, feta and olives</i>	
<b>Artichaut entier, trilogie de sauces</b>	27€
<i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	

## NOTRE CRUDO BAR

<b>Ceviche de daurade à la truffe, vinaigrette ponzu</b>	32€
<i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	
<b>Tiradito de sériole à la pastèque, concombre et sauce soja au wasabi</b>	26€
<i>Yellowtail tiradito, watermelon, cucumber and soy wasabi dressing</i>	
<b>Tartare de thon à l'avocat, banane croustillante et sauce Lopezito</b>	28€
<i>Tuna tartar with avocado, crispy banana and Lopezito dressing</i>	
<b>Sashimi de saumon au Caviar, carpaccio d'avocat</b>	64€
<i>Salmon sashimi with Caviar and avocado carpaccio</i>	
<b>Carpaccio de thon pour 2 pers, roquette et parmesan, vinaigrette au Lambrusco</b>	88€
<i>Tuna carpaccio for 2 pers, aragula and parmesan, Lambrusco vinegar dressing</i>	

## LES PATES / PASTA

<b>Penne à la stracciatella, polpettes de bœuf Wagyu et sauce tomate</b>	36€
<i>Penne with stracciatella cheese, Wagyu beef balls and tomato sauce</i>	
<b>Rigatoni à la truffe noire / Black truffle rigatoni</b>	59€
<b>Spaghetti frais au Caviar de Sologne (boite de 30g) / Caviar Spaghetti (30 g)</b>	129€
<b>Spaghetti à la Langouste / Spiny lobster spaghetti</b>	37€ / 100 g

# la réserve À LA PLAGE

## LES POISSONS / FISHES

<b>La Paëlla à la Plage (Gambas, poulpe, volaille, chorizo)</b>	Pour 2 pers / 139€
Our beach Paëlla (King prawns, octopus, chicken, porc chorizo)	Pour 4 pers / 285€
<b>Poulpe grillé, patate douce au teriyaki, mayonnaise épicée</b>	42€
Grilled octopus, sweet potatoes with teriyaki and 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> - Poisson sauvage uniquement	18€ / 100g
Catch of the day	
<b>Langouste grillée et légumes au four</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, aragula and cherry tomatoes	
<b>Asado de Bœuf grillé, tomates de couleur et féta</b>	53€
Grilled beef asado, feta and tomatoes	
<b>Entrecôte de bœuf Wagyu à la coupe</b>	44€ / 100g
Wagyu beef sirloin	
<b>Poulet fermier entier à la truffe pour 2 pers</b>	115€
Whole farmer chicken with truffle for 2 persons	
<b>Côte de Veau grillée pour 2 pers, chou-fleur rôti et halloumi</b>	129€
Grilled Veal chop for 2 pers, roasted cauliflower and halloumi cheese	
<b>Côte de bœuf 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 à la truffe / Truffle French fries</b>	24€
<b>Maïs grillé / Grilled corn</b>	14€
<b>Purée nature / Mashed potatoes</b>	12€
<b>Purée à 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>Chou-fleur rôti / Roasted cauliflower</b>	19€
<b>Riz vénéré / Venere rice</b>	11€