

la réserve    LA PLAGE

APERITIVO

Friture de calamars et artichauts, sauce Aioli / Deep fried calamari, artichoke, garlic sauce	25��
Guacamole à la péruvienne/ Peruvian style avocado guacamole	24��
Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread	47��
Caviar Sandwich 3 pièces / Caviar Sandwich 3 pcs	66��

CAVIAR

Kaviari – Oscietre Prestige

La boite de 30 g / blinis et condiments	160��
La boite de 50 g / blinis et condiments	215��
La boite de 125 g / blinis et condiments	590��

NOTRE CRUDO BAR

Ceviche de daurade à la truffe, vinaigrette ponzu <i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	32��
Tiradito de s��rieole à la mangue verte, poivron et nuoc mam au citron <i>Yellowtail tiradito, green mango, bell peppers and Asian dressing</i>	26��
Tartare de thon au Caviar, huile d’olive au citron vert <i>Tuna tartar with Caviar, oliv oil and lime dressing</i>	65��
Sashimi de saumon, vinaigrette au piment fumé et glace à l’avocat <i>Salmon sashimi, chipothl��s dressing and avocado ice cream</i>	29��
Crudo de filet de bœuf, oignons pissaladière et copeaux de parmesan <i>Beef tenderloin tartar, caramelized onions and parmesan cheese</i>	35��
Carpaccio de thon pour 2 pers, roquette et parmesan, vinaigrette au Lambrusco <i>Tuna carpaccio for 2 pers, aragula and parmesan, Lambrusco vinegar dressing</i>	86��
Carpaccio de loup pour 2 pers, fraises, oignons frits et vinaigrette au Limoncello <i>Sea bass carpaccio for 2 pers, strawberries, fried onions and Limoncello dressing</i>	73��

la réserve À LA PLAGE

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala, salade de tomates marinées <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</i>	29€
Salade à la grecque, pastèque, olives noires et feta <i>Greek salad, watermelon, feta and oliv</i>	26€
Artichaut entier, trilogie de sauces <i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	27€
Halloumi grillé, concombre, vinaigrette acidulée et houmous <i>Grilled halloumi cheese, cucumber, lemon dressing and humus</i>	26€
Salade de tomates façon Pan Bagnat à la Niçoise, pour 2 pers <i>Tomatoe salad for 2 pers, tuna confit, black oliv and green beans</i>	74€
Salade de King Crabe pour 2 pers, sucrose, avocat et sauce César <i>King crab salad for 2 pers, sucrose lettuce, avocado and dressing</i>	139€

LES PATES / PASTA

Linguine aux vongoles et gambas / Linguine aux moules et crevettes <i>Linguine manilla clams and king prawns</i>	38€
Spaghetti frais au Caviar (boîte de 30g) / Caviar Spaghetti (30 g)	115€
Spaghetti à la Langouste / Spiny lobster spaghetti	37€ / 100 g

LES POISSONS / FISHES

La Paëlla à la Plage (Gambas, poulpe, volaille, chorizo) <i>Our beach Paëlla (King prawns, octopus, chicken, porc chorizo)</i>	Pour 2 pers / 149€ Pour 4 pers / 295€
Poulpe grillé, patate douce au teriyaki, mayonnaise épicée <i>Grilled octopus, sweet potatoes with teriyaki and spicy mayonnaise</i>	44€
Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge <i>Grilled fish of the day, virgin sauce</i>	42€
Pêche du jour - Poisson sauvage uniquement <i>Catch of the day</i>	18€ / 100g
Langouste grillée et légumes au four <i>Grilled Spiny Lobster and grilled vegetables</i>	37€ / 100g

la réserve    LA PLAGE

LES VIANDES / MEATS

L'escalope milanaise façon katsu, salade de choux et cacahuètes <i>Veal Milanese, katsu sauce, cabbage salad and peanut dressing</i>	46��
Entrecôte de Bœuf mariné, tomates de couleur et f��ta <i>Grilled beef asado, feta and tomatoes</i>	51��
Filet de bœuf Wagyu japonais à la coupe, pommes pont neuf <i>Japanese Wagyu Beef filet, pont neuf potatoes</i>	59�� / 100g
Entrecôte de bœuf Wagyu à la coupe <i>Wagyu beef rib eye</i>	44�� / 100g
Poulet fermier entier à la truffe pour 2 pers <i>Whole farmer chicken with truffle for 2 persons</i>	115��
Côte de bœuf Wagyu <i>Wagyu beef bone in rib eye</i>	390��

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

Frites maison / Homemade French fries	12��
Frites à la truffe / Truffle French fries	24��
Aubergine milanaise / Eggplant milanese and tatziki sauce	21��
Ma��s grillé / Grilled corn	15��
Purée nature / Mashed potatoes	12��
Purée à la truffe / Truffle mashed potatoes	21��
Purée au Caviar / Caviar mashed potatoes	33��
Pommes grenailles caramélisées / Caramelized baby potatoes	17��
Chou-fleur rôti / Roasted cauliflower	19��