

la réserve    LA PLAGE

APERITIVO

Friture de calamars et artichauts, sauce Aioli / Deep fried calamari, artichoke, garlic sauce	26��
Guacamole à la péruvienne/ Peruvian style avocado guacamole	24��
Pata Negra et pain à la tomate / Pata Negra with tomato bread	47��
Caviar Sandwich 2 pièces / Caviar Sandwich 2 pcs	62��
Stracciatella à la truffe noire, focaccia grill��e / Truffle stracciatella cheese, focaccia	29��

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 citron vert <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>	68��
Sashimi de saumon, vinaigrette au piment fumé et glace à l’avocat <i>Salmon sashimi, chipothl��s dressing and avocado ice cream</i>	29��
Ceviche de Gamberoni, stracciatella et pistaches de Sicile <i>Gamberoni ceviche, stracciatella and Sicilian pistacchio</i>	51��
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>	92��

la réserve    LA PLAGE

LES ENTREES / STARTERS

Mozzarella di Bufala, salade de tomates marin��es <i>Bufala mozzarella and marinated tomatoes</i>	29��
Salade à la grecque, pastèque, olives noires et feta <i>Greek salad, watermelon, feta and olivs</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 Ni��oise, pour 2 pers <i>Tomatoe salad for 2 pers, tuna confit, black olivs and green beans</i>	74��
Salade de King Crabe pour 2 pers, sucrine, avocat et sauce César <i>King crab salad for 2 pers, sucrine lettuce, avocado and dressing</i>	139��
La belle Burrata 500g pour 2 pers, légumes rôtis au miel <i>Our nice Burrata for 2 pers, roasted vegetables with honey</i>	88��

LES PATES / PASTA

Rigatoni sauce tomate, stracciatella et olives / Tomato sauce rigatoni, stracciatella and olivs	36��
Spaghetti frais au Caviar (boite de 30g) / Caviar Spaghetti (30 g)	115��
Penne à la carbonara de Pata Negra et truffe noire pour 2 pers <i>Pata negra ham and black truffle carbonara penne pasta to share for 2 pers</i>	135��
Spaghetti à la Langouste / Spiny lobster spaghetti	38�� / 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>	<i>Pour 2 pers / 149��</i> <i>Pour 4 pers / 295��</i>
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>	43��
Pêche du jour - Poisson sauvage uniquement <i>Catch of the day</i>	19�� / 100g
Langouste grill��e et légumes au four <i>Grilled Spiny Lobster and grilled vegetables</i>	38�� / 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 Française pour 2 pers <i>French beef bone in rib eye for 2 persons</i>	170��
Côte de bœuf Wagyu pour 2 pers <i>Wagyu beef bone in rib eye for 2 persons</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��