

# la réserve À LA PLAGE

## APERITIVO

<b>Friture de calamars, sauce Aioli / Deep fried calamari, creamy garlic sauce</b>	26€
<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>	47€
<b>Caviar Sandwich 2 pièces / Caviar Sandwich 2 pcs</b>	62€
<b>Panier de crudités pour 2 à 3 pers / Vegetables dip for 2 or 3 pers</b>	56€

## CAVIAR

### Kaviari – Oscietre Prestige

<b>La boîte de 30 g / blinis et condiments</b>	180€
<b>La boîte de 50 g / blinis et condiments</b>	235€
<b>La boîte de 125 g / blinis et condiments</b>	690€
<b>Le Beluga boîte de 50 g / blinis et condiments</b>	740€

## NOTRE CRUDO BAR

<b>Ceviche de daurade à la truffe, vinaigrette ponzu</b> <i>Sea bream ceviche with truffle and ponzu dressing</i>	32€
<b>Tiradito de sérieole, physalis et coriandre</b> <i>Yellowtail tiradito, cilantro and red onion, fresh coriander</i>	26€
<b>Tartare de thon au Caviar, huile d'olive au citron vert</b> <i>Tuna tartar with Caviar, oliv oil and lime dressing</i>	62€
<b>Tartare de saumon et artichauts, huile d'olive au citron et pignon de pin</b> <i>Salmon tartar with artichoke, oliv oil and lemon dressing, pinenuts</i>	31€
<b>Crudo de poulpe tiède, salsa verde et jalapenos</b> <i>Grilled octopus crudo, salsa verde and jalapenos</i>	28€
<b>Carpaccio de Homard, vinaigrette fruit de la passion</b> <i>Lobster carpaccio, passion fruit dressing</i>	67€
<b>Tataki de bœuf Wagyu, mayonnaise au shirasha et oignons frits</b> <i>Wagyu beef tataki, spicy mayonnaise and deep fried onions</i>	36€
<b>Gambas au naturel, tomates séchées et basilic</b> <i>Natural warm king prawns, dry tomatoes and fresh basil</i>	33€
<b>Carpaccio de thon pour 2 pers, roquette et parmesan, vinaigrette au Lambrusco</b> <i>Tuna carpaccio for 2 pers, aragula and parmesan, Lambrusco vinegar dressing</i>	92€

# la réserve À LA PLAGE

## LES ENTREES / STARTERS

<b>Burrata et tomates marinées</b> <i>Burrata mozzarella and marinated tomatoes</i>	31€
<b>Salade à la grecque, pastèque, olives noires et feta</b> <i>Greek salad, watermelon, feta and olives</i>	26€
<b>Artichaut entier, trilogie de sauces</b> <i>Whole artichoke, homemade sauces</i>	27€
<b>Halloumi grillé laqué au miel et origan, concombre et tomates rôties</b> <i>Grilled halloumi cheese, honey and oregano, cucumber and roasted tomatoes</i>	26€
<b>Salade de tomates façon Pan Bagnat à la Niçoise, pour 2 pers</b> <i>Tomatoes salad for 2 pers, tuna confit, black olives and green beans</i>	74€
<b>Salade de King Crabe pour 2 pers, sucrine, avocat et sauce César</b> <i>King crab salad for 2 pers, sucrine lettuce, avocado and dressing</i>	139€
<b>La belle mozzarella di Buffala 500g tréssée pour 2 pers, légumes rôtis au miel</b> <i>Our nice braided Buffalo mozzarella 500 g for 2 pers, roasted vegetables with honey</i>	88€

## LES PATES / PASTA

<b>Penne à la sauce tomate, stracciatella basilic</b> / <i>Tomato sauce penne, stracciatella and basil</i>	35€
<b>Spaghetti frais au Caviar, crudo de gambéroni</b> / <i>Caviar Spaghetti and gambéroni tartar</i>	119€
<b>Rigatoni à la carbonara de Pata Negra et truffe noire pour 2 pers</b> <i>Pata negra ham and black truffle carbonara regatoni pasta to share for 2 pers</i>	135€
<b>Spaghetti à la Langouste</b> / <i>Spiny lobster spaghetti</i>	38€ / 100 g

## LES POISSONS / FISHES

<b>La Paëlla à la Plage (Gambas, poulpe, volaille, chorizo)</b> <i>Our beach Paëlla (King prawns, octopus, chicken, porc chorizo)</i>	Pour 2 pers / 149€ Pour 4 pers / 295€
<b>Poulpe grillé, ananas rôti aux épices cajun et mayonnaise épicée</b> <i>Grilled octopus, roasted pineapple with cajun and spicy mayonnaise</i>	44€
<b>Gambas Camerones grillée, légumes du soleil</b> <i>King prawn Camerones, roasted vegetables</i>	58€
<b>Filet de poisson du jour grillé, sauce vierge</b> <i>Grilled fish of the day, virgin sauce</i>	43€
<b>Pêche du jour - Poisson sauvage uniquement</b> <i>Catch of the day</i>	19€ / 100g
<b>Langouste grillée et légumes au four</b> <i>Grilled Spiny Lobster and grilled vegetables</i>	38€ / 100g

# la réserve À LA PLAGE

## LES VIANDES / MEATS

<b>L'escalope milanaise, salade de roquette et parmesan</b> <i>Veal Milanese, aragula salad and pamesan cheese</i>	46€
<b>Hampe de Bœuf mariné, tomates de couleur et féta</b> <i>Grilled beef asado, feta and tomatoes</i>	51€
<b>Filet de bœuf Wagyu japonais à la coupe, pommes pont neuf</b> <i>Japanese Wagyu Beef filet, pont neuf potatoes</i>	59€ / 100g
<b>Poulet fermier entier à la truffe pour 2 pers</b> <i>Whole farmer chicken with truffle for 2 persons</i>	115€
<b>Entrecôte de Bœuf sauce au poivre pour 2 pers</b> <i>French beef rib eye with pepper sauce for 2 persons</i>	140€
<b>Côte de bœuf Wagyu pour 2 pers</b> <i>Wagyu beef bone in rib eye for 2 persons</i>	390€

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

<b>Frites maison / Homemade French fries</b>	12€
<b>Frites à la truffe / Truffle French fries</b>	24€
<b>Aubergine milanaise / Eggplant milanese and tatziki sauce</b>	21€
<b>Maïs grillé / Grilled corn</b>	15€
<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>	33€
<b>Pommes grenailles caramélisées / Caramelized baby potatoes</b>	17€
<b>Chou-fleur rôti / Roasted cauliflower</b>	19€

# la réserve À LA PLAGE

## NOS DESSERTS / OUR DESERTS

**Profiterole, glace vanille, sauce chocolat et noisettes** 19€

*Puff pastry, vanilla ice cream, chocolate and hazelnuts*

**Le tiramisu, mousse mascarpone et glace café** 17€

*Tiramisu, mascarpone foam and coffee ice cream*

**Assiette de fraises marinées, menthe et glace yaourt** 18€

*Fresh strawberries, mint and yogurt ice cream*

**Notre tarte tatin, crème fraîche d'Isigny** 19€

*Our french caramelized apple tart, Isigny whipped cream*

## A PARTAGER / TO SHARE

**Le Gelato gourmand, chocolat fondu, caramel, crispy noisette** 39€

*Indulgent sundae, melted chocolate, caramel and crispy nuts*

**Le Gelato fruité, framboises, mangue, passion et poudre Ube** 42€

*Fruity Sundae, raspberries, mango, passion fruit and Ube powder*

**La belle assiette de pastèque** 38€

*Our beautiful watermelon plate*

**Assiette de fruits frais pour 2 pers** 46€

*Fresh fruits selection for 2 pers*

**Notre Cookie géant, glace cookie et crème chantilly** 43€

*Our giant cookie, whipped cream and cookie ice cream*