

la plage

DU CHRISTO

A partager / To share

Tempura de Gambas 18 €
King Prawn tempura

Guacamole et toast 🌿 15 €
Guacamole and toast

Green Houmous, Pain pita 🌿 15 €
Green hummus, pita bread

Entrées / Starters

Burrata, tomates cerises, tomates confites, 31 €
olives kalamata et pesto 🌿
Burrata, cherry tomatoes, confit tomatoes, kalamata olives and pesto

Tartare de thon au ponzu, guacamole et graines de Chia 🌿 32 €
Tuna tartar with ponzu, guacamole, and Chia seeds

Ceviche de poisson local, orange, avocat brûlé et sauce leche du tigre, 33 €
kumquat 🌿
Local fish ceviche, orange, charred avocado, tiger sauce and kumquat

Carpaccio de gambas, vinaigrette vanille, maracuja 🌿 29 €
Organic King prawns carpaccio, vanilla vinaigrette and maracuja

Les Sandwichs et Salades / Sandwiches and Salads

Salade Caesar au poulet fermier et bacon 39 €
Free-range Chicken Caesar salad with bacon

Lobster Roll, citron, pickles d'oignons et mayonnaise 42 €
Lobster Roll, onions pickles, lemon and mayonnaise

Cheese Burger de bœuf Angus, cheddar, oignon, tomates et salade 42 €
Angus Beef Cheese Burger, onions, cheddar, tomatoes and salad

Club Sandwich au poulet 35 €
Free-range chicken club sandwich

Plats / Mains

Garnitures au choix / With a choice of sides

La Mer

The Sea

Mahi-Mahi, nage coco et citronnelle  39 €
Mahi-Mahi with coconut milk and lemongrass

Poulpe mariné  41 €
Marinated Octopus

Pâtes à la langouste et crème de bisque 44 €
Creamy pasta with bisque and lobster

Poisson du jour 10 € /
Fish of the day 100 gr

La Terre

The Land

Brisket de bœuf Angus  42€
Angus beef brisket

Côte de veau, sauce chimichurri  55 €
Grilled veal chop with chimichurri sauce

Suprême de volaille et jus réduit  40 €
Chicken breast with reduced jus

Côtelette d'agneau  44 €
Lamb ribs

Garnitures / Sides

10 €

Purée de patates douces à la cive 
Mashed sweet potatoes

Caponata d'aubergines, tomates, olives, oignons, poivrons  
Eggplant caponata, olives, tomatoes, pepper and onions

Gratin de giraumon 
Giraumon gratin

Frites  
French fries

Salade de légumes croquants  
Green salad with crunchy vegetables

Les desserts de la Cheffe Chef's Sweets

Tiramisu Sicilien 	17 €
<i>Sicilian Tiramisu</i>	
Cookie ultra gourmand façon Snickers	19 €
<i>Decadent Snickers-style cookie</i>	
Fondant minute et sa glace au pop corn	18 €
<i>Molten chocolate cake and popcorn ice cream</i>	
Pain perdu cacahuète	14 €
<i>Peanut French toast</i>	
Crème brûlée vanille et sorbet exotique 	15 €
<i>Vanilla crème brûlée and exotic fruit sorbet</i>	
Assiette de fruits  	22 €
<i>Fresh fruit plate</i>	
Glaces et sorbets	7 €
<i>Ice cream and sorbets</i>	
Parfums : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, litchi, exotique, coco, framboise, cacahuète Flavors: <i>Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, litchi, exotic, coconut, raspberry, peanuts</i>	

Origines des Viandes et Poissons Meat and Fish Origins

Poisson grillé : Méditerranée

Langouste : Pêche locale

Mahi-mahi : Pêche locale

Poulpe : Espagne

Volaille : France

Boeuf : USA

Veau : France

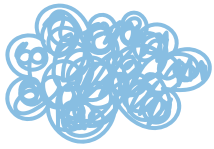
Agneau : Nouvelle-Zélande



Végétal / Vegetal



Sans Gluten / Gluten Free



Kid's Menu



30 €

Plat / Main Course

Poisson du jour
Fish of the day

Suprême de volaille
Garnitures au choix

*Chicken breast
Choice of sides*

Dessert / Sweet treat

Deux boules de glace au choix
Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, litchi, exotique, cacahuète, framboise,
coco, café

*Two scoops of ice cream of your choice
Flavors: vanilla, chocolate, strawberry, lemon, litchi, exotic, peanuts, coffee, coconut,
framboise*



Végétal / Vegetal



Sans Gluten / Gluten Free



Menu Afternoon

De 15h à 16h30
From 3 PM to 4:30PM

Entrées / Starters

Burrata, tomates cerises, tomates confites,
olives kalamata et pesto
Burrata, cherry tomatoes, confit tomatoes, kalamata olives and pesto

32 €

Plats / Main

Cheese Burger de bœuf Angus, oignons, cheddar, tomates, salade
Angus Beef Cheese Burger, onions, cheddar cream, tomatoes, salad

42 €

A la plancha

Côte de veau et sa sauce chimichurri 
Veal chop with its chimichurri sauce

55 €

Poulpe mariné 
Marinated octopus

41 €

Brisket de bœuf Angus 
Angus beef brisket

42 €

Suprême de volaille et jus réduit 
Chicken supreme with reduced jus

40 €

Côtelettes d'agneau 
Lamb ribs

44 €

la plage
DU CHRISTO