

la plage
DU CHRISTO

Nos cocktails signature Our signature cocktails

Nuts'Fashion	22€
Rhum Ambré ou Bourbon, Sirop cacahuète maison, Amaretto, Angostura <i>Amber Rhum or Bourbon , Homemade peanut syrup, Amaretto, Angostura</i>	
Negroni Twist	23€
Tequila Reposado, Martini Blanc, St Germain, Citron vert, Emulsion Negroni <i>Tequila Reposado, White Martini, St Germain, Lime, Negroni Foam</i>	
Lemon Pie Sour	20€
Vodka, Citron , Ananas, Sirop Caramel <i>Vodka, Lemon, Pineapple, Caramel Syrup</i>	
French Clover Club	21€
Gin, Dry Vermouth, Citron, Bitter Lavande, Emulsion aux fruits rouges <i>Gin, Dry Vermouth, Lemon, Lavender Bitter, Red Fruit Foam</i>	
Dirty Margarita	21€
Tequila blanche, Triple Sec, Saumure olive, Agave, Citron vert <i>White Tequila, Triple Sec, Olive Brine, Agave, Lime</i>	
Coral Reef*	25€
Gin infusé aux algues, Curaçao Bleu, Bitter concombre, Citron, Eau pétillante <i>Seaweed infused gin, Curaçao, Cucumber bitter, Lemon, Soda Water</i>	
Eclat Tropical	14€
Fruit de la passion, Cranberry, Shrub Framboise, Sirop vanille <i>Passion fruit, Cranberry, Raspberry shrub, Vanilla syrup</i>	

*Le Cocktail Coral Reef soutient le projet Biorock en reversant 10€ à l'association.

Our Coral Reef Cocktail supports the Biorock project by donating 10€ to the association.

Entrées / Appetizers

Carpaccio de langouste, vanille et maracuja  38 €
Lobster carpaccio, vanilla and maracuja

Tataki de boeuf, saveurs Créoles 31 €
Beef tataki with caribbean flavors

Tartare de thon au ponzu, avocat et cives  32 €
Tuna Tartar with ponzu, avocado and spring onions

Les Signatures "Christopher" / Signature Meal

Salade de Langoustes, avocat, mangue et maracuja  46 €
Lobster salad, avocado, mango

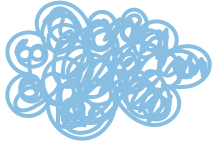
Cannelloni langouste, crémeux de bisque et gel citron 54 €
Lobster cannelloni, bisque cream and lemon gel

Plats / Main course (garnitures au choix)

Poulpe mariné 	41 €
<i>Marinated octopus</i>	
Poisson du jour grillé 	10€ / 100 gr
<i>Grilled fish of the day</i>	
Mahi-mahi, nage coco et citronnelle 	39 €
<i>Mahi-mahi with coconut milk and lemongrass</i>	
Brisket de bœuf Angus 	42 €
<i>Angus beef brisket</i>	
Suprême de volaille et jus réduit 	40 €
<i>Chicken breast with reduced jus</i>	
Côtelettes d'agneau 	44 €
<i>Lamb ribs</i>	
Côte de veau, sauce chimichurri 	55 €
<i>Veal chop with its chimichurri sauce</i>	
Cheeseburger de boeuf Angus, oignons, tomates et salade	42 €
<i>Cheeseburger, onions, tomatoes and salad</i>	

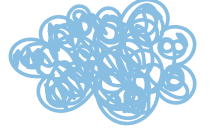
Garnitures / Sides 10 €

Purée de patates douces à la cive 	
<i>Mashed sweet potatoes</i>	
Caponata d'aubergines, olives, tomates et poivrons  	
<i>Grilled eggplants with almonds</i>	
Gratin de giraumons 	
<i>Giraumons gratin</i>	
Frites 	
<i>French fries</i>	
Salade de légumes croquants  	
<i>Green salad with crunchy vegetables</i>	



Kid's Menu

30 €



Plat / Main Course

Poisson du jour
Fish Of the day

Ou / Or

Suprême de volaille
Garniture au choix
Chicken breast

Dessert / Sweet treat

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

*Two scoops of ice cream of your choice
Flavors: chocolate, vanilla, strawberry, lychee, peanut,
coconut, coffee, raspberry*



Végétal / Vegetal



Sans Gluten / Gluten Free



Desserts / Sweets

Banane flambée au rhum, beurre passion, crème glacée vanille grillée <i>Flambéed banana with rum, passion fruit butter, grilled vanilla ice cream</i>	22 €
Profiteroles au chocolat, glace chocolat-vanille, praliné amande et sauce chocolat noir <i>Chocolate profiterole, chocolate and vanilla ice cream, almond praline and dark chocolate sauce</i>	20 €
Soufflé coco flambé au rhum vieux et sauce caramel coco <i>Coconut soufflé flambéed with old rum, coconut and caramel sauce</i>	22 €
Ananas tranché, rôti au barbecue, sorbet citron-menthe, menthe fraîche et éclats de meringue <i>Sliced pineapple roasted on the barbecue, lemon-basil sorbet, fresh mint and meringue shards</i>	19 €

Origines des poissons et viandes / 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

