

la plage
DU CHRISTO



Room service

12H00 - 22H00 / 12 PM - 10.00 PM

A partager - To share

ROMESCO ET STRACCIATELLA 
ROMESCO AND STRACCIATELLA
16

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN
TARAMA WITH SEA URCHIN CORAL
18

CROC-TRUFFE
TRUFFLE CROC
22

Entrées - Starters

BURRATINA TOMATES MARINÉES À L'ORIGAN, GASPACHO DE CONCOMBRE
ET POMME VERTE
BURRATINA MARINATED TOMATOES WITH OREGANO, CUCUMBER
& GREEN APPLE GASPACHO
34

THON JAUNE TARTARE À LA FLEUR DE SUREAU, AVOCATS ET KUMQUAT
YELLOWFIN TUNA TARTAR WITH ELDERFLOWER ESSENCE, AVOCADO AND
KUMQUAT
35



Plats - Main Course

ANGUS CHEESEBURGER,
BŒUF ANGUS, COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS, PICKLES DE CONCOMBRE, BACON, TOMATES
ANGUS CHEESEBURGER, ANGUS BEEF, 18-MONTH-AGED COMTÉ, CUCUMBER PICKLES, BACON,
TOMATO
44

PACCHERI ALLA VITTORIO ET STRACCIATELLA
PACCHERI ALLA VITTORIO WITH STRACCIATELLA
32

SALADE CÉSAR
VOLAILLE GRILLÉE, MENTHE, BACON,
ROMAINE EN TRANCHE À NOTRE FAÇON
CAESAR SALAD, GRILLED POULTRY, MINT, CRISPY BACON & OUR SIGNATURE CUT
ROMAINE
43

Garnitures - Sides

LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE  
GRILLED VEGETABLES WITH SAVORY

FRITES, MAYONNAISE ÉPICÉE
FRENCH FRIES WITH SPICED MAYONNAISE

CAPONATA DE LÉGUMES SERVIE FROIDE
COLD VEGETABLE CAPONATA

10

gluten free  végétal
*supplément 15€ pour les Day Pass

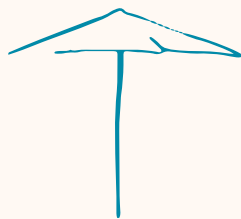


Desserts - Sweets

CHOCOLAT CARAÏBES
CROUSTILLANT FEUILLANTINE GIANDUJA, CARAMEL AU BEURRE SALÉ
ET MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBES 66 %
CARIBBEAN CHOCOLATE
CRUNCHY GIANDUJA FEUILLANTINE, SALTED BUTTER CARAMEL AND 66%
CARIBBEAN CHOCOLATE MOUSSE
20

PAVLOVA EXOTIQUES
SORBET PASSION ET YUZU 
MANGO AND PASSION MERINGUE, PASSION FRUITS AND YUZU SORBET
20

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT PLATE
16



*supplément 15€ pour les Day Pass