

*la plage*  
DU CHRISTO



*Sunset & Saveurs*

## VINS AU VERRE

### CHAMPAGNE

Perrier-Jouët, Grand Brut

22€

FranciaCorta "Cuvée Prestige" - Ca'Del Bosco

20€

### BLANC

Sancerre "Le Montarlet" - Joseph Mellot - 2023

20€

Crozes-Hermitage - Domaine les Entrefaux - 2023 Bio

19 €

Pinot Griggio "Le Rosse" - Tommasi - 2023

17 €

### ROUGE

Givry "Clos de Mortières" - Domaine de la Ferté - 2022

21€

Saint-Emilion "Tempo d'Angelus" - Château Angelus -2023

19€

Primitivo "Heracles" - Masseria Surani - 2021

17 €

### ROSÉ

Côtes de Provence "Love, By Léoube" - Chateau Léoube - 2024

17€

## A LA BOUTEILLE

### CHAMPAGNE

Champagne Brut "Grande Vallée" - R. Pouillon

230 €

### BLANC

Viognier "Les Vignes d'à côté" - Yves Cuilleron - 2023

80 €

Mâcon villages - Domaine Paquet - 2021

105 €

Saint-Aubin "Cuvée Thomas" - Vincent La Tour - 2022

150 €

### ROUGE

Côtes-du-Rhône - Domaine Colombier

65 €

Saint Nicolas de Bourgueil "Les Malgagnes" - Y. Amirault Bio

105 €

Hautes Côtes de Beaune - Jean Fery - 2022

135 €

### ROSÉ

Côtes de Provence "Love, By Léoube" - Chateau Léoube - 2024

75 €

Côtes de Provence "Le Clos" - Château Peyrassol - 2024 Bio

90 €



## COCKTAILS SIGNATURES

20€

### LIMONCELLO PIE, 10 cl

Vodka Absolut Elyx, Limoncello, Vanille, Foamer  
*Absolut Elyx Vodka, Limoncello, Vanilla, Foamer*

### COSTA VERDE, 12cl

Tequila infusé à la verveine, Coco, Gingembre, Citron jaune  
*Tequila infused with verbena, Coconut, Ginger, Lemon*

### BOURBON PARADISE, 20 cl

Bourbon Maker's Mark, Curaçao, Passion, Gingembre, Frangelico, Ananas  
*Bourbon Maker's Mark, Curaçao, Passion Fruit, Ginger, Frangelico, Pineapple*

### CARRIBBEAN MAI TAI, 14 cl

Rhum Mount Gay, Mangue, Purée de Passion, Espuma Vanille  
*Mount Gay Rum, Mango, Passion Fruit Purée, Vanilla Foam*

### SMOKED VELVET, 10 cl

Mezcal 400 Conejos, Triple sec, Apérol infusé au tonka, Citron, Agave  
*Mezcal 400 Conejos, Triple sec, Tonka-infused Aperol, Lemon, Agave*

### L'EXPRESSO DU CHRISTO, 14 cl

Tequila 1800 Coconut, Kahlua, Frangelico, Purée de coco, Café, Bitter Chocolat  
*1800 Coconut Tequila, Kahlua, Frangelico, Coconut Puree, Coffee, Chocolate Bitter*

## VIRGIN DU MOMENT

14€

### PINK COCO, 16cl

Eau de coco, Citron, Sirop Hibiscus, Tonic Pamplemousse  
*Coconut water, Lemon, Hibiscus syrup, Grapefruit Tonic*



# Sunset tastes better with sharing & love

CAVIAR CASPARIAN  
GOLDEN IMPERIAL 50G  
220

CAVIAR CASPARIAN  
BELUGA 50G  
590



HOUMOUS DE BETTERAVE, GRAINES DE TOURNESOL ET CORIANDRE    
BEETROOT HUMMUS WITH SUNFLOWER SEEDS AND CORIANDER  
14

STRACCIATELLA, CONDIMENT ROMESCO ET TOSTADA  
STRACCIATELLA, ROMESCO SAUCE AND TOSTADA  
16

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

BURRATINA ET SAN DANIEL 30 MOIS, TOMATES MARINÉES   
BURRATINA AND 30-MONTH-AGED SAN DANIEL, MARINATED TOMATOES  
32

CROC-TRUFFE AU COMTÉ  
TRUFFLE CROC WITH COMTÉ CHEESE  
24

ARANCINI À LA FONTINA ET TOMATES CONFITES  
ARANCINI WITH FONTINA CHEESE AND COMFIT TOMATOES  
15

FOCACCIA FAÇON PISSALADIÈRE, OLIVES ET ANCHOIS  
FOCACCIA WITH PISSALADIÈRE-STYLE TOPPINGS, OLIVES AND ANCHOVIES  
12



CRUDO D'HAMACHI, AVOCAT, CORIANDRE ET HUILE ÉPICÉE  
HAMACHI CRUDO, AVOCADO, CORIANDER AND SPICY OIL  
18

NEW YORK FILET, PLEUROTTE ET SAUCE CHIMICHURRI  
NEW YORK FILLET, OYSTER MUSHROOMS AND CHIMICHURRI SAUCE  
28

FINGER D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ET CONDIMENT TZATZÍKI  
CONFIT LAMB SHOULDER FINGER AND TZATSIKI CONDIMENT  
25

MAHI-MAHI TOPINAMBOUR ET NOISETTES  
MAHI-MAHI, JERUSALEM ARTICHOKE AND HAZELNUTS  
25

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, MAYONNAISE ÉPICÉE   
CRISPY POTATOES, SPICY MAYONNAISE  
12

LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE    
GRILLED VEGETABLES WITH SAVORY  
12

SALADE DE ROQUETTE, ARTICHAUTS, PARMESAN ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE  
ROCKET SALAD WITH ARTICHOKE, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE VINAIGRETTE  
18

## *Sandwichs by Homer*

TRIO DE MINI LOBSTER ROLL BY HOMER  
MINI LOBSTER ROLL TRIO BY HOMER  
38

GRILLED CHEESE BY HOMER  
GRILLED CHEESE  
32



 végétal

 gluten free

# Plats . Main Course

THON A LA FLAMME, SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES, HERBES FRAICHES ET  
AMANDES TORREFIEES  
FLAME-GRILLED TUNA, FENNEL SALAD WITH CITRUS FRUITS, FRESH HERBS AND  
ROASTED ALMONDS

39

FAUX FILET DE BLACK ANGUS, SAUCE CHIMICHURRI ET SON ÉCRASÉ DE  
POMMES DE TERRE  
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK, CHIMICHURRI SAUCE AND MASHED POTATOES

45

LINGUINE A LA LANGOUSTE, TOMATES CERISES ET PERSILLADE  
LINGUINE WITH LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND PARSLEY SAUCE

59

ANGUS CHEESEBURGER,  
BŒUF ANGUS, COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS, PICKLES DE CONCOMBRE, BACON,  
TOMATES

ANGUS CHEESEBURGER, ANGUS BEEF, 18-MONTH-AGED COMTÉ CHEESE,  
CUCUMBER PICKLES, BACON, TOMATOES

43



Origine des viandes :

 végétal

 gluten free

Volaille : France Boeuf : USA Agneau : Nouvelle-Zélande

# Desserts - Sweets

MILLE-FEUILLE FAÇON TROPEZIENNE  
TROPEZIENNE-STYLE MILLE-FEUILLE

16

TARTE AU CITRON MERINGUÉE  
LEMON MERINGUE PIE

17

CHOUX CHANTILLY  
CHOUX PASTRY WITH WHIPPED CREAM

15

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS    
PLATE OF FRESH FRUITS

22

ONE PIE COOKIE, GIANDUJA ET GLACE VANILLE À PARTAGER  
ONE PIE COOKIE, GIANDUJA AND VANILLA ICE CREAM

24

GLACE ET SORBET  
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE,  
ABRICOT, CITRON VERT, COCO ET PASSION  
ICE CREAM AND SORBET VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, SALTED CAMEL,  
STRAWBERRY, APRICOT, LIME, COCONUT, PASSION FRUIT

7



# Menu enfants - Kids menu

NUGGETS  
STEAK HACHÉ  
MAHI MAHI  
PÂTES À LA TOMATE

.

FRITES  
PÂTES  
LÉGUMES

.

BOULE DE GLACES  
BROWNIE

30



*Origines des viandes & poissons*

*Meat & fish origins*

VOLAILLE  
FRANCE

BOEUF  
USA

AGNEAU  
NOUVELLE-ZÉLANDE