

la plage
DU CHRISTO



Lunch by the sea

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

24

CAVIAR CASPARIAN
GOLDEN IMPERIAL 50G

220



Entrées - Starters

BURRATINA TOMATES MARINÉES À L'ORIGAN, GASPACHO DE CONCOMBRE
ET POMME VERTE



BURRATINA MARINATED TOMATOES WITH OREGANO, CUCUMBER
& GREEN APPLE GASPACHO

31

GAMBERO ROSSO CARPACCIO, CRÈME FUMÉE, FENOUIL, CRUDO DE PISTACHES ET
HUILE CITRON



GAMBERO ROSSO CARPACCIO, SMOKED CREAM, FENNEL, PISTACHIOS CRUDO,
AND LEMON OIL

33

WAHOO MARINÉ AUX AGRUMES, AVOCAT ET NOIX DE PÉCAN
CITRUS-MARINATED FISH WITH AVOCADO AND PECAN MUST

29

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

32



gluten free



végétal

*supplément 15€ pour les Day Pass

Salades - Salads

SALADE CÉSAR

VOLAILLE GRILLÉE, OEUF, MENTHE, BACON,
ROMAINE EN TRANCHE À NOTRE FAÇON

CAESAR SALAD, GRILLED POULTRY, EGGS, MINT, CRISPY BACON & OUR
SIGNATURE CUT ROMAINE SALAD

38

SALADE DE ROQUETTE

ARTICHAUTS CONFITS, BONITE SÉCHÉE
ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE

ROCKET SALAD, CONFIT ARTICHOKEs, DRIED BONITE FISH & TRUFFLE VINAIGRETTE

35

SALADE DE FENOUIL

ANANAS, TOMATES CERISES, GINGEMBRE,
AMANDE GRILLÉE, VINAIGRETTE À L'ORANGE ET HERBES FRAICHES

FENNEL SALAD, PINEAPPLE, TOMATOES, GINGER, GRILLED ALMONDS, ORANGE
VINAIGRETTE AND FRESH HERBS

33



 *gluten free*

 *végétal*

**supplément 15€ pour les Day Pass*

Sandwichs by Homer



1ÈRE PLACE AU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LOBSTER ROLLS À PORTLAND EN 2018
1ST PLACE AT THE LOBSTER ROLL WORLD CHAMPIONSHIP IN PORTLAND IN 2018

LOBSTER ROLL CLASSIQUE*

HOMARD ET GAMBAS, MAYONNAISE HOMER, CITRON VERT ET CIBOULETTE
LOCAL LOBSTER AND KING PRAWN WITH HOMER'S MAYO, LIME AND CHIVES

48

LOBSTER ROLL, "LE SPECIAL" *

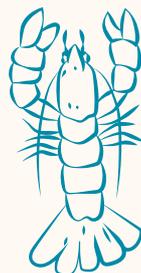
HOMARD ET GAMBAS, MÉLANGE D'ÉPICES ET CIBOULETTE
LOCAL LOBSTER AND KING PRAWN WITH HOMER'S MAYO, SPICIES MIX AND CHIVES

52

LE CLUB SANDWICH

VOLAILLE, OEUF, TOMATES, SALADE ET MAYONNAISE JAPONAISE
CLUB SANDWICH WITH SMOKED TURKEY, EGGS, TOMATOES, SALAD AND JAPANESE MAYONNAISE

42



 *gluten free*

 *végétal*

**supplément 15€ pour les Day Pass*

Plats - Main Course

MAHI-MAHI, SPAGHETTI DE COURGETTES AU KALAMANSI ET ECUME DE COQUILLAGE
MAHI-MAHI, ZUCCHINI SPAGHETTI WITH CALAMANSI & SHELLFISH FOAM



37

LANGOUSTE, LINGUINE À LA BISQUE ET TOMATES CERISES CONFITES *
LOBSTER LINGUINE WITH LOBSTER BISQUE & CONFIT TOMATOES

59

NEW YORK STEAK D'ANGUS, ROQUETTE, PARMESAN ET SON JUS
NEW YORK ANGUS STEAK, ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE AND MEAT JUICE



43

VEAU, CÔTE EN CROÛTE DE NOISETTES, JUS À LA SAUGE ET LARD DE COLONNATA *
VEAL, HAZELNUT-CRUSTED CHOP WITH SAGE JUS AND COLONNATA LARD



60

VOLAILLE, PIQUILLOS CONFITS, POMMES MAXIM'S ET JUS RÉDUIT
POULTRY, CONFIT PIQUILLOS PEPPER, POMMES MAXIM'S AND REDUCED JUICE

38

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

42

PACCHERI ALLA VITTORIO ET STRACCIATELLA
PACCHERI ALLA VITTORIO WITH STRACCIATELLA

28

Garnitures - Sides

LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE
GRILLED VEGETABLES WITH SAVORY

POLENTA LÉGÈRE GRATINÉE ET PORTOBELLO
LIGHT POLENTA AU GRATIN WITH PORTOBELLO MUSHROOMS

SALADE, VINAIGRETTE À LA TRUFFE
SALAD, TRUFFLE DRESSING

FRITES
FRENCH FRIES

10



gluten free



végétal

*supplément 15€ pour les Day Pass



Desserts - Sweets

PROFITEROLE À PARTAGER
GLACE VANILLE, CACAHUËTES CARAMÉLISÉES, PRALINÉ, SAUCE CHOCOLAT
ET FÈVE TONKA

PROFITEROLE TO SHARE, VANILLA ICE CREAM, CARAMELISED PEANUTS,
PRALINE, CHOCOLATE SAUCE WITH TONKA BEAN

24

CHOCOLAT CARAÏBES
CROUSTILLANT FEUILLANTINE GIANDUJA, CAMEL AU BEURRE SALÉ,
MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBES 66 % ET GLACE GRUÉ DE CACAO
CARIBBEAN CHOCOLATE

CRUNCHY GIANDUJA FEUILLANTINE, SALTED BUTTER CAMEL, 66%
CARIBBEAN CHOCOLATE MOUSSE AND COCOA NIB ICE CREAM

18

PAVLOVA EXOTIQUES 🌾
SORBET PASSION ET YUZU

MANGO AND PASSION MERINGUE, PASSION FRUITS AND YUZU SORBET

18

POMME CARAMÉLISÉE FACON TATIN
ET CRÈME GLACÉE AU SOBACHA

CARAMELISED APPLE TATIN-STYLE WITH SOBACHA ICE CREAM

22

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
FRESH FRUITS PLATE

22

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



🌾 gluten free

🌿 végétal

*supplément 15€ pour les Day Pass

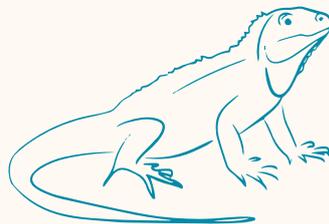
Menu enfant - Kids Menu

NUGGETS
STEAK HACHÉ
MAHI MAHI
PÂTES À LA TOMATE

FRITES
PÂTES
LÉGUMES

BOULE DE GLACES
BROWNIE

30



Origines des viandes & poissons

Meat & fish origins

POISSON
PÊCHE LOCALE ET EQUATEUR

LANGOUSTE
PÊCHE LOCALE

VOLAILLE
FRANCE

BOEUF
USA

VEAU
FRANCE