la plage
DU CHRISTO

Afternoon Snack

15H - 17H / 3 - 5 PM

À 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
31

THON JAUNE TARTARE À LA FLEUR DE SUREAU, AVOCAT ET KUMQUAT
YELLOWFIN TUNA TARTAR WITH ELDERFLOWER ESSENCE, AVOCADO AND KUMQUAT
32

gluten free *végétal*

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
42

PACCHERI ALLA VITTORIO ET STRACCIATELLA
PACCHERI ALLA VITTORIO WITH STRACCIATELLA
28

SALADE CÉSAR
VOLAILLE GRILLÉE, MENTHE, BACON, ROMAINE EN TRANCHE À NOTRE FAÇON
CAESAR SALAD, GRILLED POULTRY, MINT, CRISPY BACON & OUR SIGNATURE CUT ROMAINE
38

HOMER LOBSTER

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

Garnitures - Sides

LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE
GRILLED VEGETABLES WITH SAVORY

FRITES
FRENCH FRIES

SALADE VERTE? VINAIGRETTE 0 LA TRUFFE
GREEN SALAD WITH TRUFFLE VINAIGRETTE

10

gluten free végétal

Desserts - Sweets

PROFITEROLE À PARTAGER
GLACE VANILLE, CACAHUÈTES 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, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBES 66 %
CARIBBEAN CHOCOLATE
CRUNCHY GIANDUJA FEUILLANTINE, SALTED BUTTER CARAMEL AND 66% CARIBBEAN CHOCOLATE MOUSSE
18

PAVLOVA EXOTIQUES
SORBET PASSION ET YUZU
MANGO AND PASSION MERINGUE, PASSION FRUITS AND YUZU SORBET
18

POMME CARAMÉLISÉE
CRUMBLE SARASIN ET CRÈME GLACÉE AU SOBACHA
CARAMELIZED APPLE, SARASIN CRUMBLE AND SOBACHA ICE CREAM
16

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT PLATE
22

GLACE ET SORBET
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, ABRICOT, CITRON VERT, COCO ET PASSION
ICE CREAM VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, SALTED CARAMEL, STRAWBERRY, APRICOT, LIME, COCONUT, PASSION FRUIT
7

gluten free *végétal*
**supplément 15€ pour les Day Pass*