

*la plage*  
DU CHRISTO



*Lunch by the sea*

# A partager - To share

LABNEH AUX ÉPICES ZAAATAR  
LABNEH WITH ZAAATAR SPICIES  
17

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN  
TARAMA WITH SEA URCHIN CORAL  
19

CROC SPECK ET TRUFFE  
SPECK AND TRUFFLE CROC  
26

CAVIAR CASPARIAN  
GOLDEN IMPERIAL 50G  
220



# Entrées - Starters

BURRATINA, TOMATES MARINÉES AU BASILIC, MANGUE, AVOCAT ET JALAPENOS 🌾  
BURRATINA, TOMATOES MARINATED IN BASIL, MANGO, AVOCADO, AND JALAPEÑOS  
32

POULPE SNACKÉ AU NDUJA, MAYONNAISE ÉPICÉE, ROQUETTE ET FETA 🌾  
SEARED OCTOPUS WITH NDUJA, SPICY MAYO, ARUGULA & FETA CHEESE  
34

CRUDO DE POISSON DU MOMENT, AJO BLANCO, CÉLERI ET POIRE 🌾  
CATCH OF THE DAY CRUDO, AJO BLANCO, CELERY & PEAR  
32

THON JAUNE TARTARE À LA FLEUR DE SUREAU, AVOCAT ET RADIS 🌾  
YELLOWFIN TUNA TARTAR WITH ELDERFLOWER ESSENCE, AVOCADO AND RADISHES  
34



gluten free



végétal

\*supplément 10€ pour les Day Pass

## Salades - Salads

SALADE CÉSAR, VOLAILLE FERMIÈRE, OEUF, MENTHE ET ROMAINE EN TRANCHE  
CAESAR SALAD, FREE-RANGE CHICKEN, EGG, MINT & SLICED ROMAINE LETTUCE  
39

SALADE DE PAPAYE VERTE, FENOUIL ET VINAIGRETTE À LA MÉLASSE DE GRENADE 🌾 🌿  
GREEN PAPAYA SALAD, FENNEL & POMEGRANATE MOLASSES VINAIGRETTE  
36



🌾 gluten free

🌿 végétal

\*supplément 10€ 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 10€ pour les Day Pass*

# Plats - Main Course

MAHI-MAHI, JUS D'UNE RATATOUILLE, FENOUIL CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE ET BASILIC 🌾  
MAHI-MAHI, RATATOUILLE JUS, CONFIT FENNEL, TAGGIASCA OLIVES AND FRESH BASIL

39

RISOTTO D'ORZO DU MOMENT  
ORZO RISOTTO OF THE DAY

38

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE MALABAR, ROQUETTE ET PECORINO\* 🌾  
BEEF FILLET WITH MALABAR PEPPER SAUCE, ARUGULA AND PECORINO

51

CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES, COULIS PIQUILLOS ET JUS À LA SARRIETTE  
HERB-CRUSTED RACK OF LAMB, PIQUILLO COULIS & SAVORY JUS

44

SMASH BURGER

BŒUF WAGYU, HAWAIIEN BUN, CHEDDAR AFFINÉ, SAUCE MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS ET  
PICKLES DE JALAPENOS\*

WAGYU BEEF, HAWAIIAN BUN, AGED CHEDDAR, HOUSE SAUCE, CARAMELIZED ONIONS, AND  
JALAPEÑO PICKLES\*

45

BURGER DE BOEUF

BOEUF BLACK ANGUS, CHEDDAR, BACON, PICKLE DE CONCOMBRE, TOMATES ET SALADE  
BLACK ANGUS BURGER, CHEDDAR, BACON, PICKLES, TOMATOES AND SALAD

39

PACCHERI ALLA VITTORIO, TOMATES CERISES ET STRACCIATELLA  
PACCHERI ALLA VITTORIO, CHERRY TOMATOES AND CREAMY STRACCIATELLA CHEESE

33

# Garnitures - Sides

ESPUMA DE POMME DE TERRE GRATINÉ ET AU PARMESAN  
POTATO ESPUMA, GRATINATED WITH PARMESAN

SALADE, VINAIGRETTE À LA TRUFFE 🌿  
SALAD, TRUFFLE DRESSING

PIPERADE DE LÉGUMES ET JAUNE D'OEUF CONFIT 🌾  
VEGETABLE PIPERADE WITH CONFIT EGG YOLK

FRITES 🌿  
FRENCH FRIES

10

🌾 *gluten free*

🌿 *végétal*

*\*supplément 10€ pour les Day Pass*



# Desserts - Sweets

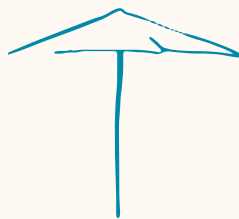
PROFITEROLES, GLACE VANILLE ET CACAHUËTES CARAMÉLISÉES  
PROFITEROLES WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMELIZED PEANUTS  
17

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE ET TONKA, PÉCAN CARAMÉLISÉ  
VANILLA AND TONKA BEAN FLOATING ISLAND WITH CARAMELIZED PECANS  
16

PAVLOVA FRAISE, SUREAU ET GLACE RHUBARBE  
STRAWBERRY & ELDERFLOWER PAVLOVA, RHUBARB ICE CREAM  
17

ONE PIE COOKIE GIANDUJA ET GLACE VANILLE À PARTAGER  
ONE PIE COOKIE, GIANDUJA AND VANILLA ICE CREAM  
23

ASSIETTE DE FRUITS  
FRUIT PLATE  
22



 gluten free

 végétal

\*supplément 10€ pour les Day Pass

# Menu enfant - Kids Menu

NUGGETS  
STEAK HACHÉ  
MAHI MAHI  
PÂTES À LA TOMATE

FRITES  
PÂTES  
LÉGUMES

BOULE DE GLACE  
BROWNIE

30



*Origines des viandes & poissons*

*Meat & fish origins*

POISSON  
PÊCHE LOCALE ET EQUATEUR

LANGOUSTE  
PÊCHE LOCALE ET

VOLAILLE  
FRANCE

BOEUF  
USA

VEAU  
FRANCE