

la plage
DU CHRISTO



Sunset & Saveurs

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE Perrier-Jouët, Grand Brut	24 €
BLANC Sancerre “ <i>Le Montarlet</i> ” - Joseph Mellot - 2023 Bourgogne “Chardonnay” - Domaine Pommier - 2023	21 € 20 €
ROUGE Givry “ <i>Clos de Mortières</i> ” - Domaine de la Ferté - 2022 Bordeaux “ <i>Tempo d’Angelus</i> ” - Château Angelus - 2023	22 € 19 €
ROSÉ Côtes de Provence “ <i>Love, By Léoube</i> ” - Chateau Léoube - 2024	17 €

A LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE Champagne Brut “Grande Vallée”- R. Pouillon - NM	230 €
BLANC Bordeaux Supérieur “ <i>Grand Village</i> ” - Château Lafleur - 2023 Pouilly-Fumé “Léon” - Jonathan Pabiot Bio - 2023 Santenay - Bachelet Monnot - 2023	90 € 120 € 150 €
ROUGE Côtes de Provence “ <i>La Réserve</i> ” - Château Brégançon - 2023 Crozes-Hermitage “ <i>Horizons</i> ” - Domaine De Boysset - 2022 Mercurey “ <i>La Framboisière</i> ” - Domaine Faiveley - 2023	80 € 110 € 155 €
ROSÉ Côtes de Provence “ <i>La Réserve</i> ” - Château de Brégançon - 2024 Côtes de Provence “ <i>Le Clos</i> ” - Château Peyrassol - 2024 Bio	80 € 90 €



COCKTAILS SIGNATURES

20€

COSTA VERDE, 12cl

Tequila infusée 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



HOUMOUS AUX ÉPICES DOUCES  
MILD-SPICED HUMMUS
14

CONDIMENT ROMESCO, PESTO ET TOSTADA 
ROMESCO, PESTO AND TOAST
16

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

STRACCIATELLA, TOMATES MARINÉES AU BASILIC, MANGUE ET JALAPEÑOS 
STRACCIATELLA, BASIL-MARINATED TOMATOES, MANGO AND JALAPEÑOS
23

CROC-TRUFFE SPECK ET COMTÉ
TRUFFLE CROQUE WITH SPECK AND COMTÉ CHEESE
26

ARANCINI À LA TRUFFE ET FONTINA
ARANCINI WITH FONTINA CHEESE AND TRUFFLE
21

FOCACCIA FAÇON PISSALADIÈRE, OLIVES ET ANCHOIS
FOCACCIA WITH PISSALADIÈRE-STYLE TOPPINGS, OLIVES AND ANCHOVIES
13



CRUDO D'HAMACHI, AVOCAT, CORIANDRE ET HUILE ÉPICÉE 
HAMACHI CRUDO, AVOCADO, CORIANDER AND SPICY OIL
24

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

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, CÉLERI RAVE, JUS DE COCHON CARAMÉLISÉ 
ET NOISETTES
IBERIAN PORK PLUMA, CELERIAC, CAMELIZED PORK JUS AND HAZELNUTS
28

BAVETTE DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURI ET SALADE DE PAPAYE 
BEEF FLANK STEAK, CHIMICHURRI SAUCE AND PAPAYA SALAD
26

Garnitures - Sides

FRITES 
FRENCH FRIES

SALADE DE ROQUETTE ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE 
ROCKET SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

ESPUMA DE POMMES DE TERRE AU PARMESAN
PARMESAN POTATO ESPUMA

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

10

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



 végétal

 gluten free

Plats . Main Course

THON À LA FLAMME, SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES, HERBES FRAICHES
ET AMANDES TORRÉFIÉES 

FLAME-SEARED TUNA, CITRUS FENNEL SALAD, FRESH HERBS AND TOASTED ALMONDS
41

PICANHA DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURRI ET ESPUMA DE POMMES DE TERRE 

BEEF TOP SIRLOIN, CHIMICHURRI SAUCE AND POTATO ESPUMA
42

LINGUINE À LA LANGOUSTE, TOMATES CERISES ET PERSILLADE
LINGUINE WITH LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND HERB PARSLEY GARNISH

59

ANGUS CHEESEBURGER
BOEUF ANGUS, CHEDDAR, PICKLES DE CONCOMBRE, BACON, TOMATES

39

EPAULE D'AGNEAU DE LAIT CONFITE À PARTAGER, JUS D'AGNEAU AU ROMARIN ET FÊTA
SHARED SLOW-COOKED SUCKLING LAMB SHOULDER, ROSEMARY LAMB JUS 
AND FETA CHEESE

90



 végétal

 gluten free

Origine des viandes :

Volaille : France Boeuf : USA Agneau : Nouvelle-Zélande

Desserts - Sweets

MILLE-FEUILLE VANILLE ET FRUITS ROUGES
RED BERRY AND VANILLA MILLE-FEUILLE
22

TIRAMISU À NOTRE FAÇON ET GLACE CAFÉ
HOUSE-STYLE TIRAMISU WITH COFFEE ICE CREAM
19

TARTELETTE EXOTIQUE MANGUE ET CONFIT EXOTIQUE
EXOTIC TART WITH MANGO CREAM, PASSION FRUIT CONFIT
AND WHIPPED COCONUT GANACHE
21

FONDANT CHOCOLAT 66%, COEUR CARMEL ET GLACE NOISETTE
66% CHOCOLATE FONDANT WITH CARAMEL CENTER
AND HAZELNUT ICE CREAM
23



Menu enfants - 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

VOLAILLE
FRANCE

BOEUF
USA

AGNEAU
NOUVELLE-ZÉLANDE
OU
FRANCE

POISSONS
PÊCHE LOCALE/EQUATEUR

LANGOUSTE
PÊCHE LOCALE/EQUATEUR