

DESSERTS

PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE D'IRAN, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE PUFF PASTRY, IRAN PISTACHIO ICE CREAM AND PRALINE, CHOCOLATE SAUCE</i>	18
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER ET ZESTES D'ORANGE <i>GRAND MARNIER SOUFFLÉ WITH ORANGE ZESTS</i>	21
FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE <i>FRESH FRUITS FLAVOURED WITH SYRUP SERVED ON ICE</i>	18
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS, SORBET AGASTACHE, ÉMULSION YAOURT <i>PAVLOVA WITH BLACK AND RED BERRIES, MINT LIQUORICE SORBET, YOGHURT EMULSION</i>	18
MILLEFEUILLE TROPÉZIEN À LA FLEUR D'ORANGER <i>ORANGE BLOSSOM TROPEZIAN MILLEFEUILLE</i>	18
PANIER DE FRAISES COMME UNE TARTE <i>BASKET-STYLE STRAWBERRY PIE</i>	21
ILE FLOTTANTE À L'EAU DE ROSE, PÉTALES DE ROSES SÉCHÉES ET PISTACHES <i>WHIPPED EGG WITH ROSE WATER, DRIED ROSE PETALS AND PISTACHIO</i>	18

LA PETITE PLAGE

Saint-Tropez

MEZZÉS DE MÉDITERRANÉE 115

À PARTAGER - TO SHARE

PAN DE ACEITE AU FENOUIL ET HERBES DE PROVENCE <i>PAN DE ACEITE WITH FENNEL AND PROVENCE HERBS</i>	PALOURDES À L'AIL, PIMENT ET CORIANDRE <i>CLAMS WITH GARLIC, CHILI PEPPER AND CORIANDER</i>
TARAMA D'OURSIN <i>SEA URCHIN TARAMA</i>	BRICK CROUSTILLANTE, ÉCRASÉ D'AVOCAT ET ARAIGNÉE DE MER <i>CRISPY BRICK PASTRY, MASHED AVOCADO AND SPIDER CRAB</i>
OEUF COULANT, HOUMOUS, PESTO ET KTIPTI <i>MELTING EGG, HUMMUS, PESTO AND KTIPTI</i>	FALAFELS AUX HERBES, AÏOLI LIBANAIS ET HARISSA <i>FALAFELS WITH HERBS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND HARISSA</i>
TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE <i>TUNA TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGHURT AND PISTACHIO</i>	

ENTRÉES

GASPACHO DE TOMATE, PASTÈQUE, AVOCAT ET FRAMBOISES <i>TOMATO, WATERMELON, AVOCADO AND RASPBERRY GASPACHO</i>	28
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, TOMATE ÉPICÉE <i>ZUCCHINI FLOWER FRITTERS, SPICY TOMATO</i>	38
GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET ARAIGNÉE DE MER <i>CRISPY AVOCADO AND SPIDER CRAB GALETTE</i>	36
FALAFELS AUX HERBES, AÏOLI LIBANAIS ET HARISSA <i>FALAFELS WITH HERBS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND HARISSA</i>	32
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » RELEVÉS AU CHORIZO <i>« LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS WITH CHORIZO</i>	36
TARTARE DE LANGOUSTINE ET CŒUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ <i>LOBSTER TARTARE AND BURRATA HEART WITH ROASTED BUCKWHEAT</i>	38
CATAPLANA DE PALOURDES À L'AIL, PIMENT ET CORIANDRE <i>CATAPLANA OF CLAM WITH GARLIC, CHILI PEPPER AND CORIANDER</i>	36

CRUDOS

CARPACCIO DE DAURADE MARINÉ À L'EAU DE TOMATE, HUILE D'OLIVE NOIRE, CÂPRES ET STRACCIATELLA <i>SEA BREAM CARPACCIO MARINATED IN TOMATO JUICE, BLACK OLIVE OIL, CAPERS AND STRACCIATELLA</i>	38
CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE <i>LARGE PRAWN CARPACCIO IN SLIGHTLY SPICED OLIVE OIL</i>	42
TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE <i>TUNA TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGHURT AND PISTACHIO</i>	42
LOUP ENTIER FINEMENT TRANCHÉ, TOUT SIMPLEMENT - À PARTAGER À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON <i>THIN SLICES OF SEA BASS, SIMPLY DRESSED WITH OLIVE OIL AND LEMON - TO SHARE</i>	140

SALADES

TOMATES CERISES, CONCOMBRE, FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE <i>CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FETA, PERFUMED WITH SUMAC AND FRESH MINT</i>	34
SALADE TROPÉZIENNE COMME UNE NIÇOISE « LA PETITE PLAGE » « <i>LA PETITE PLAGE</i> » NIÇOISE-STYLE TROPEZIAN SALAD	38
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE PROVENCE <i>GAMBAS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE</i>	44

CAVIAR

POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE
STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE			50 GR	190
GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN	125 GR	460	250 GR	920
BELUGA ROYAL CASPARIAN	125 GR	1 400	250 GR	2 800

PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN <i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	44
GNOCCHI AUX COQUILLAGES, GIROLLES ET ASPERGES <i>GNOCCHI WITH CLAM, CHANTERELLES AND ASPARAGUS</i>	48
LANGOUSTINES EN CRUDO, LINGUINE, BEURRE BATTU AU CITRON ET PISTACHES <i>LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER AND PISTACHIO</i>	72

POISSONS

DAURADE SAUVAGE CUITE AU PLAT, CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON <i>WILD SEA BREAM, TOMATO CONFIT, GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER</i>	46
POULPE CUIT AU BARBECUE, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE <i>BARBECUED OCTOPUS, BURNT BELL PEPPER, FETA AND OLIVE OIL</i>	48
CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL <i>MONKFISH, MUSSELS, SQUID AND FENNEL CIOPPINO</i>	52
GAMBERO ROYAL, CALAMAR ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA <i>PAELLA-STYLE KING GAMBERO AND SQUID WITH ARROZ BOMBA RICE</i>	88
LANGOUSTE GRILLÉE, VIERGE DE TOMATE, OLIVES ET BASILIC <i>GRILLED LANGOUSTE, TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, OLIVES AND BASIL</i>	46 / 100 GR
LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ ENTIER ou EN CROÛTE DE SEL VIERGE DE TOMATE ou BEURRE BATTU AU CITRON - POUR 2 <i>WILD MEDITERRANEAN SEA BASS, GRILLED OR IN SALT CRUST TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE - FOR 2</i>	110 • 125 / PERS

VIANDES

CUISSÉS DE VOLAILLE FERMIÈRES CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES VERTES ET CORIANDRE <i>FREE-RANGE CHICKEN LEGS WITH PRESERVED LEMON, GREEN OLIVES AND CORIANDER</i>	44
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES ALLUMETTES ET SALADE MARAÎCHÈRE <i>BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD</i>	42
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHI ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GNOCCHI AND SPINACH GRATINATED WITH GORGONZOLA</i>	58
CÔTELETTE, ÉPAULE ET KEFTA D'AGNEAU, YAOURT ET MENTHE FRAÎCHE, COUSCOUS DE LÉGUMES AUX MERGUEZ <i>LAMB CHOP, SHOULDER AND KEFTA, YOGURT AND FRESH MINT, VEGETABLE COUSCOUS WITH MERGUEZ</i>	54
CÔTE DE VEAU FERMIÈRE EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME <i>FREE-RANGE VEAL RIB IN PARMESAN AND PARMA HAM CRUST</i>	78

À PARTAGER - POUR 2 *TO SHARE - FOR 2*

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES <i>LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS</i>	58 / PERS
ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA, POMMES ALLUMETTES, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES <i>À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK, FRENCH FRIES, BABY LETTUCE HEART WITH HERBS</i>	88 / PERS

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	14	HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	14
BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES CITRON CONFIT ET OLIVES <i>BULGUR WITH FRESH HERBS, PRESERVED LEMON AND OLIVES</i>	14	MESCLUN <i>MESCLUN SALAD</i>	12
		FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	12