

LA PETITE PLAGE

Saint-Tropez

ENTRÉES

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

SALADES CRUDOS

CARPACCIO DE DAURADE MARINÉ À L'EAU DE TOMATE, HUILE D'OLIVE NOIRE, CÂPRES ET STRACCIATELLA SEA BREAM CARPACCIO MARINATED IN TOMATO JUICE, BLACK OLIVE OIL, CAPERS AND STRACCIATELLA	38
CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE LARGE PRAWN CARPACCIO IN SLIGHTLY SPICED OLIVE OIL	42
TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGHURT AND PISTACHIO	42
LOUP ENTIER FINEMENT TRANCHÉ, TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON - À PARTAGER THIN SLICES OF SEA BASS, SIMPLY DRESSED WITH OLIVE OIL AND LEMON - TO SHARE	140
TOMATES CERISES, CONCOMBRE, FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FETA, PERFUMED WITH SUMAC AND FRESH MINT	34
SALADE TROPÉZIENNE COMME UNE NIÇOISE « LA PETITE PLAGE » « LA PETITE PLAGE » NIÇOISE-STYLE TROPEZIAN SALAD	38
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE PROVENCE GAMBAS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE	44

MEZZÉS DE MÉDITERRANÉE À PARTAGER - TO SHARE 115

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

PÂTES

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

POISSONS

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

VIANDES

CUISSES DE VOLAILLE CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES VERTES ET CORIANDRE CHICKEN LEGS WITH PRESERVED LEMON, GREEN OLIVES AND CORIANDER	44
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES ALLUMETTES ET SALADE MARAÎCHÈRE BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD	42
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHI ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA PAN-FRIED BEEF FILLET, GNOCCHI AND SPINACH GRATINATED WITH GORGONZOLA	58
CÔTELETTE, ÉPAULE ET KEFTA D'AGNEAU, YAOURT ET MENTHE FRAÎCHE, COUSCOUS DE LÉGUMES AUX MERGUEZ LAMB CHOP, SHOULDER AND KEFTA, YOGURT AND FRESH MINT, VEGETABLE COUSCOUS WITH MERGUEZ	54
CÔTE DE VEAU FERMÈRE EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME FREE-RANGE VEAL RIB IN PARMESAN AND PARMA HAM CRUST	78
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS	58 / PERS
ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHÀ, POMMES ALLUMETTES, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES À LA PLANCHÀ BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK, FRENCH FRIES, BABY LETTUCE HEART WITH HERBS	88 / PERS

DESSERTS

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC	75CL	CHAMPAGNE AOC	75CL
Domaine de la Rouillère	65	Veuve Carte Jaune	160
Domaine de la Rouillère Grande Réserve	85	Louis Roederer Collection 242	170

*ALBACORE

CUISINE D'ÉTÉ MÉDITERRANÉENNE PAR ÉRIC FRECHON
MEDITERRANEAN SUMMER CUISINE BY ÉRIC FRECHON