

LA PETITE PLAGE

Saint-Tropez

ENTRÉES

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
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

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 » NIÇOISE-STYLE TROPEZIAN SALAD</i>	38
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE PROVENCE <i>GAMBAS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE</i>	44

MEZZÉS DE MÉDITERRANÉE À PARTAGER - TO SHARE 115

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

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

POISSONS

DAURADE ROYALE CUITE AU PLAT, CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON <i>GILTHEAD 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
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

CUISSES DE VOLAILLE CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES VERTES ET CORIANDRE <i>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 FERMÈRE 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

DESSERTS

PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE PUFF PASTRY, 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
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
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

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