

LA PETITE PLAGE

Saint - Barth

CUISINE MÉDITERRANÉENNE PAR ÉRIC FRECHON
MEDITERRANEAN CUISINE BY ÉRIC FRECHON

ENTRÉES

BROCOLIS CROUSTILLANTS, SAUCE PARFUMÉE À LA CORIANDRE ET CURCUMA <i>CRISPY BROCCOLI, CORIANDER AND TURMERIC FLAVOURED SAUCE</i>	28
GASPACHO DE TOMATE, PASTÈQUE, AVOCAT ET FRAMBOISES <i>TOMATO, WATERMELON, AVOCADO AND RASPBERRY GAZPACHO</i>	32
TACOS DE FILET DE BOEUF, CÂPRES, PECORINO, MAYONNAISE ÉPICÉE <i>BEEF FILLET TACOS, CAPERS, PECORINO, SPICY MAYONNAISE</i>	42
TARTARE DE LANGOUSTINE ET CŒUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ <i>SPINY LOBSTER TARTARE AND BURRATA HEART WITH ROASTED BUCKWHEAT</i>	46
FOIE GRAS DE CANARD, FINE GELÉE PASSION, BRIOCHE TOASTÉE <i>DUCK FOIE GRAS, PASSION FRUIT JELLY, TOASTED SWEET BUN</i>	48
BEIGNETS DE GAMBAS, TZATZIKI À L'HUILE DE PIMENTÓN <i>LARGE PRAWNS FRITTERS, TZATZIKI WITH PIMENTÓN OIL</i>	46
GALETTE DE BRICK, AVOCAT ET KING CRAB <i>CRISPY BRICK PASTRY, AVOCADO AND KING CRAB</i>	58

CRUDOS

CARPACCIO DE MAHI-MAHI PARFUMÉ À LA TOMATE, STRACCIATELLA, CÂPRES ET BASILIC <i>MAHI-MAHI CARPACCIO FLAVOURED WITH TOMATO, STRACCIATELLA, CAPERS AND BASIL</i>	38
TATAKI DE SAUMON AU PIMENT VERT, CONCOMBRE, POIREAU FRIT <i>SALMON TATAKI WITH GREEN CHILI, CUCUMBER, FRIED LEEK</i>	44
TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES <i>TUNA TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGHURT AND PISTACHIOS</i>	44
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE <i>GAMBERO ROSSO CARPACCIO IN SLIGHTLY SPICED OLIVE OIL</i>	42
À PARTAGER - TO SHARE	
LOUP ENTIER FINEMENT TRANCHÉ, TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON <i>WHOLE SEA BASS, THINLY SLICED, SIMPLY DRESSED WITH OLIVE OIL AND LEMON</i>	160

SALADES

SALADE DE TOMATES, CONCOMBRE ET FETA, PARFUMÉE AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE <i>TOMATO SALAD, CUCUMBER AND FETA CHEESE, SUMAC AND FRESH MINT FLAVOURED</i>	34
SALADE DE CHOU KALE, PECORINO ROMANO ET OEUF PARFAIT <i>KALE SALAD, PECORINO ROMANO CHEESE AND SOFT-BOILED EGG</i>	36
SALADE DE LANGOUSTE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL ET CORIANDRE <i>SPINY LOBSTER SALAD, AVOCADO, GRAPEFRUIT, HONEY AND CORIANDER VINAIGRETTE</i>	58

PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN <i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	48
CONCHIGLIES FARCIES AUX GAMBAS ET CONFIT D'AUBERGINE, GRATINÉES AU PARMESAN <i>CONCHIGLIE PASTA STUFFED WITH PRAWNS AND EGGPLANT CONFIT, GRATINATED WITH PARMESAN</i>	56
CRUDO DE LANGOUSTINES, LINGUINES, BEURRE BATTU AU CITRON <i>LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER</i>	72

POISSONS

POULPE CUIT AU BARBECUE, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE <i>BARBECUED OCTOPUS, BURNT BELL PEPPER, FETA CHEESE AND OLIVE OIL</i>	48
CIOPPINO DE VIVANEAU, SAINT-JACQUES ET FENOUIL <i>RED SNAPPER, SCALLOPS AND FENNEL CIOPPINO STEW</i>	56
MAHI-MAHI CUIT DANS UN CONFIT DE TOMATE AU BASILIC ET GINGEMBRE <i>MAHI-MAHI COOKED IN A TOMATO CONFIT WITH BASIL AND GINGER</i>	48
LANGOUSTE GRILLÉE, ARROZ BOMBA CUISINÉ COMME UNE PAËLLA <i>GRILLED SPINY LOBSTER, PAELLA-STYLE ARROZ BOMBA RICE</i>	76
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
LOUP SAUVAGE GRILLÉ ENTIER, TOMATES CERISES, CITRON, OLIVES <i>GRILLED WILD SEA BASS, CHERRY TOMATOES, LEMON, OLIVES</i>	125 / PERS

VIANDES

CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POIVRONS ROUGES MARINÉS, PECORINO ET RIQUETTE <i>BEEF FILLET CARPACCIO WITH PESTO ROSSO SAUCE, MARINATED RED BELL PEPPERS, PECORINO AND ARUGULA SALAD</i>	44
CUISSES DE VOLAILLE FERMÈRES CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES VERTES, CORIANDRE ET AMANDES <i>FREE-RANGE CHICKEN LEGS WITH CONFIT LEMON, GREEN OLIVES, CORIANDER AND ALMONDS</i>	48
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHIS ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GNOCCHI AND SPINACH GRATINATED WITH GORGONZOLA</i>	65
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>	64
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, OLIVES ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES <i>LAMB SHOULDER CONFIT, OLIVES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS</i>	76 / PERS
CÔTE DE BŒUF USA PRIME, SUCRINE AUX HERBES FRAÎCHES, CHURROS DE POMMES DE TERRE, SAUCE BÉARNAISE <i>USA PRIME BEEF RIB, BABY LETTUCE WITH FRESH HERBS, POTATO CHURROS, BEARNAISE SAUCE</i>	145 / PERS

DESSERTS

PAVLOVA COCO, SORBET ET MANGUE FRAÎCHE, ESPUMA COCO <i>COCONUT PAVLOVA, SORBET AND FRESH MANGO, COCONUT FOAM</i>	18
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ <i>BOURBON VANILLA MILLEFEUILLE, SALTED BUTTER CARAMEL</i>	18
PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE D'IRAN, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE PUFF PASTRY, IRANIAN PISTACHIO ICE CREAM AND PRALINE, CHOCOLATE SAUCE</i>	18
TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE VANILLE, CHOUCHOU NOISETTES <i>GRAND CRU CHOCOLATE TART, VANILLA ICE CREAM, CANDIED HAZELNUTS</i>	18
FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP, SERVIS SUR GLACE PILÉE <i>FRESH FRUITS FLAVOURED WITH SYRUP, SERVED ON CRUSHED ICE</i>	18

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

BABA AU VIEUX RHUM, CHANTILLY À LA GRAINE DE VANILLE <i>OLD RUM BABA, WHIPPED CREAM WITH VANILLA SEEDS</i>	18 / PERS
COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACES CAFÉ, CHOCOLAT ET VANILLE <i>GIANT COOKIE, CARAMEL AND PEANUTS, COFFEE, CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAMS</i>	18 / PERS

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

ROSÉ	75CL	ROUGE	75CL
Côtes-de-Provence	95	Haute-Côtes-de-Beaune Domaine Georges Joillot	110
Domaine de la Rouillère Grande Réserve		BLANC	75CL
CHAMPAGNE AOC	75CL	Côtes du Vivarais «Cuvée Gallety» Domaine Gallety	95
Veuve Clicquot Brut	170		
Veuve Clicquot Rosé	220		

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande
Net prices in euros - Service included - Allergens list available on request