

# ENTRÉES

GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET ARAIGNÉE DE MER <i>CRISPY AVOCADO AND SPIDER CRAB GALETTE</i>	36
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, TOMATE ÉPICÉE <i>ZUCCHINI FLOWER FRITTERS, SPICY TOMATO</i>	38
FALAFELS AUX HERBES, AIOLI LIBANAIS ET HARISSA <i>FALAFELS WITH HERBS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND HARISSA</i>	32
ASPERGES VERTES GRILLÉES, VINAIGRETTE AUX HERBES, CITRON CAVIAR ET CAILLÉ DE BREBIS <i>GRILLED GREEN ASPARAGUS, HERB VINAIGRETTE, FINGER LIME AND EWÉ'S CURD</i>	34
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » RELEVÉS AU CHORIZO « LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS WITH CHORIZO	36
GASPACHO DE TOMATE, AVOCAT, FRAMBOISES ET HUILE DE MENTHE <i>TOMATO, AVOCADO, RASPBERRY AND MINT OIL GAZPACHO</i>	28
TARTE FINE DE ROUGET, TAPENADE D'OLIVES VERTES ET CÂPRES <i>RED MULLET THIN TART, GREEN OLIVE TAPENADE AND CAPERS</i>	42

# CRUDOS

CARPACCIO DE SÉRIOLE, COURGETTE VIOLON ET HUILE DE MENTHE <i>YELLOWTAIL CARPACCIO, VIOLIN ZUCCHINI AND MINT OIL</i>	36
CRUDO DE DAURADE À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE NOIRE ET CÂPRES <i>TOMATO SEA BREAM CRUDO, BLACK OLIVE OIL AND CAPERS</i>	38
TARTARE DE LANGOUSTINE ET COEUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ <i>LANGOUSTINE TARTARE AND BURRATA HEART WITH ROASTED BUCKWHEAT</i>	40
TARTARE DE LOUP PARFUMÉ AU CITRON, BASILIC ET HUILE D'OLIVE VIERGE <i>SEA BASS TARTARE FLAVOURED WITH LEMON, BASIL AND VIRGIN OLIVE OIL</i>	38
TARTARE DE THON* RAFRAÏCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE <i>TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGURT AND PISTACHIO</i>	42

# SALADES

TOMATES, CONCOMBRE ET FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE <i>CHERRY TOMATOES, CUCUMBER AND FETA, PERFUMED WITH SUMAC AND FRESH MINT</i>	34
SALADE TROPÉZIENNE « LA PETITE PLAGE » « LA PETITE PLAGE » TROPEZIAN SALAD	38
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE FLEURS <i>LARGE PRAWNS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, FLOWERS 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>	HOUMOUS PARFUMÉ AU CUMIN ET GRENADE <i>CUMIN-FLAVOURED HUMMUS AND POMEGRANATE</i>
TARTARE DE THON* RAFRAÏCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE <i>TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGURT AND PISTACHIO</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, AIOLI LIBANAIS ET HARISSA <i>FALAFELS WITH HERBS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND HARISSA</i>

## CAVIAR

POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE <i>STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM</i>		
BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE 50 GR 190	GOLDEN IMPÉRIAL CASPARIAN 125 GR 1400 · 250 GR 2800	BELUGA IMPÉRIAL CASPARIAN 125 GR 460 · 250 GR 920

# PÂTES

LANGOUSTINE EN CRUDO, LINGUINE, BEURRE BATTU AU CITRON ET PISTACHE <i>LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER AND PISTACHIO</i>	72
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 CUISINÉS AU JUS DE COQUILLAGES ET MORILLES, ASPERGES VERTES ET PETITS POIS <i>GNOCCHI COOKED IN SHELLFISH JUICE WITH MORELS, GREEN ASPARAGUS AND GREEN PEAS</i>	48

# POISSONS

CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL <i>MONKFISH, MUSSELS, SQUID AND FENNEL CIOPPINO</i>	48
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 GRILLÉ, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE <i>GRILLED OCTOPUS, BURNED BELL PEPPER, FETA AND OLIVE OIL</i>	52
CREVETTES ROUGES CARABINERO, CALAMAR ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA <i>CARABINERO RED PRAWNS, CALAMARI AND PAËLLA-STYLE ARROZ BOMBA RICE</i>	88
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
BAR SAUVAGE GRILLÉ ENTIER OU EN CROÛTE DE SEL VIERGE DE TOMATE OU BEURRE BATTU AU CITRON <i>WILD MEDITERRANEAN SEA BASS, GRILLED OR IN SALT CRUST TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE</i>	110 / PERS 125 / PERS
LANGOUSTE GRILLÉE, SAUCE VIERGE, TOMATE, OLIVES ET BASILIC OU BEURRE BATTU AU CITRON <i>GRILLED SPINY LOBSTER, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, TOMATO, OLIVES AND BASIL OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE</i>	46 / 100 GR

# VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHI AU CITRON <i>ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL, LEMON GNOCCHI</i>	44
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES FRITES ET SALADE MESCLUN <i>BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD</i>	42
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHI ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA, NOIX <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GNOCCHI AND SPINACH GRATINATED WITH GORGONZOLA, NUTS</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 RÔTIE, SAUCE VITELLO, CÂPRES, TOMATES, PARMESAN <i>ROASTED VEAL CHOP, VITELLO SAUCE, CAPERS, TOMATOES, PARMESAN</i>	78
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
MÉCHOUÏ D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX HERBES, HOUMOUS DE POIS CHICHES AU CUMIN <i>MÉCHOUÏ-STYLE LAMB SHOULDER WITH HERBS, CUMIN-FLAVOURED CHICKPEA HUMMUS</i>	58 / PERS
ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA, BEURRE CAFÉ DE PARIS, POMMES FRITES, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES <i>À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK, "CAFÉ DE PARIS" HERB BUTTER, FRENCH FRIES, BABY LETTUCE HEART WITH HERBS</i>	88 / PERS

## GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	14	COUSCOUS AUX LÉGUMES <i>VEGETABLE COUSCOUS</i>	14	FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	12
HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	14	MESCLUN <i>MESCLUN SALAD</i>	12		

# DESSERTS

ESPRESSO AFFOGATO, GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL ET NOISETTES CARAMELISÉES <i>ESPRESSO AFFOGATO, VANILLA ICE CREAM CARAMEL SAUCE AND CARAMELIZED HAZELNUTS</i>	16	PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS SORBET AGASTACHE, ÉMULSION YAOURT <i>PAVLOVA WITH RED AND BLACK BERRIES, MINT LIQUORICE SORBET, YOGURT EMULSION</i>	18
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	FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE <i>FRESH FRUIT FLAVOURED WITH SYRUP SERVED ON ICE</i>	18
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER AUX ZESTES D'ORANGE <i>GRAND MARNIER SOUFFLÉ WITH ORANGE ZESTS</i>	21	MILLE-FEUILLE TROPÉZIEN À LA FLEUR D'ORANGER <i>TROPEZIAN MILLEFEUILLE WITH ORANGE BLOSSOM</i>	18
		PANIER DE FRAISES COMME UNE TARTE <i>BASKET-STYLE STRAWBERRY PIE</i>	21

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP 2025 Panthère Domaine Pascati	75CL 85	POUILLY FUISSE BLANC AOP 2023 Terroirs Domaine Lassarat	75CL 110
2025 Grande Réserve Domaine de la Rouillère	90	SANCERRE ROUGE AOP 2021 La Croix du Roy Domaine Lucien Crochet	75CL 105
CHAMPAGNE AOP N.M Carte Jaune Veuve Clicquot	75CL 160	2021 Les Héritiers Domaine Thibert	130

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

\*ALBACORE

Prix nets en euros. Service compris. La direction n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.

Les vins et champagnes contiennent des sulfites et peuvent contenir des traces de produits à base d'œuf et de lait

Net prices in euros - Service included. We do not accept checks.

The list of allergens and meat origins are available on request. Wines may contain sulphites, traces of eggs and/or milk-based products