

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

SALADES	TOMATES, CONCOMBRE ET FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE	34
	<i>CHERRY TOMATOES, CUCUMBER AND FETA, PERFUMED WITH SUMAC AND FRESH MINT</i>	
	SALADE TROPÉZIENNE « LA PETITE PLAGE »	38
<i>« LA PETITE PLAGE » TROPEZIAN SALAD</i>		
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE FLEURS	44	
<i>LARGE PRAWNS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, FLOWERS HONEY VINAIGRETTE</i>		

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

MEZZÉS DE MÉDITERRANÉE APARTAGER - 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* RAFRAÎCHI 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 460 · 250 GR 920
	BELUGA IMPÉRIAL CASPARIAN 125 GR 1400 · 250 GR 2800

PÂTES	RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN	44
	<i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	
	GNOCCHI CUISINÉS AU JUS DE COQUILLAGES ET MORILLES, ASPERGES VERTES ET PETITS POIS	48
<i>GNOCCHI COOKED IN SHELLFISH JUICE WITH MORELS, GREEN ASPARAGUS AND GREEN PEAS</i>		
LANGOUSTINE EN CRUDO, LINGUINE, BEURRE BATTU AU CITRON ET PISTACHE	72	
<i>LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER AND PISTACHIO</i>		

VIANDES	CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES FRITES ET SALADE MESCLUN	42
	<i>BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD</i>	
	SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHI AU CITRON	44
	<i>ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL, LEMON GNOCCHI</i>	
	PLUMA DE COCHON CUIT À LA PLANCHA, OIGNONS ET FENOUIL AU VINAIGRE DE XÉRÈS	48
	<i>PLANCHA-GRILLED PLUMA OF PORK, ONIONS AND FENNEL WITH SHERRY VINEGAR</i>	
	CÔTELETTE, ÉPAULE ET KEFTA D'AGNEAU, YAOURT ET MENTHE FRAÎCHE, COUSCOUS DE LÉGUMES AUX MERGUEZ	54
	<i>LAMB CHOP, SHOULDER AND KEFTA, YOGURT AND FRESH MINT, VEGETABLE COUSCOUS WITH MERGUEZ</i>	
	FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHI ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA, NOIX	58
	<i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GNOCCHI AND SPINACH GRATINATED WITH GORGONZOLA, NUTS</i>	
À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2		
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES ORIENTALES, HOUMOUS DE POIS CHICHES	58 / PERS	
<i>SLOW-COOKED LAMB SHOULDER WITH ORIENTAL SPICES, CHICKPEA HUMMUS</i>		
ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUIE À LA PLANCHA, BEURRE CAFÉ DE PARIS, POMMES FRITES, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES	85 / PERS	
<i>À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK, "CAFÉ DE PARIS" HERB BUTTER, FRENCH FRIES, BABY LETTUCE HEART WITH HERBS</i>		

PRODUIT D'EXCEPTION

TOMAHAWK DE WAGYU	43 / 100 GR
<i>WAGYU TOMAHAWK</i>	
LINGUINE CAVIAR	125
<i>LINGUINE WITH CAVIAR</i>	

POISSONS	DAURADE ROYALE CUIE AU PLAT, CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON	46
	<i>GILTHEAD SEA BREAM, TOMATO CONFIT, GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER</i>	
	CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL	48
	<i>MONKFISH, MUSSELS, SQUID AND FENNEL CIOPPINO</i>	
	POULPE GRILLÉ, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE	52
	<i>GRILLED OCTOPUS, BURNT BELL PEPPER, FETA AND OLIVE OIL</i>	
	CREVETTE ROUGE CARABINERO, CALAMAR ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA	85
	<i>CARABINERO RED PRAWN, CALAMARI AND PAËLLA-STYLE ARROZ BOMBA RICE</i>	
	À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
	BAR SAUVAGE GRILLÉ ENTIER OU EN CROÛTE DE SEL	110 / PERS
VIERGE DE TOMATE OU BEURRE BATTU AU CITRON	125 / PERS	
<i>WILD MEDITERRANEAN SEA BASS, GRILLED OR IN SALT CRUST</i>		
<i>TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE</i>		
LANGOUSTE GRILLÉE, SAUCE VIERGE, TOMATE, OLIVES ET BASILIC OU BEURRE BATTU AU CITRON	46 / 100 GR	
<i>GRILLED SPINY LOBSTER, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, TOMATO, OLIVES AND BASIL OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE</i>		

GARNITURES

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

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP	75CL	POUILLY FUISSE BLANC AOP	75CL
2025 Panthère Domaine Pascati	85	2023 Terroirs Domaine Lassarat	110
2025 Grande Réserve Domaine de la Rouillère	90	SANCERRE ROUGE AOP	75CL
CHAMPAGNE AOP	75CL	2021 La Croix du Roy Domaine Lucien Crochet	105
N.M Carte Jaune Veuve Clicquot	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. Net prices in euros - Service included.

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.