

Entrées

GASPACHO DE TOMATE, AVOCAT, FRAMBOISES ET HUILE DE MENTHE TOMATO, AVOCADO, RASPBERRY AND MINT OIL GAZPACHO	28
FALAFELS AUX HERBES, AÏOLI LIBANAIS ET HARISSA FALAFELS WITH HERBS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND HARISSA	32
TOMATES ANCIENNES, PASTÈQUE, FETA ET AMANDES FRAÎCHES HEIRLOOM TOMATOES, WATERMELON, FETA AND FRESH ALMONDS	34
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » RELEVÉS AU CHORIZO « LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS WITH CHORIZO	36
GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET ARAIGNÉE DE MER CRISPY AVOCADO AND SPIDER CRAB GALETTE	36
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, TOMATE ÉPICÉE ZUCCHINI FLOWER FRITTERS, SPICY TOMATO	38

Crudos Salades

TOMATES, CONCOMBRE ET FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE CHERRY TOMATOES, CUCUMBER AND FETA, PERFUMED WITH SUMAC AND FRESH MINT	34
SALADE TROPÉZIENNE « LA PETITE PLAGE » « LA PETITE PLAGE » TROPEZIAN SALAD	38
GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE FLEURS LARGE PRAWNS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, FLOWERS HONEY VINAIGRETTE	44
CARPACCIO DE SÉRIOLE, COURGETTE VIOLON ET HUILE DE MENTHE YELLOWTAIL CARPACCIO, VIOLIN ZUCCHINI AND MINT OIL	36
CRUDO DE DAURADE À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE NOIRE ET CÂPRES TOMATO SEA BREAM CRUDO, BLACK OLIVE OIL AND CAPERS	38
TARTARE DE LOUP PARFUMÉ AU CITRON, BASILIC ET HUILE D'OLIVE VIERGE SEA BASS TARTARE FLAVOURED WITH LEMON, BASIL AND VIRGIN OLIVE OIL	38
TARTARE DE LANGOUSTINE ET COEUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ LANGOUSTINE TARTARE AND BURRATA HEART WITH ROASTED BUCKWHEAT	40
TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGURT AND PISTACHIO	42

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	HOUMOUS PARFUMÉ AU CUMIN ET GRENADE CUMIN-FLAVOURED HUMMUS AND POMEGRANATE
TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGURT AND PISTACHIO	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

Caviar

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

Pâtes

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS	44
GNOCCHIS CUISINÉS AU JUS DE COQUILLAGE ET GIROLLES, BROCOLETTIS ET PETITS POIS GNOCCHI COOKED IN SHELLFISH JUICE WITH CHANTERELLE MUSHROOMS, BROCOLETTIS AND GREEN PEAS	48
LANGOUSTINE EN CRUDO, LINGUINE, BEURRE BATTU AU CITRON ET PISTACHE LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER AND PISTACHIO	72

VianDES

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

SUGGESTIONS D'EXCEPTION

TOMAHAWK DE WAGYU WAGYU TOMAHAWK	43 / 100 GR
LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ LINGUINE WITH SUMMER TRUFFLE	95
LINGUINE CAVIAR LINGUINE WITH CAVIAR	125
BAR ENTIER FINEMENT TRANCHÉ, TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON - À PARTAGER THINLY SLICED WHOLE SEA BASS, OLIVE OIL AND LEMON - TO SHARE	140

Poissons

DAURADE ROYALE CUITE AU PLAT, CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON GILTHEAD SEA BREAM, TOMATO CONFIT, GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER	46
CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL MONKFISH, MUSSELS, SQUID AND FENNEL CIOPPINO	52
POULPE GRILLÉ, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE GRILLED OCTOPUS, BURNT BELL PEPPER, FETA AND OLIVE OIL	52
CREVETTE ROUGE CARABINERO, CALAMAR ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA CARABINERO RED PRAWN, CALAMARI AND PAËLLA-STYLE ARROZ BOMBA RICE	85
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 WILD MEDITERRANEAN SEA BASS, GRILLED OR IN SALT CRUST TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE	110 / PERS 125 / PERS
LANGOUSTE GRILLÉE, SAUCE VIERGE, TOMATE, OLIVES ET BASILIC ou BEURRE BATTU AU CITRON GRILLED SPINY LOBSTER, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, TOMATO, OLIVES AND BASIL OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE	46 / 100 GR

GARNITURES

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

Desserts

ESPRESSO AFFOGATO, GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL ET NOISETTES CARAMÉLISÉES ESPRESSO AFFOGATO, VANILLA ICE CREAM CARAMEL SAUCE AND CARAMELIZED HAZELNUTS	16	PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS SORBET AGASTACHE, ÉMULSION YAOURT PAVLOVA WITH RED AND BLACK BERRIES, MINT LIQORICE SORBET, YOGURT EMULSION	18
PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE D'IRAN, SAUCE CHOCOLAT PROFITEROLE PUFF PASTRY, IRAN PISTACHIO ICE CREAM AND PRALINE, CHOCOLATE SAUCE	18	MILLE-FEUILLE TROPÉZIEN À LA FLEUR D'ORANGER TROPEZIAN MILLEFEUILLE WITH ORANGE BLOSSOM	18
FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE FRESH FRUIT FLAVOURED WITH SYRUP SERVED ON ICE	18	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER AUX ZESTES D'ORANGE GRAND MARNIER SOUFFLÉ WITH ORANGE ZESTS	21
		PANIER DE FRAISES COMME UNE TARTE BASKET-STYLE STRAWBERRY PIE	24

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

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