

Entrées	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
	GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET ARAIGNÉE DE MER <i>CRISPY AVOCADO AND SPIDER CRAB GALETTE</i>	36

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 » <i>« LA PETITE PLAGE » TROPEZIAN SALAD</i>	38
	GAMBAS, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE AU MIEL DE FLEURS <i>LARGE PRAWNS, GRAPEFRUIT, AVOCADO, FLOWERS HONEY VINAIGRETTE</i>	44

Crudos	CARPACCIO DE SÉRIOLE, COURGETTE VIOLON ET HUILE DE MENTHE <i>YELLOWTAIL CARPACCIO, VIOLIN ZUCCHINI AND MINT OIL</i>	36
	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 LANGOUSTINE ET COEUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ <i>LANGOUSTINE TARTARE AND BURRATA HEART WITH ROASTED BUCKWHEAT</i>	40
	TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE <i>TUNA* TARTARE WITH MINT, SMOKED YOGURT AND PISTACHIO</i>	42

CAVIAR

POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE <i>STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM</i>	
BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE	50 GR 190

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
	LANGOUSTINE EN CRUDO, LINGUINE, BEURRE BATTU AU CITRON ET PISTACHE <i>LANGOUSTINE CRUDO, LINGUINE, WHIPPED LEMON BUTTER AND PISTACHIO</i>	72

Viandes	CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES FRITES ET SALADE MESCLUN <i>BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND MESCLUN SALAD</i>	42
	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
	PLUMA DE COCHON CUIT À LA PLANCHA, OIGNONS ET FENOUIL AU VINAIGRE DE XÉRÈS <i>PLANCHA-GRILLED PLUMA OF PORK, ONIONS AND FENNEL WITH SHERRY VINEGAR</i>	48
	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
	À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2	
	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>	85 / PERS

SUGGESTIONS D'EXCEPTION

LINGUINE CAVIAR <i>LINGUINE WITH CAVIAR</i>	75
--	----

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
	CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL <i>MONKFISH, MUSSELS, SQUID AND FENNEL CIOPPINO</i>	52
	POULPE GRILLÉ, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE <i>GRILLED OCTOPUS, BURNT BELL PEPPER, FETA AND OLIVE OIL</i>	52
	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</i> <i>TOMATO AND VIRGIN OLIVE OIL SAUCE OR WHIPPED LEMON BUTTER SAUCE</i>	110 / PERS 125 / PERS

GARNITURES

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

Desserts	ESPRESSO AFFOGATO, GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL ET NOISETTES CARAMÉLISÉES <i>ESPRESSO AFFOGATO, VANILLA ICE CREAM</i> <i>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</i> <i>SORBET, YOGURT EMULSION</i>	18
	PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE D'IRAN, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE PUFF PASTRY, IRAN PISTACHIO ICE CREAM</i> <i>AND PRALINE, CHOCOLATE SAUCE</i>	18	MILLE-FEUILLE TROPÉZIEN À LA FLEUR D'ORANGER <i>TROPEZIAN MILLEFEUILLE WITH ORANGE BLOSSOM</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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

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