Entrées

FALAFELS AUX HERBES, AÏOLI LIBANAIS ET HARISSA — 32
Falafels with herbs, lebanese garlic mayonnaise and harissa

PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » RELEVÉS AU CHORIZO — 36
« La Petite Plage » style pan-fried squids with chorizo

Salades

TOMATES, CONCOMBRE ET FETA, PARFUMÉS AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE — 34
Cherry tomatoes, cucumber and feta, perfumed with sumac and fresh mint

SALADE TROPÉZIENNE « LA PETITE PLAGE » — 38
« La Petite Plage » tropezian salad

Crudos

CARPACCIO DE SÉRIOLE, COURGETTE VIOLON ET HUILE DE MENTHE — 36
Yellowtail carpaccio, violin zucchini and mint oil

TARTARE DE LOUP PARFUMÉ AU CITRON, BASILIC ET HUILE D'OLIVE VIERGE — 38
Sea bass tartare flavoured with lemon, basil and virgin olive oil

TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHE — 42
Tuna tartare with mint, smoked yogurt and pistachio*

Caviar

POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE
steamed potatoes and chive cream

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE — 50 GR — 190

Pâtes

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN — 44
Fresh goat cheese ravioli, cherry tomatoes, basil and pine nuts

Viandes

CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POMMES FRITES ET SALADE MESCLUN — 42
Beef carpaccio with pesto rosso, french fries and mesclun salad

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHI AU CITRON — 44
Roasted chicken breast with olives, sun-dried tomatoes and basil, lemon gnocchi

PLUMA DE COCHON CUIT À LA PLANCHA, OIGNONS ET FENOUIL AU VINAIGRE DE XÉRÈS — 48
Plancha-grilled pluma of pork, onions and fennel with sherry vinegar

FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHI ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA, NOIX — 58
Pan-fried beef fillet, gnocchi and spinach gratinated with gorgonzola, nuts

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 — 85 / PERS
A la plancha black angus beef rib steak, "café de paris" herb butter, french fries, baby lettuce heart with herbs

Suggestions d'exception

LINGUINE CAVIAR — 75
Linguine with caviar

Poissons

DAURADE ROYALE CUITE AU PLAT, CONFIT DE TOMATE, GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON — 46
Gilthead sea bream, tomato confit, ginger and basil, whipped lemon butter

CIOPPINO DE LOTTE, MOULES, CALAMAR ET FENOUIL — 52
Monkfish, mussels, squid and fennel cioppino

POULPE GRILLÉ, POIVRON BRÛLÉ, FETA ET HUILE D'OLIVE — 52
Grilled octopus, burnt bell pepper, feta and olive oil

Garnitures

PURÉE DE POMMES DE TERRE — 14
Mashed potatoes

HARICOTS VERTS — 14
Green beans

MESCLUN — 12
Mesclun salad

FRITES — 12
French fries

Desserts

ESPRESSO AFFOGATO, GLACE VANILLE SAUCE CARAMEL ET NOISETTES CARAMÉLISÉES — 16
Espresso affogato, vanilla ice cream caramel sauce and caramelized hazelnuts

PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA PISTACHE D'IRAN, SAUCE CHOCOLAT — 18
Profiterole puff pastry, Iran pistachio ice cream and praline, chocolate sauce

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS SORBET AGASTACHE, ÉMULSION YAOURT — 18
Pavlova with red and black berries, mint liquorice sorbet, yogurt emulsion

MILLE-FEUILLE TROPÉZIEN À LA FLEUR D'ORANGER — 18
Tropezian millefeuille with orange blossom

Extrait de la carte des vins

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOP	75CL
2025 Panthère Domaine Pascati	85
2025 Grande Réserve Domaine de la Rouillère	90

SANCERRE ROUGE AOP	75CL
2021 La Croix du Roy Domaine Lucien Crochet	105
2021 Les Héritiers Domaine Thibert	130

CHAMPAGNE AOP	75CL
N.M Carte Jaune Veuve Clicquot	160

POUILLY FUISSE BLANC AOP	75CL
2023 Terroirs Domaine Lassarat	110

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.