# La Petite Plage Saint-Barth

## CUISINE IMAGINÉE PAR ÉRIC FRECHON | *CUISINE IMAGINED BY ÉRIC FRECHON*

## Entrées

**Brocolis croustillants, butter curry** | *Crispy broccoli, butter curry* | 32

**Ceviche de mahi-mahi, citron vert, piment, écrasé d'avocat à la coriandre** *Mahi-mahi ceviche, lime, chilli, mashed avocado with coriander* | 42

**Salade de chou kale, pecorino romano, œuf parfait** | *Kale salad, pecorino romano, perfect egg* | 36

**Tacos de filet de bœuf, mayonnaise épicée, câpres, pecorino** | 44
*Beef fillet tacos, spicy mayonnaise, capers, pecorino*

**Galette croustillante, carpaccio de saumon, shiso, yuzu** | *Crispy galette, salmon carpaccio, shiso, yuzu* | 48
**Avec caviar** | *With caviar* | 85

**Tataki de thon[2] mariné à la truffe noire[1]** | *Tuna[2] tataki marinated in black truffle[1]* | 56

**Salade fattoush, tomates, concombre, feta, sumac et menthe fraîche** | 36
*Fattoush salad, tomatoes, cucumber and feta, sumac and fresh mint flavoured*

**Langoustines croustillantes parfumées au basilic** | *Crispy langoustines flavoured with basil* | 65

**Foie gras de canard, chutney exotique, brioche toastée** | *Duck foie gras, exotic chutney, toasted sweet bun* | 52

**César**
**Caviar** | 95 **Classic** | 38 **Lobster** | 75

**Smoked smash potatoes, crème et caviar** | *Smoked smashed potatoes, cream and caviar* | 120

## King Crab

**King Crab cake, beurre blanc aux œufs de poisson** | *King Crab cake, fish roe white butter sauce* | 85

**Tacos King Crab, avocat** | *King Crab tacos, avocado* | 90

**Grosse patte de King Crab gratinée** | *Gratinated King Crab leg* | 175/pièce

## Pâtes

**Coquillettes « La Petite Plage », jambon, comté et truffe noire[1]** | *"La Petite Plage" pasta shells, ham, comté and black truffle[1]* | 54

**Spicy spiny lobster pasta** | *Spicy spiny lobster linguine* | 85

**Linguine au caviar** | *Caviar linguine* | 120

## « CAVIAR CASPARIAN » SIGNATURE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Casparian Golden Réserve | 50gr \| 320 | 125gr \| 800 | 250gr \| 1 600 |
| Casparian Beluga Imperial | 50gr \| 640 | 125gr \| 1 600 | 250gr \| 3 200 |

**Servi avec pommes de terre vapeur, crème fouettée, ciboulette et blinis tièdes**
*Served with steamed potatoes, whipped cream, chives and warm blinis*

## JACOB AND CO X ICONE ® CAVIAR

| | |
|---|---|
| Réserve Imperial | 250gr \| 1 500 |

## SHOW « CAVIAR ICONE ® »

| | | |
|---|---|---|
| Ossetra Réserve | 250gr \| 2 400 | 500gr \| 4 800 |
| Beluga Réserve | 250gr \| 4 500 | 500gr \| 9 000 |

[1] TUBER MELANOSPORUM - [2] ALBACORE
PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
*NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - ALLERGEN GUIDANCE AVAILABLE UPON REQUEST*

# Mer

**Mahi-mahi cuit au plat, confit de tomates, gingembre, beurre battu au citron** | 48
*Pan-seared mahi-mahi, tomato confit, ginger, whipped lemon butter*

**Poulpe snacké au pimentón et stracciatella** | *Seared octopus with pimentón and stracciatella* | 52

**Black cod mariné au miso cuit à la flamme, pak choï** | *Flame-cooked black cod marinated with miso, pak choi* | 78

**Langouste rôtie, arroz bomba cuisiné comme une paëlla** | *Roasted spiny lobster, paella-style arroz bomba rice* | 85

## À PARTAGER | *TO SHARE*

**Loup sauvage grillé entier, sauce vierge | Pour 2** | *Whole grilled wild sea bass, virgin olive oil sauce | For 2* | 125/pers

**Langouste grillée, béarnaise** | *Grilled spiny lobster, béarnaise* | 215

# Terre

**Carpaccio de bœuf à la truffe noire[1], balsamique, parmesan** | *Beef fillet carpaccio with black truffle[1], balsamic vinegar, parmesan* | 48

**Bavette Black Angus à la plancha, cœur de sucrine aux fines herbes** | *À la plancha Black Angus flank steak, gem lettuce heart with fine herbs* | 52

**Filet de bœuf doré au sautoir, sauce au poivre** | 65
**À la truffe noire[1]** | 88
*Pan-roasted beef tenderloin, pepper sauce or with black truffle[1]*

**Surf and turf de volaille et homard** | *Poultry and lobster surf and turf* | 78

**Canard mariné au miel et sake, daïkon à l'orange** | *Duck marinated in honey and sake, daïkon with orange* | 58

**Épaule d'agneau confite, olives et citron, boulgour aux herbes fraîches** | Pour 2 | 76 / pers
*Lamb shoulder confit, olives and lemon, bulgur with fresh herbs | For 2*

# Viandes d'exception

## À PARTAGER | *TO SHARE*

**Tomahawk de Wagyu grade 6/7** | *Wagyu tomahawk 6/7 grade* | 65 / 100GR

**Côte de bœuf Black Angus | Pour 2** | *Black Angus prime rib | For 2* | 145 / pers

**Faux-filet de Wagyu 300gr, origine japon, Kagoshima A5 | Pour 2** | *Wagyu sirloin 300gr, japanese origin, A5 Kagoshima | For 2* | 180 / pers

# Garnitures

**Frites** | *French fries* | 14

**Haricots verts** | *Green beans* | 14

**Purée de pommes de terre** | 14
*Mashed potatoes*

**Purée de pommes de terre à la truffe noire[1]** | 35
*Black truffle[1] mashed potatoes*

**Sucrine, sauce César** | 14
*Gem lettuce, Caesar dressing*
**À la truffe noire[1]** | *With black truffle[1]* | 35

**Churros de pommes de terre** | 20
*Potato churros*

**Riz** | *Rice* | 14

**Boulgour** | *Bulgur* | 14

# Desserts

**Profiterole, glace et praliné à la pistache, sauce chocolat** | *Profiterole choux pastry, pistachio ice cream and praline, chocolate sauce* | 18

**Noix de coco, sorbet mojito, zestes de citron vert** | *Coconut cream, mojito sorbet, lime zest* | 18

**Pépite dorée à l'or fin, crème glacée à la vanille, mangue** | *Cake bites dusted with gold powder, vanilla ice cream, mango* | 22

**Caviar de mûre, chocolat pur Caraïbe glacé et crémeux infusé au thé** | 18
*Blackberry caviar, iced pure caraïbe chocolate and tea-infused cream*

**Glace à la truffe noire* poudrée de cacao, sauce chocolat** | *Black truffle* ice cream with cocoa powder, chocolate sauce* | 35

## À PARTAGER | *TO SHARE*

**Cookie géant, caramel et cacahuètes, glaces café, chocolat et vanille | Pour 2** | 18 / pers
*Giant cookie, caramel and peanuts, coffee, chocolate and vanilla ice creams | For 2*

**Notre tablette de chocolat, pistache croustillante | Pour 2** | *Our chocolate bar, crunchy pistachio | For 2* | 22 / pers

# Vins

### ROUGE | 75CL

**AOP Sancerre, « La Moussière » | 120**

**Domaine Alphonse Mellot | 140**
**AOC Medoc, Château Potensac**

### ROSÉ | 75CL

**AOP Côtes-de-Provence, | 95**
**Domaine de la Rouillère Grande Réserve**

### BLANC | 75CL

**AOP Chablis, 1er Cru Vaillons | 180**
**Domaine Samuel Billaud**

**AOP Sancerre, « Iota » | 180**
**Domaine Guillerault Fargette**