

La Plage



R E S T A U R A N T & B A R

Entrées & Salades / Starters & Salads

Carpaccio de tomates au basilic et mozzarella « Buffalo », croûtons de tapenade

Tomatoes carpaccio flavoured with basil, "Buffala" mozzarella, mashed olives on toast

Salade « Maraîchère » aux champignons, haricots verts, tomates et radis, vinaigrette à l'estragon

Vegetable salad with mushrooms, green beans, tomatoes and radish, tarragon vinegar sauce

Perles de melon et pastèque, gressins au jambon de Parme, bouquet de verdure

Natural sliced melon and watermelon, Parma ham, green salad

Pressé de chèvre au caviar d'aubergines, vinaigrette de poivrons, mesclun de salade

Goat cheese terrine stuffed with eggplant caviar, sweet pepper vinegar sauce, green salad

Les ingrédients de ce plat sont issus de l'agriculture Biologique / Biologic dish

Salade « Belle Niçoise »

Niçoise style salad with anchovies, tuna, tomatoes, eggs, sweet pepper, artichokes, olives

Salade du pêcheur à l'émincé de fenouil et carottes, saumon fumé, crevettes, avocat

Fisherman salad with fennel and carrots, avocado, smoked salmon and shrimps

Salade de légumes grillés à l'huile d'olive extra vierge, beignets de fleurs de courgette

Grilled Provencal vegetables with extra virgin olive oil, deep fried zucchini flower

Les ingrédients de ce plat sont issus de l'agriculture Biologique / Biologic dish

Salade Caesar « Classique » au poulet, copeaux de parmesan, vinaigrette d'anchois

« Classical » Caesar salad with chicken, sliced parmesan cheese, anchovies vinegar sauce

Tartare de thon à la cardamome, gaspacho d'avocat au lait de coco

Tuna tartare with cardamom, avocado gaspacho flavoured with coco milk

Les Incontournables / The Inevitables

Club « Garden Beach » au poulet et lard grillé, salade verte et « potatoes »

Chicken Club Sandwich with grilled bacon served with green salad and potatoes

Club Sandwich au thon, salade verte et « potatoes »

Tuna Club Sandwich with green salad and potatoes

Hamburger / Cheeseburger, salade verte et « potatoes »

Hamburger / Cheeseburger served with green salad and potatoes

Steak tartare servi avec salade verte et « potatoes »

Chopped raw beef served with green salad and potatoes

Escalope de veau « milanaise », spaghettis

Pan-fried veal scallop "Milanaise", spaghetti

Prix Nets / Net Prices
Service de 12h à 15h
Open from 12pm to 3pm

La Plage

R E S T A U R A N T & B A R

LA RECETTE DU JOUR suivant le marché

19,00 €

Daily Chef's Special

Merci de faire votre choix pour une viande ou un poisson, un accompagnement, un plaisir des sens

Please make your choice between a meat or a fish, a side order, a pleasure of senses

Viandes et Poissons Meats and Fishes

Accompagnements Side Order

Plaisir des Sens Pleasure of Senses

L'entrecôte grillée « 250 grammes »
Grilled entrecote « 250 grams »

28,00 €

Pommes « frites »
French fries

Sauce vierge au balsamique
Virgin olive oil, balsamic flavour

Produits biologique / Biologic products

Mixed grill d'agneau, "tandoori"
tandoori lamb mixed grill

24,00 €

Wok de légumes
Vegetable wok

Produits biologique / Biologic products

Sauce Béarnaise
Béarnaise sauce

Filet de volaille mariné aux épices douces
Marinated Poultry fillet with light spices
Produits biologique / Biologic products

22,00 €

Barigoule de fenouil et artichauts
Fennel and artichokes cooked in « barigoule »

Pistou

Pesto sauce

Produits biologique / Biologic products

Filet de loup rôti sur la peau
Roasted sea bass fillet on the skin
Produits biologique / Biologic products

26,00 €

Haricots verts « fitness »
Green beans "fitness"

Produits biologique / Biologic products

Fromage blanc au wasabi
Fresh soft cheese and wasabi

Scampi et chorizo rôtis au parfum de coriandre
Roasted scampi and chorizo with coriander

31,00 €

Ecrasée de pommes de terre, huile de truffe
Mashed potatoes with truffle oil

Jus brun
Meat Juice

Pavé d'espadon à la plancha mariné au citron
Swordfish steak "à la plancha" marinated with lemon

27,00 €

Petits farcis aux légumes
Vegetarian stuffed vegetables

Chutney d'oignons à l'orange
Onions and oranges chutney

Pâtes / Pasta

Spaghetti, Penne

14,00 €

Les sauces / Sauces

Pistou, Bolognaise, Napolitaine, crème de parmesan / Pesto, Bolognaise, Tomato, parmesan cream

Tortellini au fromage, crème de parmesan,

Tortellini stuffed with cheese, parmesan cream sauce

18,00 €

Risotto de noix de Saint-Jacques parfumé au persil, jeunes pousses d'épinard

Scallops risotto flavoured with parsley, spinach

23,00 €

Fromages / Cheese

Assiette de fromages, jeunes pousses de verdure à l'huile de noix

Cheese plate, green salad with nuts oil

12,00 €

Crôtin de Chavignol mariné aux herbes, mesclun de salade et croûtons

Marinated Chavignol goat cheese with herbs, crispy green salad and croutons

11,00 €

Prix Nets / Net Prices
Ouvert de 12h à 15h
Open from 12pm to 3pm

La Plage

R E S T A U R A N T & B A R

Desserts / Dessert

Verrine de fruits rouges au basilic frais, sorbet « fraise Tagada » Red fruits « verrine » flavoured with basil, « Tagada » strawberries sherbet	12,00 €
Club chocolat, crème « after height » Chocolate « club », after eight cream sauce	11,00 €
Crème brûlée à la vanille Vanilla « Crème brûlée »	9,00 €
Verrine de tiramisu Tiramisu « verrine »	9,00 €
Salade de pomelos et oranges, sorbet pamplemousse rafraichi à la menthe Pomelos and orange salad, grapefruit sherbet, mint flavour	9,50 €
Profiteroles glacées à la vanille, sauce chocolat Iced vanilla « profiteroles », chocolate sauce	10,00 €
Tarte Tropézienne "Tropezienne" tart	10,00 €
Café Gourmand (mini brownies, verrine de tiramisu, macarons à la fraise) "Gourmand" Coffee (mini brownies, tiramisu verrine, strawberry macarons)	7,50 €

Les Glaces & Sorbets / Ice-cream & Sherbets

Chocolat Liegeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème Chantilly) Liegeois Chocolate Ice Cream (2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, chocolate sauce, Chantilly cream)	10,00 €
Café Liegeois (2 boules Café, 1 boule vanille, sauce café et crème Chantilly) Liegeois Coffee Ice Cream (2 coffee scoops, 1 vanilla scoop, coffee sauce, Chantilly cream)	10,00 €
Dame Blanche (3 boules vanille, sauce chocolat et crème Chantilly) With Lady (3 vanilla scoops, chocolate sauce, Chantilly cream)	10,00 €
Pêche Melba (3 boules vanille, pêche au sirop, coulis de framboises, crème Chantilly) Melba Peach (3 vanilla scoops, candied peach, raspberries sauce, Chantilly cream)	11,00 €
Banana Split (1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, sauce chocolat, crème Chantilly) Banana Split (1 vanilla scoop, 1 chocolate scoop, 1 strawberry scoop, banana, chocolate sauce, Chantilly cream)	11,00 €

Les Glaces & Sorbets à la Carte / Ice-cream & sherbets "à la Carte"

Deux boules / two scoops 6 €, Trois boules / three scoops 8 €, Crème Chantilly / Chantilly cream 2 €

Glaces : vanille, chocolat, fraise, café, caramel, pistache,
Ice-cream : vanilla, chocolate, strawberry, coffee, caramel, pistachio,

Sorbets : cassis, citron, framboise, noix de coco, mangue, ananas
Sherbets : blackcurrant, lemon, raspberry, coconut, mango, pineapple

Prix Nets / Nets Prices
Ouvert de 12h à 15h
Open from 12pm to 3pm