



LA SPIAGGIA

PLAGE

Food & Wines

À PARTAGER • TO SHARE

Caviar d'aubergines, houmous, purée d'artichaut au basilic,
pain pita 19

Eggplant caviar, hummus, artichoke purée with basil, pita bread

Beignets de fleurs de courgette 21
Zucchini flower fritters

Focaccia à la truffe d'été, roquette & parmesan 23
Focaccia with summer truffle, arugula & parmesan

Jambon de bellota iberico 48 mois d'affinage 29
Acorned iberico ham aged 48 months

Caviar Français Baeri & blinis (50gr) 145
Caviar & blinis (50gr)

ENTREES & SALADES • STARTERS & SALADS

Carpaccio de poulpe, vinaigrette asiatique, pickles d'oignons
rouges 22

Octopus carpaccio, Asian vinaigrette, red onion pickles

Burrata crémeuse aux poivrons marinés & pignon de pins,
basilic 22 

Creamy burrata with marinated peppers & pine nuts, basil

Horiatiki salade 22
Horiatiki salad

Saumon gravlax, vinaigrette mangue passion 23
Salmon gravlax, mango passion fruit vinaigrette

Tartare de thon, coriandre, soja, huile sésame 23
Tuna tartar, coriander, soy, sesame oil

La belle niçoise 24,5

Information sur les allergènes : liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Allergen information : list available on request. Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from €10.00.

POISSONS · FISHES

Tataki de thon, sauce yakitori, poêlé de légumes 28
Tuna tataki, yakitori sauce, pan-fried vegetables

Pavé de saumon grillé, légumes croquants, sauce thaï 28
Grilled salmon, crunchy vegetables, Thai sauce

Gambas grillées, riz thaï au jasmin 32
Grilled king prawns, Thai jasmine rice

Loup ou daurade grillé (600/800 gr), légumes de saison 36
Grilled Sea Bass or Sea Bream (600/800 gr), seasonal vegetables

Poulpe entier grillé, pommes de terres grenailles,
sauce vierge 38
Whole grilled octopus, baby potatoes

Plateau de langouste grillée pour 2 pers, accompagnement
au choix 120
Platter of grilled lobster for 2 people, side dish of your choice

VIANDES · MEAT

Tartare de bœuf à l'italienne, frites 24,5
Italian beef tartar, fries

Cheeseburger « La Spiaggia », frites 24,5
"La Spiaggia" cheeseburger, fries

Côtelettes d'agneau grillées, écrasé de pomme de terre maison,
jus corsé 38
Grilled lamb chops, mashed house potatoes, full-bodied jus

Filet de bœuf grillé au beurre de carotte, accompagnement au
choix 41
Beef fillet grilled with carrot butter, side dish of your choice

Tomahawk de bœuf blonde de Galice pour 2pers (1kg),
accompagnement au choix 120
Blond Galician beef tomahawk for 2 people (1kg), side dish of your choice

Information sur les allergènes : liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Allergen information : list available on request. Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from €10.00.

PÂTES & RISOTTO · PASTA & RISOTTO

Spaghetti al vongole	28
Risotto à la truffe d'été Summer truffle risotto	29
Rigatoni à la truffe d'été Summer truffle rigatoni	29
Risotto crémeux à la langouste Creamy lobster risotto	41
Spaghetti au safran & caviar Spaghetti with saffron & caviar	48

SUPPLEMENTS

Frites Maison Homemade fries	6
Salade mixte Mixed salad	6
Riz thaï au jasmin Thai jasmine rice	6
Petites fèves au beurre Butter beans	6
Légumes de saison Seasonal vegetables	7
Écrasé de pomme de terre à la truffe Truffle mashed potatoes	10

MENU ENFANTS (-12 ANS) + GLACE EN POT 15€

Rigatoni, sauce tomate Rigatoni, tomato sauce
Steack haché, frites Minced steak, fries
Fish & Chips

Information sur les allergènes : liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Allergen information : list available on request. Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from €10.00.

NOS DESSERTS SIGNATURES

« PATRICK MESIANO »

Demandez notre sélection du jour 12
Ask for our selection of the day

FRUITS

Planche de Pastèque 15
Watermelon plate

FRUITS GIVRÉS • FROSTED FRUITS

Citron Vert 12
Lime

Citron Jaune 12
Lemon

Fruit de la passion 14
Passion fruit

Plateau de fruits givrés 120
Frozen fruit platter

GLACES • OUR ICE CREAM

Dame Blanche 10
3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat

Chocolat Liégeois 10
3 boules chocolat, chantilly, sauce chocolat

Café Liégeois 10
2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, espresso


Colonel 12
Sorbet citron, vodka

Information sur les allergènes : liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Allergen information : list available on request. Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from €10.00.

the best wines are those we drink with friends

VIN ROSÉ	15cl	37,5cl	50cl	75cl	150cl
L'amoureuse by Domaine clos Gautier AOP Côte de Provence	7€		25€	34€	
Domaine Cousin La croix du prieur AOP Côte de Provence				38€	
Roseline Prestige AOP Côte de Provence				37€	
Whispering Angel Cave D'Esclans AOP Côte de Provence				52€	105€
Domaine Réal AOP Côte de Provence 				40€	
Minuty M AOP Côte de Provence				35€	90€
Minuty Prestige AOP Côte de Provence	9€			46€	
Miraval AOP Côte de Provence		35€		65€	

VIN BLANC	15cl	50cl	75cl
Côte chalonaise chardonnay Buissonnier	8€		36€
Uby 4 Côte de Gascogne	8€		34€
Domaine Réal AOP Côte de Provence 			39€
Chablis Domaine Christophe Camu Bourgogne			52€
Minuty Prestige AOP Côte de Provence		32€	46€
Sancerre Chemin de Marloup Picard			60€

VIN ROUGE	15cl	75cl
Pierre Amadiou Côtes du Rhône	8€	36€
Minuty Prestige AOP Côte de Provence	9€	45€
Mercurey 1 ^{er} Cru « Les combins » Dom Levert Barrault 2016 / 2017		105€
Châteauneuf du Pape « La Pailousse »		90€
Pomerol « La Création »		85€
Roquebrussane Maison Bouachon AOP Saint Joseph		52€
Château Prieuré Lichine 4 ^o cru classé Margaux		150€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation.

Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from Cio.00.

CHAMPAGNE	Coupe	Pisc.	75cl	150cl
Laurent Perrier Rosé			150€	
Ruinard Brut			110€	
Taittinger	15€	20€	105€	230€
Kir Royal	15€			
Kir Imperial	15€			

EAUX	50cl	100cl
Eau Plate	5€	8€
Eau Gazeuse	5€	8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets-service compris : la maison n'accepte pas les chèques, ni tickets restaurant. Carte bleue à partir de 10.00€.

Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation.

Net prices-service included: the house does not accept checks or meal vouchers. Credit card from Cio.00.

Informations

19 TER PROM. DE LA PLAGE 06800 CAGNES-SUR-MER

WWW.LASPIAGGIAPLAGE.COM

+33 (0)4 92 08 37 89

  @LASPIAGGIAPLAGE