



LA SPIAGGIA

PLAGE

Food & Wines

A PARTAGER · TO SHARE

Caviar d'aquitaine sélection (50g) & ses blinis 140

Selected Aquitaine caviar (50g) with blinis

Pinsa à la truffe 31

Pinsa with truffles

Tacos Poulet pané aux céréales, crème d'avocat, crudités

& mayonnaise épicée 22

Grain-breaded chicken tacos, avocado cream, crudités & spicy mayonnaise

Planche à partager Calamars grillés, crevettes épicées au sésame,

couteaux au beurre d'ail, tempura de fleurs de courgettes 33

Grilled calamari, spicy sesame shrimp, clams in garlic butter, zucchini flower tempura

ENTRÉES · STARTERS

Burrata crémeuse aux poivrons marinés, basilic et pignon de pins 23

Creamy burrata with marinated peppers, basil and pine nuts

Salade Grecque en carpaccio

Pastèque, tomates, concombre, émulsion de feta 22

Greek salad carpaccio Watermelon, tomatoes, cucumber, feta emulsion

La belle niçoise au thon mi-cuit 25

Nice niçoise with seared tuna

Sashimi de thon, crème d'avocat, lait de coco, yuzu, coriandre 23

Tuna sashimi, avocado cream, coconut milk, yuzu, coriander

Ceviche de saumon, fruit de la passion, kiwi, lait de coco, basilic 23

Ceviche of salmon, passion fruit, kiwi, coconut milk, basil

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

- Sole meunière (500/600gr), accompagnement aux choix 54
Sole meunière, side dish of your choice
- Tataki de thon, sauce yakitori, riz aromatisé au coco 28
Tuna tataki, yakitori sauce, coconut rice
- Loup ou daurade (600/800 gr), accompagnement aux choix 38
Sea bass or sea bream (600/800 gr), side dish of your choice
- Fricassée de calamars, pommes de terre grenailles, poivrons, chorizo 28
Fricassee of squid, potatoes, peppers, chorizo
- Poulpe entier grillé, pommes de terre grenailles, sauce vierge 38
Grilled octopus, potatoes, sauce vierge
- Plateau de langoustes grillées pour 2 pers, accompagnement au choix 120
Grilled lobster platter for 2 pers, side dish of your choice

VIANDES · MEAT

- Tartare de bœuf à l'Italienne, frites maison 24,5
Italian beef tartar , homemade fries
- Cheeseburger « La Spiaggia », frites maison 24,5
“La Spiaggia » cheeseburger, homemade fries
- Filet de bœuf grillé (250gr) au beurre de carotte garniture au choix 41
Rossini : truffe, foie gras, sauce vin rouge échalottes (+ 10€)
Grilled fillet of beef (250gr) with carrot butter and side dish of your choice
Rossini : truffle, foie gras, red wine shallot sauce (+ 10€)
- Magnifique Tomahawk de veau (450gr), jus au thym, garniture au choix 48
Magnificent Tomahawk of veal (450gr), thyme jus, side dish of your choice
- Magret de canard entier, sauce chimichurri, frites maison 33
Whole duck breast, chimichurri sauce, homemade fries

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

Risotto crémeux à la langouste 41
Creamy lobster risotto

Risotto à la truffe d'été 30
Summer truffle risotto

Linguine à la truffe d'été 30
Linguine with summer truffles

Linguine al vongole 28
Linguine with clams

Linguine à la crème de courgettes, menthe, feta,
tomates cerises, pistaches torrèfiées 27
Linguine with zucchini cream, mint, feta,
cherry tomatoes, roasted pistachios

ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

Frites Maison 6
Homemade fries

Salade de fenouils, coriandre, moutarde, citron 6
Fennel, coriander, mustard and lemon

Salade de tomates, oignons rouge, réduction balsamique 6
Tomato salad, red onion, balsamic reduction

Écrasé de pommes de terre (à la truffe +4€) 6
Mashed potatoes (with truffle +4€)

Riz aromatisé au coco 6
Coconut-flavoured rice

Ratatouille niçoise 6

MENU ENFANTS (-12 ANS) + GLACE EN POT KIDS MENU (-12 YEARS) + ICE CREAM

Coquillettes, crème de Grana Padano & jambon blanc 15
Coquillettes, Grana Padano cream & white ham

Steack haché, frites 15
Minced steak & fries

Fish & Chips 15

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

Planche de Pastèque 18

Watermelon 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, expresso

Colonel 12

Sorbet citron, vodka

Coupe 1 boule 3

1-scoop

Coupe 2 boule 6

2-scoops

Coupe 3 boule 9

3-scoops

Demandez nos parfums de glaces

Ask for our ice cream flavors

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	50cl	75cl	150cl
L'amoureuse Domaine Clos Gautier – AOP Côte de Provence	8€	26€	34€	80€
Domaine de Ramatuelle – AOP Côte de Provence			38€	
Charme Des Demoiselles – AOP Côte de Provence			40€	
Whispering Angel Cave D'Esclans – AOP Côte de Provence			52€	110€
Minuty Prestige – AOP Côte de Provence	10€		46€	
Minuty Rose & Or – AOP Côte de Provence			65€	
Domaine d'Ott – Château de Selle – AOP Côte de Provence			80€	

VIN BLANC	15cl	50cl	75cl
Chardonnay – Domaine Brescou – IGP Pays d'OC	8€		36€
Uby 4 – Côte de Gascogne			35€
Chenin Florian Mollet – IGP Val de Loire	9€		42€
Chablis Domaine Christophe Camu – Bourgogne	11€		54€
Minuty Prestige AOP Côte de Provence		32€	46€
Sancerre Chemin de Marlou Picard – Loire			60€
Pouilly Fumé – Domaine des Fines Caillotes Loire			70€

VIN ROUGE	15cl	37,5cl	75cl
Pierre Amadieu – Côtes du Rhône	8€	24€	36€
Minuty Prestige – AOP Côte de Provence	10€		46€
Château Farguet – Saint Emillion			56€
Châteauneuf du Pape – « La Paillousse »			90€
Pomerol – « La Création »			85€
Domain Courbis – AOP Saint Joseph			49€
Château Prieuré Lichine – 4° cru classé Margaux			150€

CHAMPAGNE	Coupe	Pisc.	75cl	150cl
Prosecco Del bello extra dry	9€		40€	
Ruinard Brut			130€	
Taittinger	15€	20€	110€	230€
Taittinger Rosé			170€	

Kir Royal	15€
Kir Imperial	15€

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

Informations

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

WWW.LASPIAGGIAPLAGE.COM

+33 (0)4 92 08 37 89

  @LASPIAGGIAPLAGE