



LA SPIAGGIA

P L A G E

Food & Wines

A Partager · To Share

Focaccia stracciatella, roquette, tomates cerises
& crème balsamique 30

Focaccia stracciatella, arugula, cherry tomatoes & balsamic cream

Poêlée de Vongole, tomate, ail, persil 23
Sautéed clams, tomato, garlic, parsley

Tacos : Poulet pané aux céréales, crème d'avocat, crudités
& mayonnaise épicée 23

Breaded cereal chicken tacos, avocado cream, raw vegetables & spicy mayonnaise

Les entrées de Mami Nicole (2-3 pers) : Sardines à l'huile & olives séchées, poivrons
marinés, calamars grillés & panisse au thym & romarin 34

Mami Nicole's starters (2-3 pers): Sardines in oil & dried olives, marinated peppers,
grilled squid & thyme & rosemary panisse

Beignets de fleurs de courgettes 22
Zucchini flower fritters

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

Entrées & Salades · Starters & Salads

Carpaccio de fraise, Stracciatella & huile de menthe & basilic 22
Strawberry carpaccio, Stracciatella & mint & basil oil

Salade Grecque en carpaccio
Pastèque, tomates, concombre, émulsion de feta
& crumble de Grana Padano 22
Greek carpaccio salad, watermelon, tomatoes, cucumber, feta emulsion
& Grana Padano crumble

La belle niçoise au thon mi-cuit 25,50
La Belle Nicoise with seared tuna

Sashimi de thon, crème d'avocat, lait de coco, yuzu 23
Tuna sashimi, avocado cream, coconut milk, yuzu,

Ceviche de daurade aux agrumes, thym & menthe 26
Sea bream ceviche with citrus fruits, thyme & mint

Lobster Roll 24
Lobster Roll

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.

Champagne & Prosecco Coupe 75cl 150cl

Taittinger15€ 110€..... 230€

Laurent Perrier Rosé 170€

Comtes de Champagne- Grands Crus

Blanc de Blancs 2013.....300€

Prosecco Del bello extra dry.....9€..... 44€

Kir Royal 15€

Kir Imperial..... 15€

Eaux 50cl 100cl

Eau Plate 5€ 8€

Eau Gazeuse 5€ 8€

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€		36€	80€
Le rosé de « S », Famille Sumeire – IGP Méditerranée		26€	34€	
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€
Chablis – Domaine Christophe Camu – Bourgogne	12€		54€
La Promesse De Viognier – IGP Méditerranée			39€
Minuty Prestige AOP Côte de Provence		32€	46€
Sancerre Chemin de Marloup Picard – Loire			60€
Minuty Blanc & Or – AOP Côte de Provence			67€
Pouilly Fumé – Domaine des Fines Caillotes Loire			72€

Vin Rouge	15cl	50cl	75cl
Pierre Amadieu – Côtes du Rhône			39€
Minuty Prestige – AOP Côte de Provence	10€	32€	46€
Château Farguet – Saint Emillion	14€		56€
Châteauneuf du Pape – « La Paillousse »			90€
Promesse « Pinot noir » – IGP Méditerranée			36€
Sancerre Chemin de Marloup Picard – Loire			60€
Domain Courbis – AOP Saint Joseph			49€
Château Prieuré Lichine – 4° cru classé Margaux			150€

Poissons · Fishes

Pêche du jour : prix & variété selon arrivage
Catch of the day, price & variety subject to availability.

Tataki de thon mariné au soja & huile de sésame, gingembre, citron vert, émulsion
de coco, riz vénéré 31
Tuna tataki marinated in soy & sesame oil, ginger, lime, coconut emulsion,
black rice

Poulpe entier grillé, pommes de terre grenailles, sauce vierge 39
Grilled octopus, baby potatoes, sauce vierge

Black cod, riz vénéré 35
Black cod, black rice

Plateau de langoustes grillées pour 2 pers, accompagnement au choix 120
Grilled lobster platter for 2 people, side dish of your choice

Viandes · Meat

Tartare de bœuf à l'Italienne, frites 25
Italian beef tartare, fries

Burger à la truffe, scamorza, champignons, frites 28
Truffle burger, scamorza, mushrooms, fries

Filet de bœuf grillé (≈250gr), sauce aux poivres, garniture au choix 41
Grilled beef fillet (≈250gr), pepper sauce, side dish of your choice

Façon Rossini : truffe, foie gras, sauce vin rouge échalote (+10€)
Rossini style: truffle, foie gras, shallot red wine sauce (+€10)

Tomahawk de veau (≈450gr), jus au thym, garniture au choix 48
Veal tomahawk (≈450gr), thyme juice, side dish of your choice

Magret de canard (≈300gr), sauce chimichurri, frites 34
Duck breast (≈300gr), chimichurri sauce, fries

Pâtes & Risotto · Pasta & Risotto

Risotto crémeux à la langouste 44
Creamy lobster risotto

Paccheri à la truffe d'été 32
Paccheri with summer truffle

Linguine al vongole 31
Linguine with clams

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

Linguine à la langouste à partager (2pers) 120
Linguine with lobster to share (2people)

Accompagnements · Side Dishes

Frites 7
fries

Salade de fenouils, coriandre, moutarde, citron 7
Fennel, coriander, mustard & lemon

Salade de tomates, oignons rouges, réduction balsamique 7
Tomato salad, red onion, balsamic reduction

Écrasé de pommes de terre (à la truffe +4€) 7
Mashed potatoes (with truffle +4€)

Riz vénéré 7
Black Rice

Chou-fleur rôti, tzatziki maison 7
Roasted cauliflower, homemade tzatziki

Menu Enfants (-12 ans) + Glace en pot *Kids Menu (-12years) + Ice cream*

Pâtes à la sauce tomate 15
Pasta with tomato sauce

Steak 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

Café gourmand 14

Gourmet coffee

Planche de Pastèque 20

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

Pot de glace italienne – Demandez notre sélection 8

Italian ice cream – Ask for our selection of 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.