



CÔTÉ APÉRO

A partager, ou pas...

ASSIETTE DE TAPAS 19,00€

Sticks de mozzarella panés, accras de morue, crevettes panées, oignons rings, poulet tikka, camemberts panés, red pepper cheese

Tapas Plate

FRITTO MISTO 19,00€

Friture d'encornets, crevettes, calamars et seiches, fritures de joels

Squid, shrimp, calamari, cuttlefish fried, joels

PLANCHE DE LA MER 25,00€

Moules, crevettes, tentacules d'encornet en persillade

Mussels, squid, shrimps



ENTRÉES

VITELLO TONNATO 19,00€

Noix de veau, câpres, sauce thon et câpres
Veal, capers, tuna ans capers sauce

TARTARE DE THON 22,00€

Salade, tomate cerises, oignon rouge, câpres, pignons, thon
Salad, cherry tomatoes, red onions, tuna, capers, sprockets

SALADES

SALADE BERGÈRE 18,50€

Salade, brebis pané, noix de cajou, pistache, lardons, vinaigrette au miel
Green salad, goat cheese, cashew nut, bacon, honey vinaigrette, pistachio

LA BURRATINA 19,50€

Assortiment de tomates, burratina, bufala, salade, basilic, parmesan,
jambon de Parme, pignons, oignons
*Tomatoes, burratina, bufala, green salad, basil, parmesan cheese, parme's ham,
pin nuts*

SALADE CAESAR 19,50€

Salade romaine, poulet, croutons, sauce caesar,
parmesan, oignons rouges, oeufs
Romaine salad, chicken, caesar sauce, red onions, parmesan cheese, eggs



BEACH

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

POISSONS GRILLÉS AU FEU DE BOIS

SELON ARRIVAGE

ST PIERRE. 9,50€ / 100gr

LOUP DE LIGNE 10,50€ / 100gr

wood-fire grilled fish

LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER, GRILLÉES AU FEU DE BOIS

20,00€ / 100gr

SUR COMMANDE

wood-fire grilled lobster

CÔTÉ MER

GAMBAS GRILLÉES AU BARBECUE 29,00€

Gambas grillées au barbecue, spaghetti, sauce à la bisque maison

Grilled prawns, spaghetti, bisque sauce

SARDINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS 19,50€

Servies avec frites

wood-fire grilled sardines

POULPE RÔTI 24,50€

Poulpe roti, purée de pois chiche & salade de fenouil

Roasted octopus, chickpea puree & fennel salad

LOUP OU DORADE PORTION, GRILLÉ AU FEU DE BOIS 28,50€

(ÉLEVAGE)

Servi avec riz et ratatouille

Farmer Sea bream or Sea bass with rice and ratatouille

MOULES FAÇON LILI 1KG 20,00€

Anis vert, crème, vin blanc, fenouil, oignons, frites

Green anise, cream, white wine, fennel, onion, french fries

MOULES AU CHAMPAGNE 1KG 20,00€

Crème, champagne, échalotes, frites

Cream, champagne, shallot, french fries

MOULES MARINIÈRES 1KG 18,50€

Frites

Prix net service compris, en cas d'allergies, merci d'avertir le serveur



BEACH

CÔTÉ TERRE

BURGER ITALIEN 22,00€

boeuf, pignons, amandes, salade, speck, tomate, burratina

Beef, Pin nuts, almond, green salad, speck, tomatoes, burratina

NOIX D' ENTRECÔTE ARGENTINE ENV 250G 28,00€

"Maison Metzger", frites

Rib steak with french fries

CÔTE DE BOEUF ANGUS ABERDEEN 9,00€ / 100g

"Maison Metzger" (Min 2 pers), frites

Sauce au choix: 2,00€

poivre , roquefort, cèpes et jus de viande

Sauce: Green pepper, blue cheese, porcini mushrooms, gravy sauce

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ 21,00€

Beef tartar

PASTA

PASTA DI ROSSI 22,00€

Rigatoni, chiffonade de jambon cru, burrata, pesto rouge, pignons, amandes

Rigatoni, ham, burrata, red pesto, almond

TAGLIOLINI CACIO E PEPE À LA TRUFFE 26,00€

Tagliolini, pecorino, poivre, truffe

Tagliolini, pecorino, pepper, truffle

SPAGHETTI CARBONARA 18,00€

Lardons, échalotes, crème, parmesan, oeuf

Bacon, shallots, cream, parmesan cheese, egg

RAVIOLIS VEGGIE 18,00€

Aubergine, poivrons, courgettes, sauce safran basilic & amandes, pignons

Eggplant, peppers, zucchini, saffron sauce, basil & almond, pin nuts



ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

5,00€

FRITES

RIZ CRÈMEUX

SALADE VERTE

RATATOUILLE MAISON

MENU ENFANT

14,50€

JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ FRITES,
PÂTES À LA CARBONARA,
NUGGETS DE POULET FRITES
JAMBON FRITES

UN SIROP
2 BOULES DE GLACE