



CARTE DÎNER

19 H · 22 H

CHEFFE EXECUTIVE

**Virginie Basselot**

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE

**Sébastien Volontier**

## ENTRÉES · STARTERS

<b>LE CAVIAR DE SOLOGNE 50 G BLINIS &amp; CRÈME</b>	160€
<i>French caviar from Sologne 50g served with French fresh cream &amp; blini</i>	
<b>LES HUÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE</b>	6 pièces / 25€
<i>Mediterranean "Giol" oysters</i>	
<b>LE CŒUR DE SAUMON DE NORVÈGE &amp; POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA MOUTARDE</b>	35€
<i>Norwegian salmon filet heart and new potatoes with mustard</i>	
<b>LES GAMBAS</b>	36€
<i>cœur de laitue iceberg, avocat, agrumes et sauce épicée Chilled shrimps salad served with iceberg lettuce, avocado &amp; spicy dressing</i>	
<b>LE HOMARD ET L'ÉCREVISSE</b>	33€
<i>légumes crus, sauce parfumée à la rose Lobster and crayfish, raw vegetables, rose-flavoured sauce</i>	
<b>LES LÉGUMES CUITS &amp; CRUS DE SAISON ✓</b>	27€
<i>en salade, yaourt grec et halloumi grillé Cooked and raw seasonal vegetables in salad, greek yogurt &amp; grilled halloumi</i>	
<b>LA BURRATA DES POUILLES ✓</b>	28€
<i>tomates de pleines terres snackées aux deux citrons Burrata di Puglia, field tomatoes snacked with two lemons</i>	
<b>LA SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES (+ 8€)</b>	32€
<i>Chicken Caesar Salad or shrimps (+ 8€)</i>	
<b>LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE EN TARTARE</b>	33€
<i>quinoa aux légumes Mediterranean red tuna tartare with vegetable quinoa</i>	
<b>LE CEVICHE DE DAURADE DE LA BAIE DE CANNES</b>	32€
<i>aux agrumes Sea bream ceviche from the Bay of Cannes with citrus fruits</i>	

## POISSONS · FISHES

- LE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE** 41€  
ravioli de la maison Barale et petits pois sauce à l'immortelle  
*Cod confit in oil, Barale ravioli and peas with immortalis sauce*
- LA SÉRIOLE ET LA COURGETTE** 48€  
en plusieurs façons · *Yellowtail and zucchini in different ways*
- LA BOUILLABAISSE** 60€  
Rouget, lotte, pagre, loup, servie avec soupe de poisson,  
rouille et croûtons à l'ail  
*Red mullet, monkfish, sea bream, sea bass, served with fish soup,  
rouille and garlic croutons*

## VIANDES · MEATS

- LA VOLAILLE RÔTIE**  42€  
pâtes farcies et christophine au parfum d'orange  
*Roasted poultry, stuffed pasta and orange-flavoured christophine*
- L'AGNEAU EN CÔTELETTES GRILLÉS** 52€  
brousse et roquette · *Grilled lamb chops, brussels and rocket*
- LE BŒUF CHOISI PAR DAMIEN** 49€  
sauce secrète avec pommes de terre confites  
au beurre aromatique et salade croquante  
*Damien's choice of beef, secret sauce with candied potatoes,  
aromatic butter and crisp salad*

## NOS SPÉCIALITÉS OUR SPECIALITIES

- LA PÂTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL** · *Sun vegetable pasta* 36€
- L'ONGLET DE BŒUF SAUMURÉ À LA FLEUR DE SEL** 80€  
(minimum 350g) accompagné d'une garniture de votre choix  
et sauce béarnaise  
*Beef onglet brined with fleur de sel with a garnish of your choice  
and béarnaise sauce – (Min 350g)*
- LE T-BONE DE BŒUF AFFINÉ 45 JOURS** 149€  
(1kg minimum pour 2 personnes)  
accompagnement d'une garniture de votre choix et sauce béarnaise  
*T-Bone steak 45 day dry aged – (Min 1.0 kg for two)  
Accompanied by a garnish of your choice & bearnaise sauce*
- NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS** Selon le marché - MP  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Catch of the day served: grilled accompanied by a garnish  
of your choice & virgin sauce*
- NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL** 20€/100g  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Salt-crusted sea bass accompanied by a garnish of your choice  
& virgin sauce*
- LE HOMARD GRILLÉ** 20€/100g  
accompagné d'une garniture de votre choix et sauce vierge  
*Our selection of grilled lobsters accompanied by a garnish  
of your choice & virgin sauce*

## GARNITURES · SIDES

10€

FRITES FRAÎCHES · *Homemade french fries* ✓

PANACHÉ DE TOMATES CERISES · *Local cherry tomatoes* ✓

AUBERGINES RÔTIES AU SÉSAME · *Sesame roasted eggplant* ✓

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · *Green beans with parsley* ✓

PANISSE À LA TRUFFE · *Chickpea truffle panisse* ✓

PURÉE DE POMMES DE TERRE · *Mashed potatoes* ✓

SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · *Summer truffle supplement*

30€

SUPPLÉMENT CAVIAR 10G · *Caviar supplement*

55€

## KIDS BOX

PLAT + DESSERT + BOISSON · *Main + dessert + soft* 25€

Nuggets de poulet / brochette de loup accompagné de frites maison  
ou haricots verts en persillade

Glace Bâtonnet EMKIPOP 100% Naturel

*Your choice between chicken nuggets, seabass skewer*

*Served with homemade fries or green beans with parsley*

*EMKIPOP Ice Cream Stick 100% Natural*

## DESSERTS

L'ANANAS · poché aux épices, basilic & noix de coco

18€

*Poached pineapple with spices, basil & coconut*

LE CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT

en tartelette et crumble chocolat noir

18€

*Creamy milk chocolate tartlet with dark chocolate crumble*

TOUT EN FRAÎCHEUR

fruits rouges mixés, sorbet à la rose et Aloe Vera

16€

*A fresh blend of red fruits, rose sorbet and Aloe Vera*

LE N LA PLAGES

vanille bourbon et fruits rouges, jus de fraise vanillé

20€

*Le N La Plage, bourbon vanilla and red fruits,*

*vanilla strawberry juice*

LES 4 FROMAGES DE LA MAISON NERY'S

18€

*The 4 Nery's cheeses*

GLACES & SORBETS DE NOTRE ARTISAN GLACIER

«LA FABRIQUE GIVRÉE»

6€ / boule

*Ice creams & sorbets from our artisan ice-cream maker*

*"La Fabrique Givrée"*

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine françaises et allemandes. Tous nos poissons sont issus de pêche locale et méditerranéenne, excepté notre cabillaud pêche atlantique. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Aucun règlement par chèque n'est accepté.

*Allergens list is available on request. All our meats are of French and German origin. All our fish comes from local and Mediterranean fisheries, with the exception of our Atlantic cod. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.*

✓ Plat Végétarien / Vegetarian

## CHAMPAGNES OUR CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
DEUTZ BRUT CLASSIC	24€	140€	250€
DEUTZ BRUT ROSÉ	29€	180€	360€
MOËT & CHANDON « ICE »		210€	
BILLECART SALMON « BRUT RÉSERVE »		150€	
BILLECART SALMON « ROSÉ »		250€	
BOLLINGER « SPÉCIAL CUVÉE »		180€	
BOLLINGER « ROSÉ »		240€	
RUINART « BLANC DE BLANCS »		290€	600€
RUINART « ROSÉ »		250€	500€
DOM PÉRIGNON		800€	
KRUG		900€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO BRUT (NON ALCOHOLIC)	16€	100€	
FRENCH BLOOM PÉTILLANT BIO ROSÉ (NON ALCOHOLIC)	20€	120€	

## VINS ROSÉS ROSÉS WINES

	 12 cl	 75 cl
DOMAINE DE TRIENNES  Provence	13€	60€
CHÂTEAU PEYRASSOL  Provence		70€
CHÂTEAU D'ESCLANS « WHISPERING ANGEL »  AOP Côtes de Provence	15€	80€
DOMAINE DE TERREBRUNE  Provence - Bandol		90€
CLOS PEYRASSOL  Provence	20€	120€
CHÂTEAU D'ESCLANS GARRUS Provence		330€

## VINS BLANCS WHITE WINES

	♀ 12 cl	♂ 75 cl
DOMAINE DE TRIENNES AB	13€	60€
Provence		
CHÂTEAU MALHERBE « POINTE DU DIABLE » AB		85€
Provence		
DOMAINE DE TERREBRUNE AB		90€
Provence - Bandol		
CHÂTEAU DE CRÉMAT AB		85€
Provence - Bellet		
DOMAINE PINSON CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU 2021	28€	150€
Bourgogne		
DOMAINE DES DEUX ROCHES POUILLY FUISSÉ AB		125€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE MEURSAULT		300€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE PULIGNY MONTRACHET		350€
Bourgogne		
DOMAINE PATRICE MOREUX SANCERRE AB	14€	70€
Loire - magnum à 140€ -		
CHÂTEAU DE VILLENEUVE SAUMUR AB		75€
Loire		
DOMAINE DES ENTREFAUX - CROZES HERMITAGE AB		80€
Rhône		
TERRE NERE « ETNA BIANCO » AB		70€
Italie - Sicile		
MUCHADA LÉCLAPART « UNIVERS » AB		80€
Espagne - Andalousie		
ARTEMIS KARAMOLEGOS « TERRA NERA » AB		70€
Grèce - Santorin		

## VINS ROUGES RED WINES

	g 12 cl	bottle 75 cl
DOMAINE DE TRIENNES AB	13€	60€
Provence		
DOMAINE DE TERREBRUNE AB		90€
Provence - Bandol		
CHÂTEAU DE CRÉMAT AB		85€
Provence - Bellet		
DOMAINE THEVENARD « PINOT NOIR » AB	15€	65€
Bourgogne		
DOMAINE ANTOINE OLIVIER SAVIGNY-LES-BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU AB		130€
Bourgogne		
DOMAINE OLIVIER LEFLAIVE « PASSETEMPS » - SANTENAY 1 <sup>ER</sup> CRU		120€
Bourgogne		
DOMAINE PATRICE MOREUX SANCERRE AB		70€
Loire		
CHÂTEAU CARTIER SAINT-EMILION GRAND CRU AB		80€
Bordeaux		
CHÂTEAU MASSEREAU « CUVÉE K »	17€	80€
Bordeaux		

## APÉRITIFS

PASTIS 51 / RICARD 4cl	12€
VIN BLANC CASSIS FAÇON « KIR » 12cl	12€
PORTO BLANC OU ROUGE 8cl	12€
SUZE / MARTINI / CAMPARI 5cl	12€

## JUS | SODAS | SOFTS

SÉLECTION DE JUS - MAISON MENEAU 33cl	10€
ORANGE PRESSÉE / PAMPLEMOUSSE PRESSÉ / CITRON PRESSÉ 20cl	12€
SIROP À L'EAU 25cl	6€
COCA-COLA / COCA-COLA CHERRY / COCA-COLA ZERO / SPRITE / ORANGINA 33cl	9€
FUZETEA PÊCHE 25cl	9€
EVIAN / BADOIT ROUGE / PERRIER 33cl	8€
AQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 75cl	10€
FEVER TREE 20cl	8€
Tonic Water, Mediterranean Limonade, Ginger Beer, Ginger Ale	

## BIÈRES · BEERS

PRESSION / <i>DRAUGHT</i> 25cl/50cl	7€ / 14€
Peroni Nastro Azzurro Blonde « Fada » Blanche	
<b>BOUTEILLES / BOTTLES</b>	
Heineken 0.0 (sans alcool) 33cl	8€
Pietra IPA 33cl, Corona Blonde	10€



<b>BIÈRES LOCALES/LOCAL BEERS</b>	15€
B06 « Blanche »	
B06 « Blonde »	
B06 « IPA »	

## THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES

EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	8€
DOUBLE EXPRESSO « GRANDE RÉSERVE MALONGO »	10€
THÉ (DARJEELING / BLUE OF LONDON / HAMMAM)	10€
CAPPUCCINO	12€
CHOCOLAT CHAUD · <i>HOT CHOCOLATE</i>	12€
LAIT CHAUD OU FROID · <i>HOT OR GOLD MILK</i>	12€



## MULE O'CLOCK

20€

### CARAÏBES

Rhum, coco, Ginger Beer · *Rhum, coconut, Ginger Beer*

### MEXICO

Mezcal, pomme, Ginger Beer · *Mezcal, apple, Ginger Beer*

### KENTUCKY

Bourbon, cerise, Ginger Beer · *Bourbon, cherry, Ginger Beer*

## GET YOUR STYLE

22€

### FROZEN

#### MANGO COLADA

Rhum, Cointreau,  
ananas avec lait  
de coco,  
sorbet mangue  
*Rum, Cointreau,  
pineapple  
with coconut milk,  
mango sorbet*

#### JAPANESE FOREST

Roku Gin, Cointreau,  
sorbet yuzu, litchi  
*Roku Gin, Cointreau,  
yuzu sorbet, litchi*

### JUICY

#### UN JOUR EN PROVENCE

Gin Citadelle,  
citron de Menton,  
miel de lavande,  
crème de cassis  
*Citadelle Gin,  
Menton lemon,  
lavender honey,  
blackcurrant liqueur*

#### SOUS-BOIS

Vodka, citron vert,  
mangue, fraise des bois  
*Vodka, lime, mango,  
wild strawberry*

### FIZZY

#### ITALICUS FIZZ

Gin, Italicus,  
citron vert, soda  
au pamplemousse  
*Gin, Italicus, lime,  
grapefruit soda*

#### CHAMPAGNE ÉLYSÉE

Purée de melon,  
crème de mûre,  
champagne  
*Melon puree,  
blackberry liqueur,  
champagne*

## OLD MODERN STYLE

22€

### LE DOUX ET L'AMER

Whisky de seigle, fèves tonka, porto, Martini Fiero  
*Rye whiskey, tonka beans, porto, Martini Fiero*

### MAÎTRE CHOCOLATIER

Woodford Reserve, Frangelico, Vermouth infusé aux mûres,  
bitter au chocolat, fève de cacao crue  
*Woodford Reserve, Frangelico, blackberry infused Vermouth,  
chocolate bitters, raw cocoa bean*

### JALISCO SOUR

Mezcal, sorbet aux agrumes, fruit de la passion, sirop d'agave  
*Mezcal, citrus sherbet, passion fruit, agave syrup*

## MOCKTAILS

15€

## ZERO PROOF COCKTAIL

### DETOX JUICE – DETOX PAPILLA

Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre, jus de pomme, citron vert  
*Fresh cucumber, celery stick, fresh mint, ginger, apple juice, lime*

### NOIX DE COCO BY MOCO

Eau de coco fraîche · *Fresh coconut water*

### LE COUCHER DE SOLEIL

Melon de Cavaillon, extrait de gingembre, miel de Garrigues, soda  
*Cavaillon melon, ginger extract, scrubland honey, soda*

### EXOTIC ICE TEA

Mangue, fruit de la passion, citron vert, thé noir  
*Mango, passion fruit, lime, black tea*

### L'ART DE VIVRE

Goyave, hibiscus, citron vert, grenadine · *Guava, hibiscus, lime, grenadine*

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool  
sont disponibles à la demande

20€

*All international and non-alcoholic cocktails are available on request*