



ANA O PLAGE

— BEAULIEU —



Diamond Malossol
Caspian Tradition Caviar

30 g / 65 €

50 g / 110 €

125 g / 250 €

500 g / 980 €



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition .

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16€
	LA CÉSAR Oeuf mollet, chips de pancetta, poulet, ail, anchois, parmesan, huile d'olive, romaine, croûtons Soft-boiled egg, pancetta chips, chicken, garlic, anchovies, Parmesan, olive oil, romaine, croutons	24€
	GUA BAO Poitrine de porc, carotte, cébette, menthe, yaourt, citron vert marinade épicée Pork belly, carrot, spring onion, mint, yogurt, lime, spicy marinade	24€
	SALADE D'ARTICHAUTS, CARPACCIO TRUFFÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES Artichaut violet, huile d'olive, citron, parmesan, truffe, noisette, roquette Violet artichoke, olive oil, lemon, Parmesan, truffle, hazelnut, arugula	28€
	CARPACCIO DE GAMBERRI ROSSO Huile d'olive & sel fou Olive oil & sel fou (spiced sea salt)	34€
	BURRATA À LA TRUFFE 500g Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58€
	LOBSTER ROLL Aneth, ciboulette, homard, bisque, mayonnaise, citron vert et pomme Granny Lobster, dill & chives, bisque, lime, mayonnaise, Granny Smith apple	35€
	CALAMARS GRILLÉS PERSILLADE ET CHORIZO Oignon, poivron rouge, tomate, ail, persil Onion, red pepper, tomato, garlic, parsley	26€
	GAMBAS PANÉES Citron, gingembre, panko, sauce coréenne et lait fermenté Lemon, ginger, panko, Korean sauce, fermented milk	24€
	AUBERGINE ALLA PARMIGIANA Baked eggplant parmigiana	21€



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition .

LES POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

SUGGESTION DE POISSON SELON ARRIVAGE

Catch of the day

HOMARD GRILLÉ AUX SAVEURS DE GUARRIGUE 1kg (2 pers.) 135€
Grilled blue lobster with Guarrigue flavors (for 2)

LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2kg (2 pers.) 115€
Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2)

LA BOURRIDE DE LA MER 38€
Mediterranean white fish stew with garlic & seasonal vegetables

SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g 60€
câpres frites avec une purée de pomme de terre
Grilled or pan fried dover sole, beurre blanc, crispy capers & mashed potatoes

DAUBE DE POULPE À LA NIÇOISE 36€
Carotte, vin rouge, céleri, oignon et pommes de terre
Carrot, red wine, celery, onion & potatoes

LES PÂTES PASTA DISHES

RISOTTO AUX ASPERGES 34€

LINGUINI ALLE VONGOLE 34€
Palourdes, ail, persil et vin blanc
Pasta with clams, garlic, parsley and white wine



TORTIGLIONI À LA NORMA 30€
Aubergine, tomate, ricotta, pistou
Pasta with eggplant, tomato, ricotta, pesto

LINGUINI AU CAVIAR 90€/20gr

PÂTES À LA LANGOUSTE DU VIVIER (2 pers.) 220€
Pasta with fresh live lobster (for 2)



TORTIGLIONI À LA TRUFFE 36€
Truffle pasta with parmesan



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition .

LES VIANDES MEAT

HAMBURGER OU CHEESEBURGER Pommes frites maison, oignons confits, sauce maison Homemade fries, caramelized onions, homemade sauce	28€
PLUMA IBÉRIQUE ET SON JUS Tomates séchées, romaine, pancetta et pommes grenailles Sun-dried tomatoes, romaine, pancetta & baby potatoes	42€
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (250g) Servie avec une purée pomme de terre et sauce chimichurri rouge fumée Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and smoked red chimichurri sauce	45€
SUPRÊME DE POULET FERMIER Jus au romarin, légumes de saison Rosemary jus, seasonal vegetables	34€
TARTARE DE BAVETTE AU COUTEAU Tomates séchées, jaune d'oeuf confit, olives, parmesan et cébette Sun-dried tomatoes, confit egg yolk, olives, Parmesan & spring onion	28€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre maison / Homemade mashed potatoes
Salade verte / Green salad
Légumes de saison / Seasonal Vegetables
Pommes frites maison / Homemade fries
Asperges / Asparagus

* Garniture supplémentaire - Additional side 10 € *

Écrasé de pommes de terre maison truffée / Homemade mashed potatoes with truffle	15€
Pommes frites maison truffées / Homemade truffle fries	15€

PLATS ENFANTS 18€ (-12ans)

FOR KIDS + UN SIROP A L'EAU
inclus

PÂTES NATURE OU TOMATE

Plain Pasta or tomato sauce

STEAK HACHÉ & PURÉE

Minced beef & mashed potatoes

NUGGETS & PURÉE

Nuggets & mashed potatoes

