



ANA O PLAGE

BEAULIEU



MALAKHOFF
Maison du Caviar

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 .

wifi : Anao Guest

@nao2025

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16€
	LA CÉSAR Oeuf mollet, chips de pancetta, poulet, ail, parmesan, sauce César, romaine, croûtons Soft-boiled egg, pancetta chips, chicken, garlic, Parmesan, César sauce, romaine, croutons	24€
	BAO BUN 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 GAMBERRO ROSSO Huile d'olive, sel fou, roquette et suprêmes d'agrumes 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 , PIPERADE ET CHORIZO Oignon, poivron rouge, tomate, ail, persil Onion, red pepper, tomato, garlic, parsley	26€
	GAMBAS PANÉES Citron, gingembre, panko, sauce Coréenne Lemon, ginger, panko, Korean sauce	24€
	TARTARE DE THON AVOCAT , PISTACHE ET FRAMBOISE Sauce soja, miso et yuzu Tuna tartare with avocado, pistachio and raspberry	26€



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.) <i>Grilled blue lobster with Guarrigue flavors (for 2)</i>	135€
LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2kg (2 pers.) <i>Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2) with mashed potatoes & green vegetables</i> Accompagné d'une purée et de légumes verts	115€
PAVÉ DE BAR ET SON RISOTTO CRÉMEUX À LA BISQUE DE HOMARD <i>Seared Sea Bass Filet with Creamy risotto in lobster bisque</i>	44€
SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g <i>Câpres frites avec une purée de pomme de terre</i> Grilled or pan fried dover sole, beurre blanc, crispy capers & mashed potatoes	60€
TENTACULE DE POULPE GRILLÉE <i>Purée de petit pois et sauce chimichurri</i> Grilled Octopus Arm with pea purée and chimichurri sauce	32€

LES PÂTES PASTA DISHES

LINGUINI ALLE VONGOLE <i>Palourdes, ail, persil et vin blanc</i> Pasta with clams, garlic, parsley and white wine	34€
 TORTIGLIONI À LA NORMA <i>Aubergine, tomate, ricotta, pistou</i> Pasta with eggplant, tomato, ricotta, pesto	30€
LINGUINI AU CAVIAR	90€/20gr
PÂTES À LA LANGOUSTE DU VIVIER (2 pers.) <i>Pasta with fresh live lobster (for 2)</i>	220€
 TORTIGLIONI À LA TRUFFE <i>Truffle pasta with parmesan</i>	36€



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, pancetta et pommes grenailles déglacées au jus de boeuf Sun-dried tomatoes, romaine, pancetta & baby potatoes	42€
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (250g) Servie avec un tian de légumes et son jus corsé Grilled ribeye with vegetable tian with a rich jus	45€
SUPRÊME DE POULET FERMIER Sauce aux girolles, écrasé de pommes de terre Chicken, chanterelle mushroom sauce, mashed potatoes	34€
TARTARE DE BOEUF 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	10€
Salade verte Green salad	10€
Asperges & Légumes de Saison Asparagus & Seasonal Vegetables	12€
Pommes frites maison Homemade fries	10€
Pommes de terre grenailles, pancetta, tomates séchées, déglacées au jus de boeuf Baby potatoes, pancetta, Sun-Dried tomatoes, deglazed with beef jus	12€
Écrasé de pommes de terre maison truffée et parmesan Homemade mashed potatoes with truffle, parmesan cheese	15€
Pommes frites maison truffées Homemade truffle fries	15€

MENU ENFANTS 18€ (-12ans)

UN SIROP A L'EAU (au choix)

PÂTES NATURE OU TOMATE

Plain Pasta or tomato sauce

STEAK HACHÉ & PURÉE

Minced beef & mashed potatoes

FISH AND CHIPS

cabillaud pané & pommes frites maison

