



ANAO PLAGÉ

BEAULIEU

## Menu d'Avril



**MALAKHOFF**  
*Maison du Caviar*

*Diamond Malossol*  
C a s p i a n T r a d i t i o n  
C a v i a r

30g / 95 €

50g / 145 €

125g / 320 €



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 <i>œuf mollet, chips de pancetta, poulet, ail, anchois, parmesan, huile d'olive, romaine, croûtons</i> Soft-boiled egg, pancetta chips, chicken, garlic, anchovies, Parmesan, olive oil, romaine, croutons	24€
	BURRATA ET SES TOMATES CERISES Burrata 125g, tomates cerises et basilic Burrata, cherry tomatoes and basil	21€
	PINSA À LA TRUFFE FRAÎCHE <i>8 minutes de cuisson</i>	28€
	CARPACCIO DE GAMBERRI ROSSO <i>Huile d'olive &amp; sel fou</i> Olive oil & sel fou (spiced sea salt)	34€
	BURRATA À LA TRUFFE 500g <i>Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons</i> Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58€
	LOBSTER ROLL <i>Aneth, ciboulette, homard, bisque, mayonnaise, citron vert et pomme Granny</i> Lobster, dill & chives, bisque, lime, mayonnaise, Granny Smith apple	35€
	CALAMARS GRILLÉS PERSILLADE ET CHORIZO <i>Oignon, poivron rouge, tomate, ail, persil</i> Onion, red pepper, tomato, garlic, parsley	26€
	GAMBAS PANÉES <i>Citron, gingembre, panko, sauce coréenne et lait fermenté</i> Lemon, ginger, panko, Korean sauce, fermented milk	24€
	TARTARE DE THON AVOCAT, AMANDES ET FRAMBOISES Sauce soja, miso et yuzu Tuna tartare with avocado, almonds and raspberries	26€



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

## LES POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

### SUGGESTION DE POISSONS SELON ARRIVAGE

*Catch of the day*

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

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

FILET DE TURBO PANÉ À LA NOISETTE, ASPERGES VERTES 44 €  
*émulsion de mangue à la cardamome et fruit de la passion*  
Hazelnut-Crusted Turbot Fillet, Green Asparagus, Mango, Cardamom and Passion Fruit Emulsion

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 32 €  
*Purée de petits pois et sauce chimichurri*  
Grilled Octopus Arm with pea purée and chimichurri sauce

## LES PÂTES PASTA DISHES

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, ricota, pesto



TORTIGLIONI À LA TRUFFE 36 €  
*Truffle pasta with parmesan*




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

## LESVIANDES MEAT

HAMBURGER OU CHEESEBURGER <i>Pommes frites maison, pickles d'oignon, sauce maison</i> Homemade fries, pickled onion, homemade sauce	28€
CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE (ENVIRON 1,2KG - 2 PERS.) <i>Pommes de terre ratte et Guanciale</i> Charolais Rib of beef for two with french ratte potatoes and Guanciale,	135€
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (250g) <i>Servie avec une purée de pomme de terre et sauce au foie gras</i> Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and foie gras sauce	45€
MEDAILLON DE FILET MIGNON DE VEAU RÔTI <i>jus de veau au citron et citron confit , purée maison</i> roasted veal tenderloin medallion, lemon veal jus, preserved lemon ,	38€

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

<i>Écrasé de pommes de terre maison</i> Homemade mashed potatoes	12€
<i>Salade mixte , parmesan et tomates cerises</i>	12€
<i>Légumes verts de Saison, beurre &amp; ail</i> Seasonal green vegetables, butter & garlic	12€
<i>Pommes frites maison</i> Homemade fries	10€
<i>Pommes de terre ratte &amp; guanciale</i>  french ratte potatoes and Guanciale	12€
<i>Écrasé de pommes de terre maison, truffe et parmesan</i> Homemade mashed potatoes with truffle, parmesan cheese	15€
<i>Pommes frites maison truffées</i> Homemade truffle fries	15€

### MENU ENFANTS 18€ (-12ans)

#### KID'S MENU

UN SIROP A L'EAU

LINGUINE NATURE OU TOMATE

*Plain Pasta or tomato sauce*

STEAK HACHÉ & PURÉE

*Minced beef & mashed potatoes*

FISH & CHIPS

*cabillaud pané & pommes frites  
maison*



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