



ANAO PLAGÉ

BEAULIEU



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

	ASSIETTE D'HUITRES, GILLARDEAU N°3 (6 ou 12 UNITES) <i>Oyster platter n°3</i>	28 € / 56 €
	FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AU CACAO, BRIOCHE TOASTÉE & CONFIT DE FIGUES Cocoa-marbled duck foie gras, toasted brioche & fig compote	32€
	HOUMOUS, PAIN PITA Houmous au sésame et pimentón fumé	16€
	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€
	LANGOUSTINES & GAMBAS EN SALADE TIÈDE <i>Huile d'olive, tomates cerises, parmesan et tomates séchées</i> Warm langoustine & prawn salad Olive oil, cherry tomatoes, Parmesan cheese & sun-dried tomatoes	32€
	CARPACCIO DE GAMBERI ROSSO <i>Huile d'olive & 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€
	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€

LES POISSONS & CRUSTACÉS FISH & SHELLFISH

SUGGESTION DE POISSONS SELON ARRIVAGE

Catch of the day

HOMARD GRILLÉ AUX SAVEURS DE GARRIGUE 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)

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

FILET DE TURBOT 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€
courgettes, pleurotes, tomate, ricotta, pistou
Zucchini, oyster mushrooms, tomato, ricotta & pistou

LINGUINE 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

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU <i>jaune d'œuf confit au soja et ail noir, pommes frites</i> <i>hand-cut charolais beef tartare, soy and black garlic cured egg yolk, french fries.</i>	38€
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 (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€
 PLUMA IBÉRIQUE À LA PLANCHA <i>echalotte confite aux épices d'orient sucrine et parmesan</i> Iberian pluma, confit shallot with oriental spices, baby gem lettuce and parmesan	45€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

<i>Purée de pommes de terre maison</i> Homemade mashed potatoes	12€
<i>Salade mixte, parmesan et tomates cerises</i>	12€
<i>Sucrine croquante, copeaux de parmesan et truffe fraîche</i> crisp baby gem lettuce, parmesan shavings and fresh truffle	15€
<i>Légumes verts de saison, beurre & ail</i> Seasonal green vegetables, butter & garlic	12€
<i>Pommes frites maison</i> Homemade fries	10€
<i>Pommes de terre ratte & guanciale</i>  french ratte potatoes and Guanciale	12€
<i>purée 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 À L'EAU

LINGUINE NATURE OU TOMATE
Plain Pasta or tomato sauce

STEAK HACHÉ FRAIS CHAROLAIS & PURÉE
Fresh Charolais beef steak & homemade mashed potatoes

FISH & CHIPS
cabillaud pané & pommes frites maison



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