



ANA O PLAGE

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>	35 € / 69 €
	HOUMOUS, PAIN PITA Houmous au sésame et pimentón fumé	16€
	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16€
	LA CÉSAR <i>œuf mollet, chips de guanciale, poulet, ail, anchois, parmesan, huile d'olive, romaine, croûtons</i> Soft-boiled egg, guanciale 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, ail doux, parmesan, tomates séchées, Émulsion de cébette, caramel balsamique.</i> Warm langoustine & prawn salad, Spring onion emulsion and balsamic caramel Olive oil, cherry tomatoes, Parmesan cheese & sun-dried tomatoes, garlic	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</i> Burrata, cherry tomatoes, black truffle	58€
	LOBSTER ROLL <i>Aneth, ciboulette, homard, bisque, mayonnaise, ail, citron vert et pomme Granny</i> Lobster, dill & chives, bisque, lime, mayonnaise, garlic, Granny Smith apple	35€
	GAMBAS PANÉES <i>Citron, gingembre, panko, sauce coréenne et lait fermenté, sésame, wakamé, ail</i> Lemon, ginger, panko, Korean sauce, fermented milk, sesame, wakamé, garlic	24€
	TARTARE DE THON AVOCAT, AMANDES ET FRAMBOISES Sauce soja, ail, cébette, gingembre miso et yuzu Tuna tartare with avocado, spring onion, almonds and raspberries, garlic and ginger	26€

LES POISSONS & CRUSTACÉS

FISH & SHELLFISH

SUGGESTION DE POISSONS SELON ARRIVAGE

Catch of the day

HOMARD GRILLÉ DU VIVIER 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 75€
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 et tomates
Pasta with clams, garlic, parsley and white wine and tomatoes



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


NOTRE VIANDE DU JOUR

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 38€
jaune d'œuf confit au deux soja à la coréenne et ail noir, pommes frites
hand-cut charolais beef tartare, soy and black garlic cured egg yolk, french fries.

HAMBURGER OU CHEESEBURGER 29€
Pommes frites maison, pickles d'oignon, sauce maison
Homemade fries, pickled onion, homemade sauce

CÔTE DE BŒUF (ENVIRON 1,2KG - 2 PERS.) 135€
Pommes de terre ratte et Guanciale
Rib of beef for two with french ratte potatoes and Guanciale

NOIX D'ENTRECÔTE (250g) 45€
Servie avec une purée de pomme de terre et sauce au foie gras
Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and foie gras sauce

 PLUMA IBÉRIQUE À LA PLANCHA 45€
échalote confite aux épices d'orient sucrine et parmesan
Iberian pluma, confit shallot with oriental spices, baby gem lettuce and parmesan

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Purée de pommes de terre maison 12€
Homemade mashed potatoes

Salade mixte, parmesan et tomates cerises 12€

Sucrine croquante, copeaux de parmesan et truffe fraîche 15€
crisp baby gem lettuce, parmesan shavings and fresh truffle

Légumes verts de saison, beurre & ail 12€
Seasonal green vegetables, butter & garlic

Pommes grenailles frites maison 10€
Homemade fries

Pommes de terre ratte & guanciale  12€
french ratte potatoes and Guanciale

purée de pommes de terre maison, truffe et parmesan 15€
Homemade mashed potatoes with truffle, parmesan cheese

Pommes grenailles frites maison truffées 15€
Homemade truffle fries

MENU ENFANTS 18€ (-12ans)

KID'S MENU

UN SIROP À L'EAU

PÂTES 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

