

Les Viandes

FILET DU BOEUF FRANÇAIS FAÇON ROSSINI XVIII^E SIÈCLE 55

French beef fillet Rossini style 18th century, with pan-seared foie gras & rich Madeira jus

MAGRET DE CANARD IGP DU PÉRIGORD, RÉDUCTION FRUITS ROUGES, MIEL D'ACACIA 35

Duck breast from Périgord, red fruit reduction, acacia honey

SUPRÊME DE POULET FERMIER LABELISÉ TANDOORI 31

Certified free-range chicken Tandoori supreme

ENTRECÔTE MATURÉE 300G 35

XXL matured beef 300g

BEACH BURGER CHAROLAIS AU PAIN BRIOCHÉ, SAUCE BÉARNAISE MAISON 29

French Charolais beef burger in a brioche bun, with homemade Béarnaise sauce

Supplément sauce poivre, Roquefort, Béarnaise 4

Pepper sauce, Roquefort, Béarnaise

Les Pâtes

TAGLIATELLES DE SAUMON LABELISÉ, CRÈME À L'ANETH & CIBOULETTE 29

Salmon tagliatelle dressed in dill & chives cream sauce

LINGUINE VONGOLE 31

Linguine with clams

GNOCCHI CRÉMEUSES, PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ 32

Creamy gnocchi with Parmesan cheese and summer truffle

RIGATONI PUGLIESE ALL'ARRABBIATA, STRACCIATELLA DI BUFALA 27

Pugliese-style rigatoni dressed in spicy arrabbiata sauce, served with bufala stracciatella

Epi Beach

JUAN-LES-PINS



Since 1970

*“La cuisine, c’est l’envers du décor,
là où s’activent les hommes et femmes
pour le plaisir des autres...”*

Bernard Loiseau

Les Sharings de la Maison

FLEURS DE COURGETTES DE SAISON 17
Seasonal courgette flowers

GUACAMOLE MAISON, GRENADES, HUILE D'OLIVE, CITRON 15
Homemade Guacamole with pomegranates, olive oil and lemon

ZAALOUK D'AUBERGINES FAÇON MÉDITERRANÉE 17
Mediterranean-style eggplant zaalouk

FALAFELS CRÈME DE CITRON & MENTHE 15
Falafels with lemon & mint cream sauce

PINSA BUFALA, PARMA ou PINSALADIÈRE 14
Your choice of Pinsa with bufala, Parma ham or Pissaladière-style

CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE MAISON 24
Fried squids with homemade tartare sauce

Les Entrées

COUTEAUX AU BEURRE PERSILLÉ À L'AIL 19
Razor clams with parsley butter and garlic

TARTARE DE POULPE AUX AGRUMES DE SAISON 15
Octopus tartare with seasonal citrus fruit

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, AVOCAT, MANGUE ET BILLES DE YUZU 15
"Label Rouge" salmon tartare, avocado, mango and yuzu balls

TATAKI DE THON ROUGE SAKU AUX SÉSAMES ET WASABI FAÇON THAÏ 18
Sesame & wasabi-seasoned Thai-style bluefin saku tuna tataki

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES 26
Sea bream ceviche with citrus fruits

PANIER DU MARCHÉ 25
*Concombre, cébette, endive, tomate couleur, oeuf, avocat, olives, sauce surprise
Cucumber, spring onion, endive, colored tomato, egg, avocado, olives, secret sauce*

MELON CHARENTAIS ET JAMBON DE PARME, PIGNONS DE PIN 23
Charentais melon and Parma ham, pine nuts

Menu enfant

Fish and Chips
ou Tenders de Poulet
ou Rigatoni Napolitaines
+ accompagnement frites
+ 1 boule de glace ou 1 Calippo
17

Garnitures

LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS 9
PURÉE DE CAROTTES 9
RIZ PARFUMÉ AU THYM 9
GNOCCHI PARMESAN 14
FRITES FRAÎCHES 9
SALADE ROQUETTE ET PARMESAN VINAIGRETTE 9
POMMES DE TERRE GRENAILLE PERSILLÉES 9

Nos Salades

ESTIVALE MÉDITERRANÉENNE 27
*Pastèque, feta AOP, concombre, grenade, menthe du jardin, huile d'olive extra-vierge, citron vert
Watermelon, PDO feta cheese, cucumber, pomegranate, garden mint, extra virgin olive oil, lime*

BURRATA DES POUILLES, FRUITS DE SAISON 28
*Melon, tomate couleur, pêche, vinaigrette passion
Melon, colored tomato, peach, passion fruit vinaigrette*

CÉSAR AU POULET 28
*Romaine, poulet, parmesan, tomates, œufs, sauce César, croûtons
Romaine lettuce, chicken, parmesan, tomatoes, eggs, Caesar sauce, croutons*

NIÇOISE REVISITÉE MÉDITERRANÉE THON CALLIPO PREMIUM 31
*Tomates, œufs durs, thon « Callipo », anchois, petites olives de Nice, fèves, petits artichauts violets, poivrons, cébettes, basilic, huile d'olive Pitchouline
Tomatoes, hard-boiled eggs, "Callipo" tuna, anchovies, small olives from Nice, broad beans, small purple artichokes, peppers, scallions, basil, "Pitchouline" olive oil*

AVOCADO TOAST AU SAUMON FUMÉ (uniquement le midi) 24
Avocado Toast with smoked salmon, poached egg, pumpkin seeds and poppy seeds (only for lunch)

CLUB FRENCH RIVIERA (uniquement le midi) 25
*Thon ou poulet, salade, tomate, œuf, mayonnaise
Tuna or chicken, salad, tomatoes, egg, mayonnaise (only for lunch)*

LOBSTER ROLLS (uniquement le midi) 29
*Homard frais en brioche toastée, céleri rémoulade, salade romaine, mayonnaise citronnée
Fresh lobster in a toasted brioche bread, celery in remoulade dressing, romaine lettuce, lemon mayonnaise (only for lunch)*

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 29
*Viande hachée de bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil, préparation du chef (sauce ketchup, Tabasco)
Minced beef meat, capers, pickles, onions, parsley and the Chef's special sauce (ketchup, Tabasco)*

La Pêche du jour (selon arrivage)

FILET DE DAURADE ROYALE MÉDITERRANÉE RÔTI, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES DE SAISON 29
Roasted Mediterranean royal sea brim fillet dressed in sauce vierge, served with seasonal vegetables

POÊLÉE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE 33
*Calamars, persil, ail, olives Kalamata, câpres, tomates séchées
Squid, parsley, garlic, Kalamata olives, capers, sundried tomatoes*

CŒUR DE THON ROUGE SAKU AUX SÉSAMES ET LÉGUMES THAÏ CROQUANTS 33
Saku bluefin tuna, sesame and Thai-style wok vegetables

SAUMON LABELISÉ, CRÈME DE COURGETTES ET LÉGUMES DE SAISON 31
Labeled grilled salmon dressed in zucchini cream sauce, served with seasonal vegetables

POULPE GRILLÉ SNACKÉ, OLIVES KALAMATA ET POMMES DE TERRE GRENAILLE PERSILLÉES 32
Pan-fried grilled octopus, Kalamata olives, parsleyed Ratte potatoes

WOK DE GAMBAS SAUVAGES, LÉGUMES CROQUANTS 36
Wild prawn stir-fry, crunchy vegetables

DAURADE ROYALE OU LOUP ENTIER MÉDITERRANÉE 45
*Grillés puis rôtis au four pour une cuisson parfaite, servis avec la garniture sélectionnée selon vos envies
Royal Sea Bream or Mediterranean Sea Bass*

SOLE MEUNIÈRE OU SIMPLEMENT GRILLÉE 65
Sole Meunière or simply grilled

GROSSE PIÈCES À PARTAGER 12€ les 100g
*Turbot, Sole, Loup, Daurade (selon arrivage ou sur commande)
Large pieces to share: Turbot, Sole, Sea Bass, Sea Bream (depending on availability or by order)*