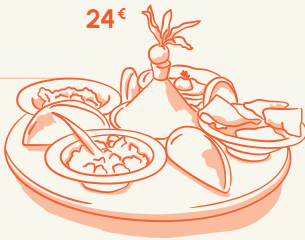


Les savoureux moments de partage

Delightful moments of Sharing

Surf de Tapas Palet de camembert, jalapeños, samoussas, stick mozza, guacamole <i>Assortment of jalapenos, samoussa, stick mozza, guacamole</i>	23€
Mezze Libanais Pain pita, houmous, falafel, sambousek, salade libanaise, aubergines frits <i>Pita bread, hummus, falafel, sambousek, lebanese salad, fried eggplant</i>	26€
Pinsami fleurie à la truffe <i>Truffle pizza</i>	28€
Bento box Asiatique Gyosa, tempura de crevette, nems, sashimi gingembre et wasabi <i>Sashimi, gyosa, shrimp tempura, nems, ginger and wasabi</i>	28€
Calamars frits sauce tartare maison <i>Fried calmarri homemade tartar sauce</i>	24€



En plus de notre carte,

nous vous proposons tous les jours, un plat élaboré par notre chef cuisinier pour encore plus de découverte... N'hésitez pas à demander à notre personnel :



La sélection de viandes de nos artisans boucher

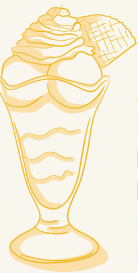
La pêche du jour (selon arrivage)

Menu Kid's

Aiguillettes de poulet pané ou Fish & chips ou Burger maison <i>Chicken nuggets or Fish and chips or Homemade burger</i>	9€
Glace <i>Ice cream</i>	

Desserts

Crème brûlée	9€
Café gourmand	12€
Sélection de pâtisserie <i>Pastries selection</i>	12€
La planche festive <i>Assortiments de nos pâtisseries et fruits frais</i>	70€
Assiette de pastèque en saison <i>Fresh watermelon</i>	12€
Coupe de fraises <i>Fresh strawberries</i>	13€
Gaufre au sucre glace <i>Waffle with icing sugar</i>	9€
Gaufre Nutella et chantilly <i>Waffle with Nutella and whipped cream</i>	12€

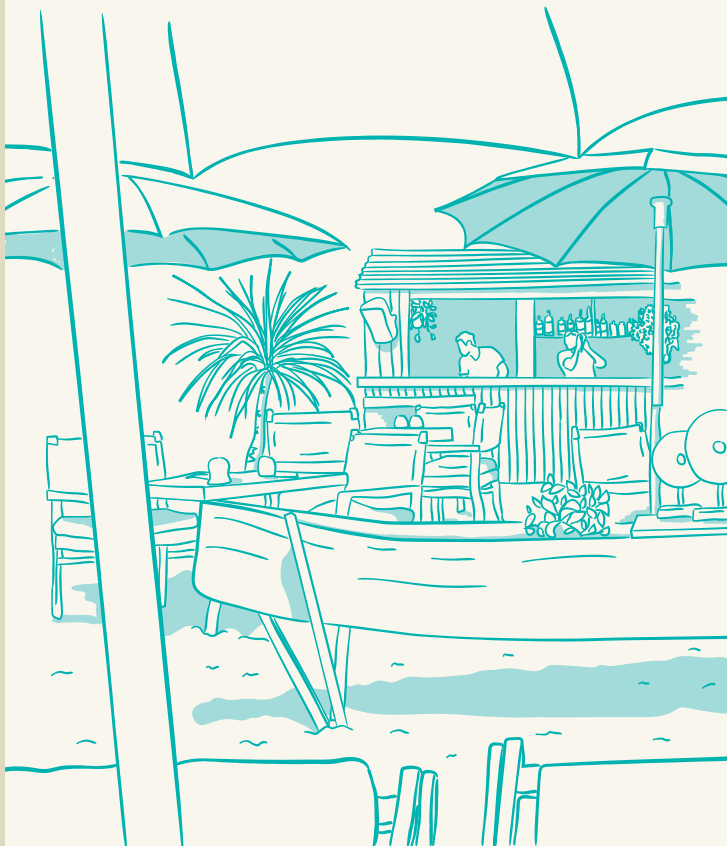


MAISON
CARTE D'OR

Glaces

Boule de glace Parfums : Chocolat, vanille, café, citron, fraise, framboise, pêche, ananas, noix de coco, rhum-raisin, pistache	x 1 4€ x 2 8€ x 3 10€
Scoop of ice cream Flavors: Chocolate, vanilla, coffee, lemon, strawberry, raspberry, peach, pineapple, coconut, rum-grape, pistachio	
Banana split Banane, glace fraise chocolat vanille, chantilly, sauce chocolat <i>Fresh banana, ice cream strawberry chocolate vanilla, whipped cream, chocolate sauce</i>	14€
Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, un café versé <i>Ice cream coffee, vanilla, whipped cream, hot coffee</i>	13€
Chocolat liégeois 3 boules chocolat, chantilly, sauce chocolat <i>Ice cream chocolate, whipped cream, hot chocolate</i>	13€
Dame blanche 3 boules glace vanille, chantilly, sauce chocolat <i>Ice cream vanilla, whipped cream, chocolate</i>	13€
Fraise Melba 2 boules de fraise, fruits, chantilly <i>Ice cream strawberry, fresh fruits, whipped cream</i>	14€
Colonel 2 boules citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	13€
Ice colada 1 boule noix de coco ananas, ananas frais, rhum blanc <i>Ice cream pineapple coconut, fresh pineapple, rum</i>	14€
Impulsions Nuii, Extrême, Push Up, Smarties	
Supplément glace Extra ice cream	3€
Supplément chantilly Extra whipped cream	2€

le menu



SO...BEACH

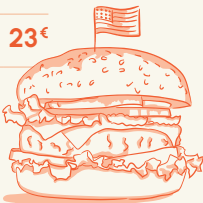
Plage Lounge Restaurant



U.S.A.

D'un côté, l'océan Atlantique, et après la conquête de l'Ouest : le Pacifique... Des grands espaces naturels aux buildings qui touchent le ciel, **des rencontres improbables pour des plats qui sont une évidence**, une Amérique sans retenue...

Salade Caesar au poulet croustillant ou aux gambas Bacon, salade, tomates, croûtons, Parmesan, oeuf, sauce Caesar maison Caesar salad with crispy chicken or prawns Bacon, salad, tomatoes, croutons, Parmesan, egg, homemade Caesar sauce	28 €
Écrevisses à l'armoricaine American Crayfish	28 €
Ribb's Texan	23 €
Bacon Burger	23 €
Fish Burger	23 €
Chicken burger	23 €
Fish and Chips	23 €



Amérique du Sud et Caraïbes

Le sable blanc, les eaux turquoise, l'ombre d'une feuille de palmier sur un hamac qui se balance, et sur votre table, une variété de fruits et légumes colorés, pour accompagner **des recettes délicieusement préparés comme sur les îles...**



Nage de Saint-Jacques à la créole Infusion safranée, douceurs de fruits exotique <i>Scallops, saffron infusion, exotic sweetness</i>	29 €
Ceviche Poisson frais du jour, citron vert, coriandre, échalote <i>Fresh fish of the day, lime, coriander, shallot</i>	26 €
Papillotte de saumon en feuille de bananier Lait de coco, citron vert, coriandre, julienne de légumes Salmon papillotte in banana leaf <i>With coconut milk, lime, coriander, vegetable julienne</i>	27 €
Tartare de Boeuf chimichuri	25 €
Tartare de saumon à l'exotique Pomme verte, citron vert, avocat, ciboulette, échalote, huile d'olive, dés de tomates Salmon tartare <i>Green apple, lime, avocado, chives, shallot, tomatoes, olive oil</i>	26 €

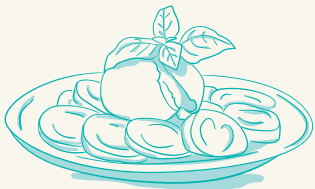


Europe et Côtes méditerranéennes

L'étendue d'un pâturage, une vue imprenable sur les montagnes : l'authenticité du terroir... Et puis, plus bas, le parfum des champs de lavande, des oliviers majestueux et le chant des cigales jusque au-dessus de votre assiette... **Un rendez-vous culinaire aux multiples saveurs.**



Tagliata de boeuf	 28 €
Burrata des Pouilles (mozzarella) Tomates de couleurs, burrata, pesto maison <i>Coloured tomatoes, burrata, homemade pesto</i>	23 €
Salade Grecque Horiatiki Féta, tomates anciennes, concombre, poivron, pastèque, olive de Kalamata, oignon, fruits frais de saison <i>Féta cheese, tomatoes, cucumber, sweet pepper, watermelon, kalamata olive, onion, seasonal fresh fruits</i>	 26 €
Camembert d'Isigny rôti aux éclats de truffe noire Toast grillé, salade, jambon cru, servi avec frites <i>Roasted camembert with truffle, salad, ham, served with fries</i>	24 €
Linguine alle vongole <i>Vongole shell linguine</i>	28 €
Linguine aux gambas flambées au Pastis <i>Linguine with prawns flambéed with Pastis</i>	26 €
Sole Meunière	54 €
Filet de loup de Méditerranée sur son risotto à la truffe <i>Mediterranean sea bass fillets on truffle risotto</i>	28 €
Magret de Canard en croûte d'ail noir	30 €
La véritable Milanaise de Veau <i>Milanese veal scalop</i>	29 €



Suppléments...



Sauce en supplément Satay, sésame, barbecue, au miel, truffe, Caesar Extra sauce Satay, sesame, barbecue, honey, truffle, Caesar	2 €
Risotto truffe ou Gratin Dauphinois Truffle risotto or Satay or Gratin Dauphinois.	6 €
Pâtes ou frites ou salade ou riz thaï Pasta or fries or vegetable salad or thai rice	5 €

Asie et Océan Indien

Un ponton en teck qui s'enfonce dans la mer, un coucher de soleil rougeoyant à l'horizon, et une vague de bien-être qui s'installe dans la douceur de cette fin de journée... Dans cette partie du globe où le repas est un art de vivre, **faites voyager vos sens vers de nouvelles expériences...**



Brochette de poulet satay et cacahuètes Satay and peanuts chicken skewer	25 €
Curry Indien végétarien ou poissons et crustacés Indian vegetarian curry or fish and shellfish	24 € 26 €
Poké Bowl Végétarien ou poisson cru Vegetarian poke bowl or raw fish	24 €
Tataki de Thon Rouge Juste snacké, enrobé de graines de sésame et sauce teriyaki Red tuna tataki <i>Sauteed and coated with sesame seeds and teriyaki sauce</i>	32 €
Tartare de thon préparé comme au pays du soleil levant Soja, huile de sésame Red tuna prepared in asian-style <i>Soybean, sesame oil</i>	24 €



Prix nets, service compris.

Allergènes

 Gluten	 Soja	 Graines de sésame
 Crustacés	 Lait	 Anhydride sulfureux et sulfites
 Œufs	 Fruits à coque	 Lupin
 Poissons	 Céleri	 Mollusques
 Arachides	 Moutarde	

