

Hors d'œuvre Appetizer...

Gazpacho de Légumes Gazpacho Maison	12
Carpaccio de Betterave au Chèvre Beet Carpaccio with Goat Cheese and Apple	13
Tomate Buffalo Classico Tomato and Mozzarella di Buffalo	14
Carpaccio de Bœuf Beef Carpaccio	14
Tarte Chaude Tomate et Chèvre Warm Goat Cheese and Tomato Tart	14
Croustillants de Gambas au Basilic Prawn Croustillants with Basil	15
Salade de Graines Germées Bio Organic Sprouts Salad	15
Salade Thaï Organic aux Gambas Organic Thai Salad with Shrimps	18
Foie Gras Maison Homemade Foie Gras	18
Camembert au Lait Cru Rôti Whole Warm Camembert Cheese	21
Risotto à la Truffe de Lalbenque French Black Truffle Risotto	23
Poisson Cru	
Raw Fish Bar...	
Sashimi de Mahi Mahi au Sésame Mahi Mahi Sashimi with Sesame	14
Carpaccio de Tako Mushi Japanese Octopus Carpaccio	14
Tartare de Poisson Frais Fresh Fish Tartare	16
Carpaccio de Thon Jaune, Sauce Ponzu Yellow Fin Tuna Carpaccio, Ponzu Sauce	16

Menu Enfant Kid's Menu	10
---------------------------	----

Poisson Fish...

Le Tartare du Pêcheur Fish Tartar Slightly Grilled, Rice and Veg	23
Mahi-Mahi au Maracuja Mahi-Mahi Fillet with Maracuja Sauce	25
Le Requin qui Pleure (Tataki de Thon) Tuna Tataki with a Secret Thai Sauce	25
Gambas Coco Citronnelle Coco & Lemongrass Prawns	27
Tagliatelles à la Langouste Local Lobster Tagliatelle	29
Dorade Royale Grillée Whole Grilled Queen Dorado	29
Bar en Croûte de Sel (pour 2/for 2) Sea Bass Cooked in a Crust of Sea Salt	74
Langouste Royale Grillée Grilled Lobster Royale	7/100g

Viande Meat...

Tartare au Couteau Knife Cut Beef Tartar with French Fries	19
Ribbs La Plage Caramelised Spare Ribbs with French Fries	19
Tandoori de Poulet au Yaourt Chicken Emincé Tandoori Style	22
Escalope de Veau Milanaise Vitello alla Milanese	27
Filet de Bœuf au Chèvre Grilled Beef Tenderloin, Goat Cheese Sauce	28

Garniture Side...

Frites Maison, Homemade French Fries	6
Riz Creole, Creole Rice	6
Wok de Légumes Wok of Vegetables	6
Tagliatelles	6