

PRINTEMPS 2017

LES CLASSIQUES BIO VÉGÉTARIENS DE LA RIVIERA

- Panier de crudités du maraîcher 28
- Salade mixte, feuille de petite laitue, concombre, tomate, carotte, radis 19
- Gaspacho de tomate et bâtonnets de légumes d'été 20
- Légumes grillés et parfumés aux herbes de Provence 21
- Salade Niçoise 27
- Hit de l'été Bibimpap, salade de céréales et légumes, tofu, algue (peu de calories et riche en minéraux) 24

HORS – D'ŒUVRE ET PETITS PLATS

- « Mozzarella di Bufala Dop », tomate et basilic, collection 2017 24
- Jambon San Daniele 20 mois et melon du moment 25
- Salade César et filet de poulet fermier 27
- Tartare de saumon, crème épicié yaourt et concombre 35
- Queues de crevettes géantes à la vapeur, avocat, salade et sauce cocktail 35

LA PIZZA

(pizzas cuites au feu de bois d'olivier)

ROUGE :

Pizza Margherita STG 24

tomate San Marzano, mozzarella di bufala, huile extra vierge

Marinara 20

sauce tomate, anchois de Cantarico, ail, olive Kalamata, basilic

O sole mio 30

sauce tomate jaune, mozzarella, basilic, olive Kalamara, anchois de Cantarico, (championne du monde 2016)

Coup de soleil 32

4 goûts selon l'inspiration du pizzaiolo

Apéro 32

sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, Kalamata olive, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

sauce tomate, mozzarella, basilic, champignon, jambon blanc

Parmigiana 28

(championne du monde 2014)

sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergine

Bio Beach 29

sauce tomate, mozzarella, basilic, tomate cerise, légumes grillés

Pizza fumée 32

sauce tomate, mozzarella di bufala, tomate cerise, mozzarella fumée, huile d'olive extra vierge

FOCACCIA :

Caprese 30

mozzarella di bufala, roquette, tomate, basilic

Quattro Formaggi 32

mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, chèvre

ET POUR NOS ENFANTS :

Mini Margherita 14

sauce tomate, mozzarella, basilic, tomate cerise

Mini Caprese 17

« mozzarella di bufala Dop » roquette, tomate, basilic

Mini Prosciutto e Funghi 18

sauce tomate, mozzarella, basilic, champignon, jambon blanc

PÂTES ET ŒUFS

- Spaghetti à la tomate et basilic 23
- Tagliatelle alle bolognese 29
- Spaghetti « alle vongole veraci » 37

- Omelette aux œufs fermiers au choix 17

LE POISSON, TRADITION DU BEACH

- Friture de calamars et crevettes 39
- Sole grillée ou meunière 65
- Homard Breton du vivier (les 100gr) 26
- Langouste du vivier (les 100 gr) 30
- Loup grillé à la graine de fenouil – 500 g (élevage OSO golfe de Corinthe) 40

VIANDES BLANCHES ET VEAU

- Suprême de volaille fermier 29
- Milanaise de poulet 34
- Paillard de jeune veau rosé 36

POUR LES AMOUREUX DU BŒUF

- Hamburger 26
- Cheeseburger 27

GARNITURES

- Riz bio nature 10
- Pommes Frites 10
- Bouquetière de légumes 15

FRUITS

- ½ Ananas 21
- Fruits rouges du moment 25
- Sélection de fruits frais de saison 36

GLACES, SORBETS ET DESSERTS MAISON

- Coupe simple une boule 4
- Coupe simple deux boules 8
- Coupe simple trois boules 12
- Coupe large cinq boules, garniture fruits des bois 25
- Pâtisserie du jour 15

L'origine de nos viandes bovines varie, UE uniquement

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets en € – Taxes et service inclus

SPRING 2017

ORGANIC VEGETARIAN CLASSICS FROM THE RIVIERA

- Farmer's basket of vegetable crudités 28
- Mixed salad, small lettuce leave, cucumber, tomato, carrot, radish 19
- Tomato gaspacho with his summer vegetables sticks 20
- Grilled vegetables flavored with herbs of Provence 21
- Niçoise salad 27
- Summer hit Bibimpap, cereals and vegetables salad, tofu, seaweed (few calories and rich in minerals) 24

APPETIZERS AND SMALL DISHES

- « Mozzarella di Bufala Dop » tomato and basil, collection 2017 24
- San Daniele ham 20 months and melon of the moment 25
- Caesar salad and filet of farm chicken 27
- Salmon tartare, spicy yoghurt cream and cucumber 35
- Giant steamed shrimp tails, avocado, salad and cocktail sauce 35

PIZZA

(Olive wood fired oven baked)

RED :

Margherita STG 20

San Marzano tomato, mozzarella di bufala, extra virgin olive oil

Marinara 24

tomato sauce, Cantarbico anchovy, garlic, Taggiasca olive, basil

O sole mio 30

yellow tomato sauce, mozzarella, basil, Cantarbico anchovy, Taggiasca olive, bottarga, yellow tomato

(world champion 2016)

Coup de soleil 26

4 tastes according to the pizzaiolo inspiration

Apéro 32

tomato sauce, mozzarella di bufala, basil, Kalamata olive, chorizo

Prosciutto e Funghi 32

tomato sauce, mozzarella, basil, mushroom, ham

Parmigiana 25

(world champion 2014)

tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant parmigiana

Bio Beach 29

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomato, grilled vegetables

Smoked Pizza 32

tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomato, smoked mozzarella, extra virgin olive oil

FOCACCIA :

Caprese 30

« mozzarella di bufala Dop », arugula, tomato, basil

Quattro Formaggi 32

mozzarella, ricotta, gorgonzola, camembert, goat cheese

AND FOR OUR KIDS :

Mini Margherita 14

tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomato

Mini Caprese 17

« mozzarella di bufala Dop », arugula, tomato, basil

Mini Prosciutto e Funghi 18

tomato sauce, mozzarella, basil, mushroom, ham

PASTA AND EGGS

- Spaghetti with organic tomato and basilico 23
- Tagliatelle alle bolognese 29
- Spaghetti « alle vongole veraci » 37
- Omelet with organic farmer eggs, taste of your choice 17

FISH A BEACH TRADITION

- Fried calamari and shrimp 39
- Grilled or meunière sole 65
- Brittany lobster from the fish tank (price for 100gr) 26
- Spiny lobster from the tank (price for 100 gr) 30
- Grilled sea bass, with fennel seed 40

WHITE MEAT & THE VEAL

- Range filleted poultry breast 29
- Milanese-style range chicken collection 2016 34
- Young veal grilled paillard steak 36

FOR BEEF LOVERS

- Hamburger 26
- Cheeseburger 27

SIDE DISHES

- Bio nature rice 10
- French fries 10
- Assorted vegetables 15

FRUITS

- ½ Pineapple 21
- Seasonal red fruits 25
- Selection of fresh season fruit 36

ICE CREAM, SORBETS AND HOUSE MADE DESSERTS

- Simple cup one scoop 4
- Simple cup two scoops 8
- Simple cup three scoops 12
- Large cup five scoops, red fruits garnish 25
- Pastry of the day 15

The origin of our beef meat is subject to change - EU only

Allergens list available upon request

Net prices in € - Taxes and service included

VINS AU VERRE (12cl)

Côtes de Provence - Caprice de Clémentine – Tassenot 2016 - rosé	10
Côtes de Provence - Gavoty « Clarendon » - 2016 - blanc	10
Côtes du Rhône - Domaine Galevan « Parole de Femme » - 2014 – rouge AB	10

CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)

Coupe de champagne brut SA	20
Coupe de champagne Veuve A.Devaux rosé SA	22

CHAMPAGNES

Bouteille

Charles Heidsieck Brut Réserve	100
Möet & Chandon Brut Impérial SA	125
Roederer Brut SA	135
Françoise Bedel « Entre Ciel & Terre » AB	145
Ruinart Blanc de Blancs SA	180
Dom Pérignon - Vintage 2006	460
Roederer Cristal - 2009	465
Taittinger - Comtes de Champagne 2006 - rosé	420

VINS EN PETITS FORMATS

Rosé

Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque « Pétale de Rose » - AB 50cl	38
Côtes de Provence - Château Les Valentines - AB 50 cl	40
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5cl	48

Blanc

Sancerre - Grande réserve - Henri Bourgeois - 2015 - 37,5cl	32
Côtes de Provence - Domaine des Planes - Blanc de Blancs - AB 50 cl	38
Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille - Blanc de Blancs - 37,5cl	45

VINS EN BOUTEILLE

Bouteille

Magnum

Rosé

Côtes de Provence - Le Caprice de Clémentine AB	42	-
Côtes de Provence - Château La Tour de L'Evêque « Pétale de Rose » AB	55	112
Côtes de Provence - Domaine des Planes « Tiboulen » AB	58	-
Côtes de Provence - Château de Léoube « Le Secret de Léoube » AB	72	158
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle « Cœur de Grain » - 2015	85	175

Blanc

Côtes de Provence - Mas de Cadenet - 2016 AB	42	-
Sancerre - Domaine Henri Bourgeois « Grande Réserve » 2015	60	-
Côtes de Provence - Domaines Ott - Clos Mireille - Blanc de Blancs	73	155
Pouilly Fumé - Baron de "L"	180	365
Chablis grand cru- les Clos " Clos des Hospices dans les Clos" - C.Moreau -2014	185	-

Rouge

Ladoix - Domaine La Chapelle « Les Vris » 2012 AB	60	-
Vin de Pays des bouches du Rhône - Villa Minna «Minna Vineyard » - 2008	75	-
Saint Nicolas de Bourgueil – Les Malgagnes Y.Amirault - 2012	92	-
Azienda Agricola Cos - Pithos - IGT Rosso Sicilia 2014 AB	95	-

EAUX MINERALES

Evian, San Pellegrino (50cl)	6-5
Badoit, San Pellegrino, Perrier, Orezza (100cl)	9-5
Evian, Volvic (150cl)	11

BIERES (33cl)

Monaco	9-5
Corona	9-5
Affligen	9-5
Heineken	9-5

JUS DE FRUITS ET NECTARS (25cl)

Jus Ananas, Tomate, ACE, Fruits & Fraise	7-5
Nectar Pêche, Nectar Abricot	7-5
Minute Maid Pomme (33cl), Minute Maid Orange (33cl)	7-5

SODAS (33cl)

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	7-5
Schweppes Tonic, Schweppes Lemon, Orangina, Orangina Light, Sprite, Nestea	7-5
Russia Cola	11
Red Bull, Red Bull sugar free (25cl)	12

