



Restaurant Bar Plage

Ouvert à l'année / Open the whole year

Nos entrées / Our Starters

<i>Salade mixte</i>	9 €
<i>Salad, onions, tomatoes</i>	
<i>Melon Nature</i>	10 €
<i>Nems de poulet, sauce aigre douce</i>	12 €
<i>Chicken rolls, salad, mint and chili sauce</i>	
<i>Assiette de Jambon Cru</i>	12 €
<i>Rosace de tomates et Mozza di Buffala au Pistou</i>	14 €
<i>Tomato and mozzarella salad</i>	
<i>Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan</i>	15 €
<i>Beef carpaccio and parmesan cheese</i>	
<i>Brique de Chèvre Chaud sur Mesclun Niçois</i>	16 €
<i>Warm goat cheese in filo pastry on Mesclun Niçois</i>	

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Nos entrées (suite) / Our Starters

Véritable Salade Niçoise 17 €
Niçoise Salad

Moules à la marinière 14 €
Mussels with white wine and oignons

Duo de Melon et Jambon Cru 16 €
Duo of Melon and Cured Ham

Voir Panneaux / Specials boards

Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour.
Starter of day, day special, day dessert

Nos Viandes / Our Meats

Tartare de boeuf 19 €
Beef tartare

Tartare à l'italienne 20 €
With parmesan, basil

Entrecôte grillée, au thym frais 22 €
Grilled sirloin steak with fresh thyme

Filet mignon d'agneau au miel de lavande 24 €
Lamb fillet with lavender honey sauce

Filet de boeuf grillé, Sauce Béarnaise 31 €
Grilled fillet beef with Béarnaise sauce

Supplément Garnitures :

Mesclun Niçois	4 €
Riz Basmati	5 €
Aïoli	5 €
Légumes	6 €
Frites	5 €

Nos poissons/ Our fishes

Dos de cabillaud aux petits légumes grillés 21 €
Cod with small grilled vegetables

Gambas à la plancha 26 €
Grilled gambas with mixed leaves

Sole Grillée, beurre maître d'Hôtel 24 €
Grilled sole

Poissons du jour (voir panneaux) Fresh fish of the day
Loup, Daurade Royale, Turbot, Pagre, rougets, Moules .
Poissons pour 2 ou 4 pers sur commande

Nos pâtes/ Our pasta

Linguini au pistou 14 €

Linguini au jambon cru, tomates et mozzarella 18 €

Linguini with cured ham and tomatoe and mozzarella

Linguini aux fruits de Mer 21 €

(Noix de St Jacques, Amande de mer, crevette Norvique)

Menu enfant / kid menu

11 €

*Au choix : Steak haché ou Nuggets de poulet, servis avec frites ou pâtes
1 boule de glace*

Nos desserts / Our desserts

<i>Assiette de fromage</i> Plate of cheese	9 €
<i>Moelleux au chocolat, crème anglaise</i> Chocolate cake with custard	11 €
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	8 €
<i>Tartelette "façon Tatin"</i> Up side down apple tart	11 €
<i>Carpaccio de Mangue</i> Carpaccio of Mango	12 €

Nos glaces artisanales / home-made ice creams

1 boule 4 € 2 Boules 6 € 3 boules 8 €

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Malaga, Lavande, Noir de coco

Sorbets : Citron, Fraise, Pêche de vigne, Fruits de la passion, Melon, Cerise griotte, Cassis

Les prix indiqués sont toutes taxes comprises – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération