

LA PETITE PLAGE

Cuisine - Comptoir - Bain de mer



See the
english menu

POUR COMMENCER

Camembert Rôti Truffé	13.00
Nems au poulet « maison » •	11.00
Ha Kao (bouchée vapeur aux crevettes) •	X6 12.00 X9 17.00 X20 32.00
Salade César « l'authentique » XXL	18.00
Poêlée de tentacules de calamars •	14.00
Mi-cuit de Foie Gras à la vanille de Madagascar, chutney aux fruits	16.00
Tartare de thon avocat, crème basilic et sésame	18.00

NOS PLANCHES

La petite plage	35.00
(Nems, Ha Kao, Calamars persillés, camembert truffé)	
La « fusion » (Assortiment XXL)	75.00

BIÈRES

Heineken Pression	25 cl	3.90	50cl	7.50
Affligem Pression	25 cl	4.20	50cl	8.00
Bud, Edelweiss, FADA Blonde, Heineken 0.0			33 cl	5.80
Corona, Desperados			33 cl	6.00

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,	33 cl	3.90
Schweppes Tonic, Ice tea, Orangina, Limonade	33 cl	3.90
Sirop à l'eau	30 cl	2.00

JUS DE FRUITS (GRANINI)

Orange, Ananas, Abricot, Pomme,	25 cl	3.90
Fraise, Tomate		

Eaux minérales

San Pellegrino, Acqua Panna	25cl	3.50	75 cl	6.00
-----------------------------	------	------	-------	------

CÔTÉ MER ...

Pad thaï crevettes •	19.00
Poke Bowl au Thon	18.00
Loup rôti au foin, fenouil cuisiné, riz thaï	25.00
Tentacules de calamars persillés, risotto au saté et fèves •	22.00
Pâtes aux Gambas	28.00

CÔTÉ TERRE ...

Pad thaï poulet •	19.00
Suprême de poulet Fermier farci au chorizo, risotto « Paëlla »	25.00
Souris d'Agneau de 7h, légumes Printaniers, jus truffé	28.00
Burger « Classico », frites maison	simple 21.00 double 26.00
Côte de Boeuf 1,2Kg à la Plancha	69.00

UNE TOUCHE DE DOUCEURS...

L'Original Tiramisu au Café •	9.00
Pain perdu « revisité », glace vanille •	9.00
Café tout en douceur	9.00
Tarte Pistache et son cœur praliné	10.00
Fraisier by « La Petite Plage »	10.00
Baba au Rhum	10.00
Assortiment Petite Plage	35.00
Irish Coffee, Cuban Coffee, Italian Coffee, French Coffee	10.00

Glace & Sorbet	1 boule 3.50 2 boules 5.80 3 boules 8.00
----------------	--

La Maison Simone « Maître artisan glacières »

Glaces* : pistache, fleur de lait, noisette, stracciatella, vanille, chocolat, menthe chocolat.

Sorbets : fraise, citron, fruits de la passion, framboise.

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00
Noisette	2.10
Décaféiné	2.10
Double Espresso	4.00
Capuccino	3.50
Chocolat	3.00
Thé, Infusion Damann	3.00
Irish Coffee (Whisky, café, sucre, chantilly)	10.00
Cuban Coffee (Rhum, café, sucre, chantilly)	10.00
French Coffee (Cognac, café, sucre, chantilly)	10.00
Italian Coffee (Amaretto, café, sucre, chantilly)	10.00
Russian Coffee (Vodka, café, sucre, chantilly)	10.00

APERITIFS

Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00
Martini (rouge, blanc, rosé)	6 cl	5.00
Campari, Suze, Porto, Muscat	4 cl	5.00
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche)	16 cl	5.00
Americano	12 cl	8.00
Bitter San Pellegrino	10 cl	4.00
Piscine de Rosé	16 cl	6.00
Kir Royal	12.5 cl	11.00
Piscine de Champagne	20 cl	15.00

ALCOOLS

Whisky JB, Ballantine's	4 cl	8.00
Vodka Wyborowa, Smirnoff	4 cl	8.00
Gin Bombay, Seagram's	4 cl	8.00
Rhum Havana, Especial, 3 rivières	4 cl	8.00
Tequila Olmeca	4 cl	8.00
Cachaça Janeiro	4 cl	8.00

ALCOOLS SUPERIEURS

Chivas, Jack Daniel's,	4 cl	11.00
Gin Tanqueray, Hendrick's	4 cl	11.00
Monkey 47	4 cl	13.00
Lagavulin 16 ans	4 cl	16.00
Dipomatico, Dom papa, Bumbu, Bumbu XO	4 cl	12.00
Zacapa 23	4 cl	15.00

DIGESTIFS

Get 27, Get 31	6 cl	8.00
Limoncello, Manzana	6 cl	8.00
Calvados, Armagnac	6 cl	10.00
Eau de vie de poire, mirabelle	4 cl	9.00
Chartreuse verte, Génépi	4 cl	10.00
Cognac Martell VSOP	4 cl	10.00
Cognac Martell XO	4 cl	20.00

L'ENFANT GÂTÉ

Bento Box

12€

Sirop, jus de fruits

ou eau minérale

Poulet pané, steak haché

ou filet de poisson pané

Moelleux au chocolat

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

13,50€

Plat du jour

+

Café gourmand

18,00€

Le midi, du lundi au vendredi, hors jour fériés

MENU À 38€

Entrée + Plat + Dessert

Les entrées, plats, et desserts sont signalées par une pastille •

Amis végétariens n'hésitez pas à nous consulter

Prix nets TTC, service compris || La liste des allergènes de nos plats sont disponible sur demande

*Glaces au lait de bufflonne