

LA PETITE PLAGE

Cuisine - Comptoir - Bain de mer



See the
english menu

POUR COMMENCER

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
Tartare de Saumon Label Rouge	16.00
Tartare de thon avocat, crème basilic et sésame	18.00
Burrata crémeuse, tomates anciennes XXL	19.00

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
Monaco			25 cl	4.00
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
Tartare de Thon avocat, frites maison	25.00
Poke Bowl Thon ou Saumon	18.00
(riz, avocat, concombre, mangue, carottes, tomates, ice berg)	
Dorade farcie, courgettes mangue et basilic, riz thaï	28.00
Tentacules de calamars persillés, risotto au saté et fèves •	22.00
Spaghettis aux Palourdes	25.00

CÔTÉ TERRE ...

Pad thaï poulet •	19.00
Piccata de Veau à la plancha, polenta provençale, jus d'ail •	21.00
Suprême de poulet fermier Label Rouge farci à la menthe et feta, risotto truffé	25.00
Burger de boeuf au Pécorino truffé, frites maison	simple 22.00 double 27.00
Côte de Boeuf 1,2Kg à la Plancha	69.00

UNE TOUCHE DE DOUCEURS...

Pain perdu « revisité », glace vanille •	9.00
Café tout en douceur	9.00
Sablé au citron meringué •	9.00
Tiramisu au Niolluccio •	9.00
Éclair au chocolat Valhrona revisité	10.00
Assiette de fruits frais	15.00
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 glacier », glace au lait de Bufflonne	
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	9.00
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	9.00
Vodka Wyborowa, Smirnoff	4 cl	9.00
Gin Bombay, Seagram's	4 cl	9.00
Rhum Havana, Especial, 3 rivières	4 cl	9.00
Tequila Olmeca	4 cl	9.00
Cachaça Janeiro	4 cl	9.00

ALCOOLS SUPERIEURS

Chivas, Jack Daniel's,	4 cl	12.00
Gin Tanqueray, Hendrick's	4 cl	12.00
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	9.00
Limoncello, Manzana	6 cl	9.00
Calvados, Armagnac	6 cl	10.00
Eau de vie de poire, mirabelle	4 cl	10.00
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

12,00€

Sirop, jus de fruits

ou eau minérale

Poulet pané, steak haché

ou filet de poisson pané

Moelleux au chocolat

Jusqu'à 12 ans

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

14,00€

Plat du jour

+

Café gourmand

18,50€

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