

# B E A C H C L U B

TRIO OF DIPS, CRUDITÉS & FENNEL CRACKERS € 21

LOBSTER BUN € 22

Curry | Pickled Grape | Roquette

## Starters

	STARTER	MAIN
CURED SALMON	€ 28	
Capers   Beetroot   Lemon		
TUNA TARTAR	€ 26	€ 39
Carrot   Ginger   Coriander		
PEA SALAD	€ 26	
Sugar Snap   Red Pepper   Feta		
+ Chorizo		
BUTTERMILK CHICKEN	€ 24	
Lemongrass or Le Toiny Chilli Sauce		
ZUCCHINI & BASIL SOUP	€ 22	
Hummus   Pine Nuts   Basil		
LOBSTER SALAD	€ 39	
Citrus & Passion Fruit   Almonds   Mixed Leaf		
BURRATINA	€ 25	
Textures of Tomato   Vanilla   Basil		

## Sides

SKINNY CHIPS	€ 10
+ Parmesan and Foie Gras	+ € 5
POTATO SALAD	€ 10
Horseradish   Crème Fraiche   Chives	
+ Bacon	+ € 3
CORN ON THE COB	€ 10
MIXED LEAF SALAD	€ 12
GRILLED VEGETABLE SKEWER	€ 15
COCONUT & PINEAPPLE RICE	€ 10

## Mains

USDA SNAKE RIVER WAGYU FLAP STEAK € 51  
Chimmichurri | Pickled Red Onion Rings | Fries

IBERICO PORK RIBS 800G € 48  
Apple | Mustards | Apple Slaw

CAULIFLOWER € 29  
Curry | Pickled Grapes

LOBSTER € 10/100g  
Lobster Bisque | Lemon | Radish

## Fish off the grill

Fish off the grill comes with a choice of one side.

MAHI MAHI, RED PEPPER & SAUCE VIERGE € 38

SALMON, CUCUMBER, LEMON, CAPERS & PARSLEY € 44

OCTOPUS € 47  
Bacon Jam | Pickled Jalapenos | Garlic Confit

## Desserts

POP CHOUX € 16  
Salted Caramel | Popcorn Ice Cream | Milk chocolate

ICE CREAM SANDWICH € 15  
Vanilla/Cookies Ice Cream | Toasted Brioche | Pecan Nuts

TROPICAL SMOOTHIE BOWL € 14  
Smoothie: Mango | Pineapple | Banana | Coconut Water  
Topping: Chia Seeds | Goji Berries | Cashew | Maple Syrup

PAVLOVA € 16  
Mandarin Sorbet | Meringue | Coconut Cream

SORBET & ICE CREAM € 3 / Scoop  
Mango | Raspberry | Coconut | Strawberry | Lemon | Vanilla | Chocolate



# BEACH CLUB

ASSIETTE DE CRUDITÉ & CRACKERS € 21

PAIN NAVETTE DE LANGOUSTE € 22  
Curry | Raisins | Roquette

## Entrées

	ENTRÉE	PLAT
SAUMON AFFINÉ Câpres   Betterave   Citron	€ 28	
TARTARE DE THON Carottes   Coriandre   Gingembre	€ 26	€ 39
SALADE DE POIS GOURMANDS Pois   Poivrons rouges   Feta + Chorizo	€ 26 + € 8	
POULET CROUSTILLANT Citronnelle ou Sauce Chilli Le Toiny	€ 24	
SOUPE COURGETTE & BASILIC Houmous   Pignon de Pin   Basilic	€ 22	
SALADE DE LANGOUSTE Agrumes & Maracuja   Amandes	€ 39	
BURRATINA Textures de Tomate   Vanille   Basilic	€ 25	

## Garnitures

FRITES + Parmesan & Foie Gras	€ 10 + € 5
SALADE DE POMME DE TERRE Raifort   Crème Fraiche   Ciboulette + Bacon	€ 10 + € 3
EPIS DE MAÏS	€ 10
SALADE VERTE	€ 12
BROCHETTE DE LÉGUMES GRILLÉS	€ 15
RIZ COCO & ANANAS	€ 10

## Plats

USDA SNAKE RIVER WAGYU BAVETTE Chimmichurri   Onion Rings   Frites	€ 51
RIBS DE PORC IBÉRIQUE 800G Pomme   Moutarde   Coleslaw	€ 48
CHOU-FLEUR Curry   Raisins	€ 29
LANGOUSTE Citron   Bisque de Langouste   Radis	€ 10 /100g

## Poissons grillés

Les poissons grillés sont servis avec un accompagnement au choix.

MAHI-MAHI POIVRONS ROUGES & SAUCE VIERGE	€ 38
SAUMON, CONCOMBRE, CITRON, CÂPRES & PERSIL	€ 44
POULPE Confiture de Bacon   Jalapenos Pickles   Confit d'ail	€ 47

## Desserts

POP CHOUX Caramel au Beurre Salé   Crème glacée au popcorn   Chocolat au lait	€ 16
ICE CREAM SANDWICH Crème glacée vanilla et cookies   Brioche toasté   Noix de pecan	€ 15
TROPICAL SMOOTHIE BOWL Smoothie: Mangue   Ananas   Banane   Eau de coco Topping: Graines de chia   Baie de goji   Noix de cajou   Sirop d'érable	€ 14
PAVLOVA Sorbet Mandarine   Meringue   Crème à la noix de coco	€ 16
SORBET & CRÈME GLACÉE Mangue   Framboise   Noix de coco   Fraise   Citron   Vanille   Chocolat	€ 3 / Boule

