



B E A C H C L U B

Le Toiny

Starters

BEEF TARTAR	€ 21
Sesame Parsley Mushroom	
TUNA TARTAR	€ 22
Carrot Coriander Ginger	
PEA SALAD	€ 22
Sugar Snap Red Pepper Mustard	
Pata Negra Chorizo	+ € 6
BURRATINA	€ 24
Tomato Aubergine Basil	
BUTTERMILK CHICKEN	€ 19
Oats Lemongrass Cornichon	
LOBSTER SALAD	€ 38
Citrus fruit	

Sides

SWEET CORN	€ 8
Herb Butter	
SKINNY CHIPS	€ 8
Foie Gras & Parmesan	+ € 5
MIXED LEAF SALAD	€ 12
Red Onion Pumpkin Seeds	

Mains

RIB EYE PRIME	€ 34
Bearnaise sauce	
PORK RIBS	€ 32
Baby Gem Beetroot glaze	
LOBSTER	€ 9 /100g
Lobster Béarnaise Sauce	
MAHI-MAHI	€ 28
Herb butter	
GRILLED AUBERGINE	€ 25
Tahini Herbs	

Desserts

COCONUT MILK CHOCOLATE	€ 12
Coconut Malibu Milk chocolate	
EXOTIQUE FRUITS / HAZELNUT	€ 15
Passionfruit Mango Almond milk cream	
LEMON / YOGHURT	€ 12
Yoghurt Lemon curd Pecan crumble	

Entrées

TARTARE DE BOEUF	€ 21
Sésame Persil Champignons	
TARTARE DE THON	€ 22
Carottes Coriandre Gingembre	
SALADE DE POIS	€ 22
Pois gourmands Poivrons rouges Moutarde	
Chorizo de Pata Negra	+ € 6
BURRATINA	€ 24
Tomates Aubergines Basilic	
POULET CROUSTILLANT	€ 16
Avoine Citronnelle Cornichon	
SALADE DE LANGOUSTE	€ 14
Agrumes	

Garnitures

ÉPIS DE MAÏS	€ 8
Beurre aux herbes	
FRITES	€ 8
+ Foie Gras & Parmesan	+ € 5
MESCLUN	€ 12
Oignon rouge Graines de courge	

Plats

PIÈCE DE BŒUF PRIME	€ 34
Sauce béarnaise	
RIBS DE PORC	€ 32
Sucrine Glaçage de Betteraves	
LANGOUSTE	€ 9 /100g
Sauce Béarnaise	
MAHI-MAHI	€ 28
Beurre aux herbes	
AUBERGINES GRILLÉES	€ 25
Tahini Herbes	

Desserts

NOIX DE COCO / CHOCOLAT AU LAIT	€ 12
Noix de coco Malibu Chocolat au lait	
FRUITS EXOTIQUES / NOISETTE	€ 15
Fruit de la passion Mangue Crème lait d'amandes	
YAOURT / CITRON	€ 12
Yaourt Crème allégée au citron Crumble au noix de pécan	