

LES ENTRÉES

Supp Caviar Casparian 15g +40€ / Extra Caviar Casparian 15g +40€

CEVICHE DU JOUR 26
CEVICHE OF THE DAY

SALADE D'HARICOTS VERTS, SAUCE PESTO 22
GREEN BEANS SALAD, PESTO SAUCE

HALLOUMI SIMPLEMENT GRILLÉ, CHUTNEY DE TOMATE 26
SIMPLY GRILLED HALLOUMI, TOMATO CHUTNEY

GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE CHIPOTLE 28
CRISPY GAMBAS, CHIPOTLE SAUCE

SALADE DE CONCOMBRE, AVOCAT, FENOUIL ET FETA 23
CUCUMBER SALAD, AVOCADO, FENNEL AND FETA CHEESE

TARTARE DE DORADE ET CAVIAR CASPARIAN 58
SEA BREAM TARTAR AND CASPARIAN CAVIAR

POÊLÉE DE CHIPIRONS À LA MÉDITERRANÉENNE 23
PAN-FRIED SMALL MEDITERRANEAN SQUID

TARTARE DE THON AVOCAT, SAUCE NIKKEI 33
AVOCADO TUNA TARTAR, NIKKEI SAUCE

LES ENTRÉES À PARTAGER

TRIO DE MEZZES 24
GUACAMOLE TRADITIONNEL
TARAMA DE CABILAUD
LABNEH

CARPACCIO DE SERIOLE 54
YELLOWTAIL FISH CARPACCIO

BURRATA 500G ET GROSSES TOMATES COLORÉES 59
BURRATA 500G AND LARGE COLORFUL TOMATOES

TARTARE DE BŒUF, 150G DE WAGYU AUSTRALIEN 75
BEEF TARTAR, 150G OF AUSTRALIAN WAGYU

PIZZETA À LA TRUFFE 34
TRUFFLE PIZZETA

DRINKS AND FOOD BEACH

FOR MORE DRINKS ASK TO OUR BEACH BOYS

RAW BAR

PLATEAU DE SASHIMIS 75
DORADE (PAR 8)
SAUMON (PAR 8)
THON ROUGE (PAR 8)
SAINT-JACQUES (PAR 6)

TARTARE 35
DE TORO (THON) / DE TORO (TUNA)

PATTE DE KING CRAB KING CRAB LEG 73

CAVIAR CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL
50G / 125G / 250G / 500G 150 / 375 / 750 / 1500

AU CENTRE DE LA TABLE

CAROTTES FANES GRILLÉES GRILLED CARROTS 17

CHOU-FLEUR GRATINÉ GRATINATED CAULIFLOWER 22

AUBERGINE GRILLÉE GRILLED EGGPLANT 18

CŒUR DE LAITUE LETTUCE HEART 16

ASPERGES GRILLÉES GRILLED ASPARAGUS 21

POIVRONS MARINÉS MARINATED PEPPERS 16

À PARTAGER

* 2 accompagnements au choix inclus – * 2 side dishes of your choice included

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 78

SPAGHETTI À LA QUEUE DE LANGOUSTE, SAUCE TOMATE 140
LOBSTER SPAGHETTI, TOMATO SAUCE

CÔTE DE BŒUF* RIB OF BEEF* 140

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS* BLACK ANGUS RIB OF BEEF* 220

POULET ENTIER GRILLÉ AU CITRON 85
WHOLE GRILLED LEMON FLAVOURED CHICKEN

CARRÉ D'AGNEAU ENTIER GRILLÉ* GRILLED WHOLE RACK OF LAMB* 89

SECRETO DE COCHON IBERIQUE 600G* 71
SECRETO OF IBERIAN PORK 600G*

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE* WHOLE FISH ACCORDING TO ARRIVAL*

LES PLATS

* 1 accompagnement au choix inclus – * 1 side dish of your choice included
Supp Caviar Casparian 15g +40€ / Extra Caviar Casparian 15g +40€

PENNE À L'ARRABIATA 29
PENNE À L'ARRABIATA

TENTACULE DE POULPE LAQUÉE SAUCE NIKKEI* 33
LACQUERED OCTOPUS TENTACLES*

ESCALOPE MILANAISE, SPAGHETTI AL POMODORO 49
VEAL MILANESE, SPAGHETTI AL POMODORO 

PAVÉ DE LOUP, CHIMICHURRI D'ALGUES* 38
SEA BASS STEAK, SEAWEED CHIMICHURRI*

PICAÑA BLACK ANGUS* 35
BEEF PICANHA BLACK ANGUS*

PAILLARD DE POULET 28
CHICKEN BREAST

BLACK COD MISO* 57

SPAGHETTI AU CAVIAR, BEURRE CITRONNÉ ET CRÈME 62
CAVIAR SPAGHETTI, LEMON BUTTER AND CREAM 

NEW YORK STEAK, PAIN PITA ET CRUDITÉS 51
NEW YORK STEAK, PITA BREAD AND RAW VEGETABLES

ENTRECÔTE PREMIUM 250G* 44
RIB EYE STEAK 250G*

GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR GRILLÉES* 47
GRILLED WILD GAMBAS FROM MADAGASCAR

SOLE GRILLÉE 700G* 75
GRILLED SOLE 700G*

PAVÉ DE THON ROUGE AUX HERBES * 41
RED TUNA STEAK WITH HERBS*

SIDES

RATATOUILLE 12
RATATOUILLE

PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES TAGGIASCHES 9
MASHED POTATOES WITH TAGGIASCHES OLIVES

FRITES MAISON 10
HOMEMADE FRIES

FRITES MAISON À LA TRUFFE 15
HOMEMADE TRUFFLE FRIES

RIZ, CORIANDRE, AIL ET ÉCHALOTES 10
RICE, CORIANDER, GARLIC AND SHALLOT

COCKTAIL*

INDIE GIN TANQUERAY, EAU DE CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE CITRON JAUNE, GINGER BEER	17
PABLÖ TEQUILA ALTOS REPOSADO INFUSÉE AU PIMENT, JUS DE CITRON VERT, AGAVE, CORIANDRE	17
PLAYAMIGOS TEQUILA DON JULIO BLANCO, LIQUEUR DE PÊCHE, JUS DE CITRON VERT, KIWI, JUS D'ANANAS, SIROP D'AGAVE	17
AMAZON RHUM HAVANA 7 ANS, AMARETTO DISARONNO, JUS D'ANANAS, SIROP DE VANILLE MAISON, JUS DE CITRON VERT, ANGOSTURA BITTER	18
RHUM FASHION RHUM WEST INDIES COMPAGNIE DES INDES, ELEMAKULE TIKI, ANGOSTURA ORANGE, CASSONNADE	20
SOUR BANGER MEZCAL DEL MAGUEY VIDA, TEQUILA ALTOS REPOSADO, JUS DE FRAMBOISE, SIROP DE VANILLE MAISON, JUS DE CITRON VERT, AQUAFABA	18
PASSIONATA VODKA KETEL ONE, JUS DE PASSION, MENTHE, FALERNUM MAISON, SODA	18
COCO MANGO GIN MONKEY 47, ITALICUS, PURÉE DE MANGUE, SIROP DE THYM, EAU DE COCO, JUS DE CITRON VERT	22
RED DRAGON SAKE JUNMAI GINJO, CITRON VERT, SIROP D'HIBISCUS, AQUAFABA, TONIC	16

CHAMPAGNE

	75CL	150CL	300CL	600CL
PERRIER-JOUËT				
GRAND BRUT	190			
BLANC DE BLANCS	230			
BELLE ÉPOQUE	450	1100	3200	
BELLE ÉPOQUE ROSÉ	880	2050	5800	
RUINART				
BLANC DE BLANCS	280	600	1300	
ROSÉ	240			
DOM PÉRIGNON				
BRUT	550	1500	6500	16000
ROSÉ	1200	3100	16000	
VEUVE CLICQUOT				
BRUT	170	350		
ROSÉ	240			
CRISTAL ROEDERER				
BRUT	700			
ARMAND DE BRIGNAC				
BRUT	700	1500	4000	15000
ROSÉ	1050	2800		

VIN BLANC AU VERRE

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU DES MARRES PRESTIGE 2021	9
BOURGOGNE CHARDONNAY, FRISSONS, CYRIL GAUTHERON 2020/21	13

MOCKTAIL*

INCA JUS DE FRAISE ET PASTÈQUE, JUS DE MANGUE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'AGAVE	13
VIRGIN PASSIONATA JUS DE FRUIT DE LA PASSION, MENTHE, FALERNUM MAISON, JUS DE CITRON VERT, SODA	13
HOUSE LEMONADE EAU DE CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, GINGER BEER	13
SANGRIA* JUG À PARTAGER	
ROUGE VIN ROUGE, LIQUEUR DE MÛRE, LIQUEUR DE CASSIS, FRUITS ROUGES, TOP LIMONADE	75
BLANCHE VIN BLANC, LIQUEUR DE PÊCHE, TRANCHES D'AGRUMES, TOP LIMONADE	75
PÉTILLANTE PROSECCO, LIQUEUR DE PÊCHE, TRANCHES D'AGRUMES, FEUILLES DE MENTHE, TOP LIMONADE	75

VIN ROSÉ AU VERRE

GRAND VIN DE VENTOUX, CHÂTEAU DE BACCHUS 2020	8
CÔTES DE PROVENCE, MINUTY PRESTIGE 2021	12
CÔTES DE PROVENCE	75CL 150CL 300CL 600CL
RUMOR, 2021	75 170 350
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE, 2021	57 130
ROSE ET OR, 2021	75 160 340 720
281, 2021	115 240 490
CHÂTEAU DE BACCHUS, VENTOUX, 2020	48
CHÂTEAU DES MARRES, PRESTIGE 2021	52
DOMAINE DES CAMPAUX, OSÉ ROSÉ 2021	60 130 280 620
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE, GRANDE RÉSERVE 2021	58
CHÂTEAU PEYRASSOL, 2021	56 120
CHÂTEAU BARBEYROLLES, PÉTALE DE ROSE 2021	82
DOMAINE FONDUGUES PRADUGUES, EAU DE ROSÉE 2021, VIN NATURE	69
CHÂTEAU D'ESCLANS, ROCK ANGEL 2021	91
PALAIS CONSTANCE ROSÉ, 2021 	85

DETOX*

VERT POMME, JUS D'ANANAS, FEUILLES DE MENTHE	14
ROUGE JUS DE PASTÈQUE, GINGEMBRE, EAU DE COCO, CITRON VERT	14

THÉ FROID*

THÉ VERT PÊCHE, FLEUR D'ORANGER, MENTHE VERRE JUG À PARTAGER	10 30
--	----------

LEAMO BIO

MATÉ, LIMONADE CITRON, COLA	8
-----------------------------	---

JUS DE FRUITS

PAGO POMME, FRAISE, ABRICOT, TOMATE	5
FRUITS FRAIS PRESSÉS* ORANGE, PAMPLEMOUSSE OU CITRON JAUNE PASTÈQUE, ANANAS OU CITRON VERT	9 10

EAU 75CL

ACQUA PANNA OU SAN PELLEGRINO	9
--------------------------------------	---

TEQUILA

	SHOT	BOUTEILLE	MAGNUM
DON JULIO BLANCO REPOSADO 1942	10 12 30	350 700	1500
CLASE AZUL PLATA	19	320	
BABY REPOSADO BOUTEILLE 20CL		250	
REPOSADO	25	650	1400
GOLD		1150	
ÂNEJO		2100	
ULTRA ÂNEJO		4950	
ADICCIÓN REPOSADO		430	
CASAMIGOS REPOSADO ÂNEJO	13 15	270 300	
AVIÓN REPOSADO 44	11 25	250 600	
ALTOS REPOSADO	9		
VOLCAN ÂNEJO CRISTALINO X A	10	220 600	
DON FULANO REPOSADO	15	290	
CELOSA ROSE JOVEN	20	420	
PATRÓN XO CAFÉ	8	200	

* Tous nos cocktails, mocktails, thés glacés et sangrias sont préparés à base de fruits frais