

PLAGE
KELLER



Les Entrées Froides

| | |
|---|------|
| Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine, chutney mangue-gingembre | 34€ |
| Duck Foie Gras made by our Chef, mango-ginger chutney | |
| Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 mois, pain croustillant à la tomate fraîche..... | 40€ |
| Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 months, crusty bread with fresh tomato coulis | |
| Tartare de Dorade, fruit de la passion, citron, grenade et gingembre | 32€ |
| Sea bream Tartare, passion fruit, lemon, pomegranate and ginger | |
| Déclinaison de Saumon fumé de Norvège et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth..... | 33€ |
| Smoked Norwegian Salmon and fillets of Salmon marinated with dill | |
| Ceviche de Sérieuse de Méditerranée..... | 32€ |
| Mediterranean Amber jack Ceviche | |
| La salade de Poulpe "à notre façon" | 34€ |
| Marinated Octopus salad prepared the way we like it ! | |
| Déclinaison Royale : King Crab - Demi Langouste - Gambas, légumes croquants, mayonnaise "Maison" et vinaigrette aux Agrumes | 95€ |
| Royal Variation: King Crab - half Spiny Lobster - King Prawns, crispy vegetables, "home made" mayonnaise and citrus vinaigrette | |
| Caviar « Premium » : Ultra-frais et naturel - Maison Malakoff - 30G * | 115€ |
| Caviar « Premium » : ultra-fresh and natural - Maison Malakoff - 30G | |
| * Nous tenons à votre disposition notre sélection prestige de Caviar - We have at your disposal our prestigious selection of Caviar | |
| Cœurs de sucrine façon « Caesar salad »..... | 19€ |
| Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce | |
| Emincé d'Artichauts « violet » crus, douce anchoïade..... | 28€ |
| Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing | |
| Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure..... | 24€ |
| Sweet Red Pepper roasted with olive oil, fine anchovies | |
| Délicieuse Burrata des Pouilles, tomates sélectionnées, basilic frais | 25€ |
| Delicious Italian Burrata, selected tomatoes, fresh basil | |

Les Entrées Chaudes

| | |
|--|-----|
| Les Calamars frits, sauce Tartare | 30€ |
| Fried Squid, tartare sauce | |
| Les Calamars sautés à la Provençale | 30€ |
| Sautéed « Provençal - style » Squid | |
| Salade de Crevettes sauvages cuites « vapeur » puis marinées avec huile d'olive, citron et basilic | 42€ |
| Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil | |
| La Soupe de Poissons « d'ici », croûtons et rouille..... | 25€ |
| Home-made Rock Fish soup, croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers | |
| Les Célèbres Spaghetti de César flambés au Cognac | 25€ |
| César's Famous Spaghetti flamed with Brandy | |
| Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts | 21€ |
| Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes | |
| Les Ravioles de Saint Jean à la crème de Truffe d'été | 28€ |
| Saint Jean small Ravioli with cream of summer Truffle | |
| Le Minestrone à l'Italienne | 20€ |
| Minestrone soup | |

Les Viandes

| | |
|---|-----|
| Toutes nos viandes sont servies avec la purée de pommes de Terre All our meats are served with mashed potatoes | |
| Noix d'Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Sauce Béarnaise | 64€ |
| Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Béarnaise sauce | |
| Le Filet de Bœuf façon « Rossini »..... | 47€ |
| Fillet of Beef topped with a warm slice of Duck Foie gras and summer Truffle slices | |
| Coquelet rôti, pommes de Terre fondantes aux champignons, oignons caramélisés et lard fumé | 30€ |
| Roast young Chicken, sautéed new potatoes with mushrooms, caramelized onions and smoked bacon | |
| Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été, jus de cuisson | 41€ |
| Beautiful Veal chop topped with summer Truffle petals, Veal jus | |

Les Poissons et Crustacé servis entiers

Selon arrivage, Loup de Mer ou Bar de ligne

According to availability, Line-fished Sea Bass

À votre convenance : En Croûte de sel fin (spécialité), Grillé ou Rôti - Sauce Vierge

Your choice : Baked in a fine salt crust (Speciality), Grilled or Roast - Virgin Sauce

Poids Brut - 16 € les 100 g - Gross weight -16€ per 100 g

Saint-Pierre - Grillé ou Rôti - John Dory - Grilled or Roast

Sole « De Petit Bateau » - Meunière ou Grillée - Sole - Grilled or "Meunière-style "

Poids Brut - 15 € les 100 g - Gross weight -15€ per 100 g

Bouillabaisse

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 95€

Bouillabaisse avec demi Langouste « Rose » - Bouillabaisse with half « Pink » Spiny Lobster

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 145€

Langouste Royale - Rôtie ou Vapeur - Royal Spiny Lobster - Roast or Steamed

Prix par personne - Price per person 120€ les 500gr

Les Produits de la Mer cuisinés

Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau

44€

Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus

Les Crevettes sauvages poêlées à la Provençale, fine ratatouille

45€

Pan-sautéed « Provençal - style » wild King Prawns, fine ratatouille

Gambas « Camerone » rôtie à l'huile d'olive et Tomates cerises et purée de patates douces

60€

Giant Jumbo Prawn roasted with Italian oil, Cherry tomatoes and mashed sweet potatoes

Langouste « Rose » entière, Linguine à la bisque de Crustacés

78€

Whole « Pink » Spiny Lobster, Linguine pasta with Shellfish bisque sauce

Turbotin pour deux personnes - Cuit « vapeur » avec une sauce Hollandaise à part ou Cuit à la Provençale

105€

Young Turbot for two people - Steamed with a side of Hollandaise sauce or cooked « Provençal-style »

L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation"

52€

Bouillabaisse for one

Dos de Dorade « Royale » en Barigoule d'Artichauts

38€

Fillet of Gilt Head Bream with Artichokes ragout

Dos de Saumon rôti, duo de sauces: soja à l'ail confit et beurre blanc riz noir

29€

Roast back of Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove and white butter sauce, black rice

GARNITURES - 7 euros

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| Raviolini « Artichauts » | Raviolini « Truffe » (+ 7 euros) |
| Purée de Pommes de Terre | Purée Truffe (+ 7 euros) |
| Frites Fraîches | Purée Patates douces |
| Haricots verts sautés | Ratatouille |
| Poêlée de Légumes | Salade Verte |
| Riz Noir | |

SIDES DISHES - 7 euros

| | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Artichokes Raviolini (+ 7 euros) | Truffle Raviolini (+ 7 euros) |
| Mashed Potatoes | Truffle Mashed Potatoes (+ 7 euros) |
| Fresh French Fries | Sweet Mashed Potatoes |
| Sautéed Green Beans | Fine Ratatouille |
| Pan-Sautéed vegetables | Green Salad |
| Black Rice | |

Ce soir

Taxes et Service compris - Taxes and service included
Nous tenons à votre disposition le descriptif des allergènes présents dans chacun de nos mets - We are happy to supply you with full details of any allergen substances used in our dishes