

la plage
DU CHRISTO

A partager / To share

Thon, sauce du tigre, coriandre, pickles d'oignons 	18 €
<i>Tuna, tiger sauce, coriander, pickled onions</i>	
Guacamole et toast 	15 €
<i>Guacamole and toast</i>	
Green Houmous, Pain pita 	15 €
<i>Green hummus, pita bread</i>	

Entrées / Starters

Burrata, tomates cerises, tomates confites, olives kalamata et pesto 	31 €
<i>Burrata, cherry tomatoes, confit tomatoes, kalamata olives and pesto</i>	
Tartare de thon au ponzu, guacamole et graines de Chia	32 €
<i>Tuna tartar with ponzu, guacamole, and Chia seeds</i>	
Ceviche de poisson local, orange, avocat brûlé et sauce leche du tigre, kumquat 	33 €
<i>Local fish ceviche, orange, charred avocado, tiger sauce and kumquat</i>	
Asperges blanches grillées, sauce hollandaise, citron, pignons de pin 	26 €
<i>Grilled asparagus, hollandaise sauce, lemon, and pine nuts</i>	
Carpaccio de gambas, vinaigrette vanille, maracuja 	29 €
<i>Organic King prawns carpaccio, vanilla vinaigrette and maracuja</i>	
Vitello tonnato de bœuf, câpres frits, sauce au thon, piment végétarien	34 €
<i>Beef vitello tonnato, fried capers, tuna sauce, and chilly</i>	

Les Sandwichs et Salades / Sandwiches and Salads

Salade Caesar au poulet fermier et bacon <i>Free-range Chicken Caesar salad with bacon</i>	39 €
Lobster Roll, colslaw de choux, cives <i>Lobster Roll, colslaw, spring onions</i>	42 €
Cheese Burger de bœuf Angus, confit d'oignon, crème de cheddar, tomates, salade <i>Angus Beef Cheese Burger, compoted onions, cheddar cream, tomatoes, salad</i>	42 €
Club Sandwich poulet fermier façon Caesar <i>Free-range chicken club sandwich</i>	35 €
Sandwich pastrami de Black Angus rosé, emmental, confit d'oignons rouges <i>Black Angus pastrami sandwich, emmental cheese, compoted red onions</i>	36 €



Plats / Mains

Garnitures au choix / With a choice of sides

La Mer

The Sea

Mahi-Mahi au lait de coco et citronnelle 🌿 39 €
Mahi-Mahi with coconut milk and lemongrass

Poulpe mariné au Pimenton de la Vera, 41 €
vierge aux olives kalamata 🌿
Marinated Octopus with kalamata olives, virgin sauce

Pâtes crémeuses à la bisque, gamberos 44 €
sauvages
Creamy pasta with bisque and gambero

Poisson du jour en croûte 10 € /
Encrusted fish of the day 100 gr

La Terre

The Land

Brisket de bœuf Angus grillé (250 gr) 🌿 42€
Grilled Angus beef brisket

Côte de veau grillée, sauce chimichurri 🌿 55 €
Grilled veal chop with chimichurri sauce

Suprême de volaille et son jus réduit 🌿 40 €
Chicken breast with reduced jus

Viande de partage et sa sauce du jour 🌿 15 € /
Sharing-style meat 100 gr

Garnitures / Sides

10 €

Purée de patates douces à la cive 🌿
Mashed sweet potatoes

Aubergines grillées aux amandes 🌿 🌿
Grilled eggplants with almonds

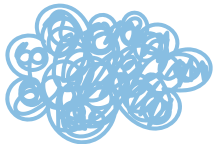
Gratin de Christophines 🌿
Christophines gratin

Frites 🌿
French fries

Salade de légumes croquants 🌿 🌿
Green salad with crunchy vegetables

Les desserts de la Cheffe Chef's Sweets

Tiramisu Limoncello 🍷 <i>Limoncello Tiramisu</i>	17 €
Cookie ultra gourmand façon Snickers <i>Decadent Snickers-style cookie</i>	16 €
Fondant minute et sa glace au pop corn <i>Molten chocolate cake and popcorn ice cream</i>	18 €
Pain perdu cacahuète <i>Peanut French toast</i>	14 €
Crème brûlée vanille et sorbet exotique 🍷 <i>Vanilla crème brûlée and exotic fruit sorbet</i>	15 €
Assiette de fruits 🌿 🍷 <i>Fresh fruit plate</i>	16 €
Glaces et sorbets <i>Ice cream and sorbets</i>	7 €
Parfums : Vanille, chocolat, fraise, citron, litchi, exotique, cacahuète Flavors: <i>Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, litchi, exotic, peanuts</i>	



Kid's Menu



30 €

Plat / Main Course

Poisson du jour
Fish of the day

Suprême de volaille
Garnitures au choix

*Chicken breast
Choice of sides*

Dessert / Sweet treat

Deux boules de glace au choix
Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron, litchi, exotique, cacahuète

*Two scoops of ice cream of your choice
Flavors: vanilla, chocolate, strawberry, lemon, litchi, exotic, peanuts*



Végétal / Vegetal



Sans Gluten / Gluten Free

