



A partager • To share

- Assiette italienne : Mortadelle à la Truffe, Culatello di Zibello, Straciatella, fougasses aux olives, au thym et au parmesan 42€
Italian plate: Truffle Mortadelle, Culatello di Zibello, Straciatella, fougasse bread with olives with thyme and parmesan cheese
- Tempura croustillante de gambas Black Tiger, mayonnaise à la coriandre GF ㉇ 20€
Crispy black tiger Shrimps Tempura, coriander mayonnaise
- Pâte craquante, dorade fumée, aubergine grillée et basilic ㉇ 15€
Crispy dough, smoked mahi-mahi, grilled eggplant and basil
- Langouste du pays en fine tempura, condiment piment et citron vert GF ㉇ 30€
Local lobster tempura, chilli pepper and lime condiment

Entrées • Starters

- Gyoza de poulet, épinard et émulsion ail gingembre ㉇ 25€
Chicken gyoza, spinach and ginger garlic emulsion
- Tartare de fino aux olives noires, menthe, carpaccio de concombre et condiment citron confit GF ㉇ 32€
Fino tartare with black olives, fresh mint, cucumber carpaccio and confit lemon condiment
- Thon jaune de nos côtes mi-cuit à la flamme, lard colonata, pimenton de la vera et caponata GF ㉇ 31€
Yellowfin tuna half-cooked, colonata bacon, "pimento de la vera" and caponata
- Taboulé à la Libanaise GF V ㉇ 18€
Libanese "taboulé"

Prix nets en euros • All the prices are in euros
Origine viandes France & USA • Meat from France & USA
Service inclus • Service included






GF Sans gluten • Gluten free
V Possibilité plat Végétalien • Vegan on Request
㉇ Fait maison



Salades et légumes • Salads and vegetables

- Tomates Cœur de Bœuf et légumes grillés, mozzarella Fior Di Latte et stracciatella, piquillos et olives Taggiasche    35€
"Coeur de Boeuf" tomatoes and grilled vegetables, Fior Di Latte mozzarella and stracciatella buffalo cheese, chili peppers, and Taggiasches olives
- Salade à la langouste, bisque réduite à l'huile d'olive  45€
Lobster salad, bisque sauce with olive oil (supplément daypass 10€)
- Salade Caesar au poulet jaune des landes  35€
Chicken "jaune des landes" Caesar salad
- Assiette de légumes Bio cuits et crus à l'huile de sésame torréfié    24€
Raw and cooked bio vegetables with roasted sesame oil
- Fenouil au grill, cerfeuil et vinaigrette à l'orange    19€
Grilled fennel, chervil and orange dressing

Poissons • Fishes

- Tartare de thon à la coriandre et ananas Victoria, pickles d'oignons   35€
Tuna tartare with Victoria pineapple, fresh coriander, and onions pickles
- Ceviche de mahi, grenade, oignons rouges, jus de grenade acidulé, pain au barbecue et guacamole  32€
Mahi-mahi ceviche, pomegranate, red onions, pomegranate dressing and toasted bread with guacamole
- Poissons et langoustes selon arrivage à la grillade   Prix au kg
(hors daypass)
Grilled fishes and lobsters upon arrival

Prix nets en euros • All the prices are in euros
Origine viandes France & USA • Meat from France & USA
Service inclus • Service included

 Sans gluten • Gluten free
 Possibilité plat Végétalien • Vegan on Request
 Fait maison



Viandes - Meats

Entrecôte Black Angus Prime « Dry aged » de 350gr et frites Christopher's style, sabayon au poivre noir Sarawak **GF** **☞** 45€

Black Angus Prime "Dry aged" of 350gr with Christopher's style French fries, and Sarawak black pepper sabayon (supplément daypass 10€)

Poularde de Bresse de chez Miéral, peau craquante, langouste, jus de paella, riz crispy et sucrine **GF** **☞** 36€

"Bresse" chicken from Miéral, crispy skin, lobster, paella juice, crispy rice and baby lettuce

Epaule d'agneau confite en cocotte, ail confit, tian de légumes, purée de pommes de terre et jus réduit (pour 2) **GF** **☞** 40€/pers.

Candied lamb shoulder, garlic confit, vegetables tian, mashed potatoes with a reduced juice (for 2)

Tomawak « Dry aged » de Pat la Frieda, pommes de terre dauphine à la truffe, Sabayon au poivre noir Sarawak (pour 2) **☞** 90€/pers.

Tomawak "Dry aged" from Pat de la Frieda, truffle dauphine potatoes, Sarawak black pepper sabayon (for 2) (hors daypass)

Beach Burger

Le Rockefeller

Bun maison, steak haché Black Angus Prime, cheddar, bacon crispy, salade, sauce cocktail fumée, frites Christopher's style **☞** 33€

Homemade bun, Black Angus Prime meat, cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, smoked cocktail sauce, Christopher' Style French fries

Prix nets en euros • All the prices are in euros

Origine viandes France & USA • Meat from France & USA

Service inclus • Service included

GF Sans gluten • Gluten free


V Possibilité plat Végétalien • Vegan on Request


☞ Fait maison






Desserts • Deserts

14€


Gaufres minutes, glace vanille intense, gianduja maison 
Waffle homemade, gianduja and vanilla ice cream


Glace vanille et cerise Amarena, gavottes maison 
Vanilla ice cream and Amarena cherry, homemade gavotte


Brunoise d'ananas Victoria et mangue, sorbet à la menthe verte et citron   
Mango and Victoria pineapple, lemon and green mint sorbet

Exqui-mo

10€

L'Exotique : glace vanille, mangue, passion et coque Ivoire 
Vanille ice cream, mango, passion fruit and Ivoire white chocolate

L'italien : glace pistache, cerise Amarena et coque Jivara 
Vanilla ice cream and Amarena cherry, Jivara milk chocolate



Le Stendhal : sorbet aux fruits rouges et coque Guanaja 
Red fruit sorbet and Guanaja black chocolate

Le Christopher : glace à la vanille, noisette au caramel et coque Caramelia 
Vanilla ice cream, caramelized nuts and Caramelia chocolate



Menu Kids • Kids' Menu

25€

Mini Rockefeller burger avec frites croustillantes 
Mini Rockefeller burger with crispy French fries

Ou / Or
Poisson snacké avec purée de pommes de terre  
Grilled fish with mashed potatoes

Glace du Petit Deauville – 2 boules  
Ice cream from Petit Deauville – 2 scoops
Ou / Or

Mousse au chocolat  
Chocolate Mousse


Prix nets en euros • All the prices are in euros

Origine viandes France & USA • Meat from France & USA

Service inclus • Service included

 Sans gluten • Gluten free

 Possibilité plat Végétalien • Vegan on Request

 Fait maison