



A partager . To Share

Croquette de Mahi et pomme de terre, mayonnaise au citron confit, coriandre et origan frit 13€
Mahi-mahi and potatoes croquette, Sicilian lemon and coriander mayonnaise,
fried oregano

Fines tranches de thon jaune sur pain Sarde, mascarpone au wasabi et cébettes 15€
Thin slices of yellowfin tuna on Sardinian breads, mascarpone with wasabi, spring onions

Buratta et straciatella, toasts à l'ail et tapenade d'olives kalamata, artichauts confits
et mortadelle à la truffe 30€
Buratta and straciatella, garlic toasts and Kalamata olive tapenade, confit artichoke,
and truffles mortadella ham

Culatello di zibello des frères Spigaroli "40 mois", gressins maison au thym et parmesan 60€
Culatello di Zibello ham from "Frères Spigaroli" aged for 40 months,
homemade breadsticks with thyme and Parmesan cheese

Entrées . Starters

Cannellonis de pommes de terre / butternut au pimenton de la Vera et à la ceccina
de bœuf de Galice fumé au bois de hêtre, nuage de tétragone 21€
Potatoes cannellonis / butternut with "pimenton de la Vera" and "Cecina de boeuf" from
Galicia smoked with beech wood, whipped summer spinach

Carpaccio de Wahoo, piquillos, concombre, olives et spaghetti de concombre 25€
Wahoo Carpaccio, red chili peppers, cucumber, olives and cucumber spaghetti

Soupe froide de tomates, condiments d'Andalousie et glace moutarde à l'ancienne 18€
Cold tomato soup, Andalusia condiments, and mustard ice cream


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



Fino tranché finement, huile de cerfeuil, lait d'amande grillée et granola de riz soufflé 24€
Fino ceviche, chervil oil, grilled almond milk, and puffed rice granola

Radis Daikon en lasagne, vinaigre Barolo, fine semoule, menthe et amandes croustillantes 15€
"Daikon" radish lasagna with Barolo vinegar, semolina with fresh mint and crispy almonds

Salades et légumes . Salads and vegetables

Courgettes rondes grillées, jus d'une basquaise et crumble végétale 13€
Grilled zucchini with "basquaise" juice and vegetable crumble

Brocolis snackés et en purée , boeuf de Galice, citron confit et pimenton de la vera 17€
Mash and snacked broccoli, beef from Galicia, confit lemon and "pimenton de la vera"

Salade Caesar, cuisse de volaille de Bresse craquante, poudre de lard et parmesan 34€
Caesar salad, crispy chicken leg from Bresse, bacon powder and Parmesan cheese

Salade Mango, quinoa, sucrine, vinaigrette carotte et curcuma, orange et 29€
poudre de jaune d'oeufs
Mango salad, quinoa, baby lettuce, carrot dressing and curcuma, orange and egg yolk powder

Fideua tiède, jus au Safran, langouste grillée et jus de langouste en emulsion 50€
Warm "Fideua", saffron juice, grilled lobster and lobster foam


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



Poissons • Fishes

Tarte feuilletée, concassée de tomates, Vivaneau snacké et huile vierge pimentée au basilic 32€
Puff pastry, crushed tomatoes, snacked red snapper slivers and spicy olive oil with basil

Thon jaune des cotes mi-cuit puis mariné, fenouil confit et cru, jus arabica 32€
Marinated and half-cooked yellowfin tuna, raw and confit fennel, arabica juice

Poissons selon la pêche du jour au grill et cuit sur des branches de fenouil. 65€/ pers.
Vinaigrette vierge accompagnée d'une salade de pommes de terre et fenouil
Grilled whole local fish upon arrival, cooked on fennel branches, served with "vierge" dressing and a salad of potatoes and fennel

Viandes • Meats

La canette Bressane de Monsieur Miéral, le suprême cuit sur bateau, 42€
sauce Espagnole et la cuisse confite en pastilla, olives et tomates confites
The duck "Bressane" from "Monsieur Miéral", the breast duck cooked "sur bateau", Spanish sauce and confit leg in "pastilla", olives and confit tomatoes

Epaule d'agneau de lait du Limousin pour 2 pers cuite en cocotte, 55€/ pers.
jus aux olives, Polenta crémeuse au parmesan et gratin de blettes aux tomates confites
Baby lamb shoulder for two people cooked in a cocotte, olive juice, creamy polenta with Parmesan cheese, and chard gratin with confit tomatoes

Entrecôte Black Angus Prime de 350g, sauce au poivre mignonette Sarawak, 45€
sucrine et échalotes et frites croustillantes
Black Angus Prime meat of 350 g , Sarawak black pepper sauce, baby lettuce, shallots, and crispy French fries

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



Pâtes • Pastas

Cacio e Pepe à la fregola di Sarda

Grosses gambas grillées, Mataglioti, condiment d'aubergines brûlées, les têtes croustillantes et sauce légèrement anisée 45€
Grilled shrimps, Mataglioti pasta, burned eggplant with crispy shrimps heads, aniseed juice

Beach Burger

L'Insolent Rockefeller 33€
Bun maison, steak haché Dry Aged par Pat La Frieda, cheddar, bacon crispy, salade, sauce Christopher, frites

The Insolent Rockefeller
Homemade bun, Black Angus Prime meat by "Pat La Frieda", cheddar, crispy bacon, lettuce, Christopher dressing, french fries

Fromage – Cheese

Parmigiano di Reggiano 36 mois, oignons au miel et balsamique, pain au grill 22 €
Parmigiano Reggiano aged 36 months, onions with honey and balsamic, grilled bread


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




Desserts . Deserts

15€

Finger au chocolat, caramel et cacahuètes accompagné d'un sorbet fromages blanc
Chocolate finger with caramel and peanut; served with "fromage blanc" sorbet


Meringue craquante, mangue au citron vert, crème vanille et sorbet mangue
Crispy meringue, mango with lime, vanilla cream, and mango sorbet


Variation autour de la Framboise et de la Vanille
Raspberry and Vanilla variations


Tarte minute givrée au citron jaune et vert, meringue légère 
Iced lemon-lime tart made to order, light meringue

Exqui-mo

10€



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

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

Le Christopher : glace vanille, amandes, caramel au beurre salé et coque Jivara 
Vanilla ice cream, almonds with salted butter and Jivara chocolate

Menu Kids • Kids' Menu 25€

Mini Rockefeller burger ou poisson snacké, frites ou purée 
Mini Rockefeller burger or snacke fish , French fries or mash potatoes

Glace du Petit Deauville – 2 boules, Mousse au chocolat  
Ice cream from Petit Deauville – 2 scoops, 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