

la plage
DU CHRISTO



Sunset & Saveurs

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët, Grand Brut

22€

FranciaCorta "Cuvée Prestige" - Ca'Del Bosco

20€

BLANC

Sancerre "Le Montarlet" - Joseph Mellot - 2023

20€

Crozes-Hermitage - Domaine les Entrefaux - 2023 Bio

19 €

Pinot Griggio "Le Rosse" - Tommasi - 2023

17 €

ROUGE

Chassagne-Montrachet - Domaine du Patriarche - 2020

20€

Saint-Emilion "Tempo d'Angelus" - Château Angelus -2023

19€

Primitivo "Heracles" - Masseria Surani - 2021

17 €

ROSÉ

Côtes de Provence "Love, By Léoube" - Chateau Léoube - 2024

17€

A LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE

Champagne Brut "Grande Vallée" - R. Pouillon

230 €

BLANC

Viognier "Les Vignes d'à côté" - Yves Cuilleron - 2023

80 €

Mâcon villages - Domaine Paquet - 2021

105 €

Saint-Aubin "Cuvée Thomas" - Vincent La Tour - 2022

150 €

ROUGE

Côtes-du-Rhône - Domaine Colombier

65 €

Saint Nicolas de Bourgueil "Les Malgagnes" - Y. Amirault Bio

105 €

Hautes Côtes de Beaune - Jean Fery - 2022

135 €

ROSÉ

Côtes de Provence "Love, By Léoube" - Chateau Léoube - 2024

75 €

Côtes de Provence "Le Clos" - Château Peyrassol - 2024 Bio

90 €



COCKTAILS SIGNATURES

20€

LIMONCELLO PIE, 10 cl

Vodka Absolut Elyx, Limoncello, Vanille, Foamer
Absolut Elyx Vodka, Limoncello, Vanilla, Foamer

COSTA VERDE, 12cl

Tequila infusé à la verveine, Coco, Gingembre, Citron jaune
Tequila infused with verbena, Coconut, Ginger, Lemon

BOURBON PARADISE, 20 cl

Bourbon Maker's Mark, Curaçao, Passion, Gingembre, Frangelico, Ananas
Bourbon Maker's Mark, Curaçao, Passion Fruit, Ginger, Frangelico, Pineapple

CARRIBBEAN MAI TAI, 14 cl

Rhum Mount Gay, Mangue, Purée de Passion, Espuma Vanille
Mount Gay Rum, Mango, Passion Fruit Purée, Vanilla Foam

SMOKED VELVET, 10 cl

Mezcal 400 Conejos, Triple sec, Apérol infusé au tonka, Citron, Agave
Mezcal 400 Conejos, Triple sec, Tonka-infused Aperol, Lemon, Agave

L'EXPRESSO DU CHRISTO, 14 cl

Tequila 1800 Coconut, Kahlua, Frangelico, Purée de coco, Café, Bitter Chocolat
1800 Coconut Tequila, Kahlua, Frangelico, Coconut Puree, Coffee, Chocolate Bitter

VIRGIN DU MOMENT

14€

PINK COCO, 16cl

Eau de coco, Citron, Sirop Hibiscus, Tonic Pamplemousse
Coconut water, Lemon, Hibiscus syrup, Grapefruit Tonic



Sunset tastes better with sharing & love

CAVIAR CASPARIAN
GOLDEN IMPERIAL 50G
220

CAVIAR CASPARIAN
BELUGA 50G
590



HOUMOUS DE BETTERAVE, GRAINES DE TOURNESOL ET CORIANDRE  
BEETROOT HUMMUS WITH SUNFLOWER SEEDS AND CORIANDER
14

STRACCIATELLA, CONDIMENT ROMESCO ET TOSTADA
STRACCIATELLA, ROMESCO SAUCE AND TOSTADA
16

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN
TARAMA WITH SEA URCHIN CORAL
18

BURRATINA ET SAN DANIEL 30 MOIS, TOMATES MARINÉES 
BURRATINA AND 30-MONTH-AGED SAN DANIEL, MARINATED TOMATOES
32

CROC-TRUFFE AU COMTÉ
TRUFFLE CROC WITH COMTÉ CHEESE
24

ARANCINI À LA FONTINA ET TOMATES CONFITES
ARANCINI WITH FONTINA CHEESE AND COMFIT TOMATOES
15

FOCACCIA FAÇON PISSALADIÈRE, OLIVES ET ANCHOIS
FOCACCIA WITH PISSALADIÈRE-STYLE TOPPINGS, OLIVES AND ANCHOVIES
12



CRUDO D'HAMACHI, AVOCAT, CORIANDRE ET HUILE ÉPICÉE
HAMACHI CRUDO, AVOCADO, CORIANDER AND SPICY OIL
18

NEW YORK FILET, PLEUROTTE ET SAUCE CHIMICHURRI
NEW YORK FILLET, OYSTER MUSHROOMS AND CHIMICHURRI SAUCE
28

FINGER D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ET CONDIMENT TZATZÍKI
CONFIT LAMB SHOULDER FINGER AND TZATSIKI CONDIMENT
25

MAHI-MAHI TOPINAMBOUR ET NOISETTES
MAHI-MAHI, JERUSALEM ARTICHOKE AND HAZELNUTS
25

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, MAYONNAISE ÉPICÉE 
CRISPY POTATOES, SPICY MAYONNAISE
12

LÉGUMES GRILLÉS À LA SARRIETTE  
GRILLED VEGETABLES WITH SAVORY
12

SALADE DE ROQUETTE, ARTICHAUTS, PARMESAN ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE
ROCKET SALAD WITH ARTICHOKE, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE VINAIGRETTE
18

Sandwichs by Homer

TRIO DE MINI LOBSTER ROLL BY HOMER
MINI LOBSTER ROLL TRIO BY HOMER
38

GRILLED CHEESE BY HOMER
GRILLED CHEESE
32



 végétal

 gluten free

Plats . Main Course

THON A LA FLAMME, SALADE DE FENOUIL AUX AGRUMES, HERBES FRAICHES ET
AMANDES TORREFIEES
FLAME-GRILLED TUNA, FENNEL SALAD WITH CITRUS FRUITS, FRESH HERBS AND
ROASTED ALMONDS

39

FAUX FILET DE BLACK ANGUS, SAUCE CHIMICHURRI ET SON ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK, CHIMICHURRI SAUCE AND MASHED POTATOES

45

LINGUINE A LA LANGOUSTE, TOMATES CERISES ET PERSILLADE
LINGUINE WITH LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND PARSLEY SAUCE

59

ANGUS CHEESEBURGER,
BŒUF ANGUS, COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS, PICKLES DE CONCOMBRE, BACON,
TOMATES

ANGUS CHEESEBURGER, ANGUS BEEF, 18-MONTH-AGED COMTÉ CHEESE,
CUCUMBER PICKLES, BACON, TOMATOES

43



Origine des viandes :

 végétal

 gluten free

Volaille : France Boeuf : USA Agneau : Nouvelle-Zélande

Desserts - Sweets

MILLE-FEUILLE FAÇON TROPEZIENNE
TROPEZIENNE-STYLE MILLE-FEUILLE

16

TARTE AU CITRON MERINGUÉE
LEMON MERINGUE PIE

17

CHOUX CHANTILLY
CHOUX PASTRY WITH WHIPPED CREAM

15

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS  
PLATE OF FRESH FRUITS

22

ONE PIE COOKIE, GIANDUJA ET GLACE VANILLE À PARTAGER
ONE PIE COOKIE, GIANDUJA AND VANILLA ICE CREAM

24

GLACE ET SORBET
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE,
ABRICOT, CITRON VERT, COCO ET PASSION
ICE CREAM AND SORBET VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, SALTED CAMEL,
STRAWBERRY, APRICOT, LIME, COCONUT, PASSION FRUIT

7



Menu enfants - Kids menu

NUGGETS
STEAK HACHÉ
MAHI MAHI
PÂTES À LA TOMATE

.

FRITES
PÂTES
LÉGUMES

.

BOULE DE GLACES
BROWNIE

30



Origines des viandes & poissons

Meat & fish origins

VOLAILLE
FRANCE

BOEUF
USA

AGNEAU
NOUVELLE-ZÉLANDE