

## A PARTAGER to share

<b>L'assiette Méditerranéenne</b> <i>Homemade Mediterranean bites platter</i>	22€
<b>L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko</b> <i>Spring rolls, Samossas and panko prawns</i>	22€

## ENTREES starters

<b>Tuna Poke Bowl : base riz, edamame, mangue, chou rouge, carotte, avocat et wakame</b> <i>Tuna poke bowl: rice, edamame, mango, red cabbage, carrot, avocado and wakame</i>	23€
<b>Vegan Poke Bowl : base quinoa, betterave, chou rouge, carotte, vinaigrette à la truffe</b> <i>Vegan poke bowl: quinoa, beetroot, red cabbage, carrot, truffle vinaigrette</i>	20€
<b>Salade de poulpe à la provençale : artichaut cuit et cru, olive, mesclun et aioli au basilic</b> <i>Octopus salad Provençale style: cooked and raw artichoke, olive, mesclun and basil aioli</i>	21€
<b>Tataki de bœuf à l'asiatique, salade chinoise et avocat</b> <i>Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado</i>	22€
<b>Vitello tonnato</b> <i>Slice of veal and tuna sauce</i>	22€
<b>Salade César</b> <i>Cesar salad</i>	19€

## POISSONS fish

<b>Poulpe grillé, purée de patate douce au chipotle, sauce aioli</b> <i>Grilled octopus, sweet potatoe puree with chipotle, aioli sauce</i>	31€
<b>Filet de saint pierre snacké, fumet réduit à la marjolaine, artichauts façon barigoule</b> <i>Snacked John Dory fish filet, reduced marjoram fumet, barigoule style artichokes</i>	34€
<b>Steak de thon grillé, sauce escabèche, riz camarguais</b> <i>Grilled tuna steak, escabeche sauce, Camargue rice</i>	30€
<b>Pavé de saumon laqué, sauce teriyaki, wok de légumes</b> <i>Caramelized salmon steak, teriyaki sauce, vegetables wok</i>	29€
<b>Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce aioli et sauce teriyaki</b> <i>Garniture au choix : Purée de patate douce, riz camarguais, wok de légumes, frite ou salade verte</i> <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) - Served with aioli and teriyaki sauce</i> <i>Choice of sides: Sweet potatoe puree, Camargue rice, Vegetables wok, french fries or green salad</i>	39€/75€

## VEGETARIEN

<b>Quinoa sauté aux légumes</b> <i>Stir-fried quinoa with vegetables</i>	24€
<b>Wok de légumes et riz camarguais</b> <i>Vegetables wok and Camargue rice</i>	24€

## VIANDES meat

<b>Tagliata de filet de bœuf façon Pearl Beach : jus réduit à la truffe, roquette, copeaux d'artichauts, tomates fraîches et confites</b>	<b>34€</b>
<i>Pearl Beach beef tenderloin tagliata : reduced truffle juice, arugula, artichoke shavings, fresh and candied tomatoes</i>	
<b>Burger Di Roma, frites et salade</b>	<b>29€</b>
<i>Burger of rome, french fries and green salad</i>	
<b>Wok de poulet au sésame menthe et coriandre</b>	<b>29€</b>
<i>Chicken wok with sesame mint and coriander</i>	
<b>Magret de canard rôti et frotté au satay, purée de pomme de terre maison</b>	<b>32€</b>
<i>Roasted breast of duck rubbed with satay, homemade potato puree</i>	
<b>Tartare de bœuf classique, frites et salade</b>	<b>28€</b>
<i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	

## MENU ENFANT kids

<b>Steak haché</b>	<i>Beef (Ground)</i>	<b>18 €</b>
<b>Poulet croustillant</b>	<i>Crispy chicken</i>	<b>18 €</b>
<b>Cabillaud pané</b>	<i>Breaded fish</i>	<b>18 €</b>

**Les plats peuvent être accompagnés de frites, riz ou légumes / Une boule de glace au choix en dessert**  
*Can be served with french fries, rice or veg / A scoop of ice cream of your choice for dessert*

# NOS DESSERTS

## « Fait maison - Homemade »

<b>Pavlova fraise et basilic</b> <i>Strawberry and basil Pavlova</i>	14€
<b>Cœur coulant chocolat, glace vanille</b> <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i>	15€
<b>Riz au lait de coco, brunoise de fruits de saison, tuile aux amandes</b> <i>Rice pudding with coconut milk, seasonal fruit brunoise, almond tile</i>	15€
<b>Mille feuilles « minute » aux fruits rouges</b> <i>“Minute” Mille Feuilles with red fruits</i>	15€
<b>Fruits frais de saison, sorbet citron</b> <i>Sliced fresh fruits, lemon sorbet</i>	15 €
<b>Café gourmand</b> <i>Coffee with a selection of desserts</i>	16€
<b>Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules)</b> <i>Ice creams – Sorbets</i> Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Coco Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune <i>Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Sorbet : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	15€

Prix nets, service compris