

A PARTAGER to share

L'assiette Méditerranéenne

Homemade Mediterranean bites platter

22€

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko

Spring rolls, Samossas and panko prawns

22€

ENTREES starters

Lobster Poke Bowl : base riz, edamame, mangue, chou rouge, carotte, avocat et wakame

Lobster poke bowl : rice, edamame, mango, red cabbage, carrot, avocado and wakame

26€

Burrata du Pearl à l'huile de truffe, carpaccio de tomate, olives Italienne

Pearl's burrata with truffle oil, tomato carpaccio, Italian olives

24€

Ceviche de daurade mariné « minute » au leche de tigre

"Minute" marinated seabream ceviche with "leche de tigre"

23€

Vitello tonnato

Slice of veal and tuna sauce

22€

Vegan Poke Bowl : base quinoa, betterave, chou rouge, carotte, vinaigrette à la truffe

Vegan poke bowl: quinoa, beetroot, red cabbage, carrot, truffle vinaigrette

20€

POISSONS fish

Poulpe grillé, purée de patate douce au chipotle, sauce aioli <i>Grilled octopus, sweet potatoe puree with chipotle, aioli sauce</i>	31€
Filet de saint pierre snacké, fumet réduit à la marjolaine, artichauts façon barigoule <i>Snacked John Dory fish filet, reduced marjoram fumet, barigoule style artichokes</i>	34€
Risotto au homard et salicorne <i>Lobster and samphire risotto</i>	34€
Dos de saumon grillé, sauce tahitienne, riz camarguais <i>Grilled salmon, Tahitian sauce with Camargue rice</i>	28€
Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce aioli et sauce teriyaki <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

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

VIANDES meat

Surf and turf du Pearl : filet de bœuf, homard et purée de pommes de terre maison <i>Pearl surf and turf : beef tenderloin and looster with homemade potatoe puree</i>	46€
Côte de bœuf grillé, pommes de terre ratte au piment d'Espelette <i>Grilled rib steak, fingerling potatoes with espelette pepper</i>	34€
Filet de bœuf, purée de pomme de terre maison, jus truffé <i>Beef tenderloin, truffle sauce with homemade potatoe puree</i>	35€
Magret de canard rôti au miel et romarin, ail et légumes confits <i>Roasted breast of duck with honey and rosemary, garlic and candied vegetables</i>	32€
Suprême de poulet aux saveurs d'Italie, polenta crémeuse, jus lié à l'olive <i>Chicken supreme Italian flavour, creamy polenta, olive sauce</i>	32€

MENU ENFANT kids

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

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 »

Pavlova fraise et basilic <i>Strawberry and basil Pavlova</i>	14€
Cœur coulant chocolat, glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i>	15€
Riz au lait de coco, brunoise de fruits de saison, tuile aux amandes <i>Rice pudding with coconut milk, seasonal fruit brunoise, almond tile</i>	15€
Mille feuilles « minute » aux fruits rouges <i>"Minute" Mille Feuilles with red fruits</i>	15€
Fruits frais de saison, sorbet citron <i>Sliced fresh fruits, lemon sorbet</i>	15 €
Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i>	16€
Glaces Barbarac – Sorbets (3 boules) <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