

A PARTAGER to share

Le croque 'n' truffe <i>Croque monsieur with truffle</i>	24€
L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko <i>Spring rolls, Samossas and panko prawns</i>	24€

ENTREES starters

Poke Bowl au saumon : riz, edamame, mangue, chou rouge, carotte, avocat et wakame <i>Salmon poke bowl: rice, edamame, mango, red cabbage, carrot, avocado and wakame</i>	25€
Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, radis, grenade, sésame <i>Vegan poke bowl: rice, mango, edamame, wakame, carrot, red cabbage, sprout soy, cucumber, radish, grenade and sesame</i>	21€
Salade césar <i>Ceasar salad</i>	20€
Tataki de bœuf à l'asiatique, salade chinoise et avocat <i>Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado</i>	24€
Salade de poulpe à la provençale <i>Provençale style octopus with green salad</i>	22€
Burrata en salade façon Pearl Beach <i>Burrata salad Pearl Beach style</i>	21€

POISSONS fish

Poulpe grillé, purée de vitelotte, mini carotte et sauce chimichuri <i>Grilled octopus, mashed purple potato, baby carrot and chimichurri sauce</i>	32€
Filet de Saint-Pierre, fumet réduit à la marjolaine et artichauts à la méditerranéenne <i>Snacked John Dory fish filet, reduced marjoram fumet, mediterranean artichokes</i>	34€
Dos de saumon rôti, condiment méditerranéen au basilic, panisse frite et légumes confits <i>Roasted salmon, mediterranean basil condiment, fried panisse and candied vegetables</i>	30€
Saint Jacques poêlées, beurre citronné « minute », riz et carottes grillées <i>Roasted scallops 'minute' lemon butter, rice and grilled carrots</i>	37€
Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce chimichuri et condiment méditerranéen Garniture aux choix : Purée de vitelotte, riz parfumé, légumes confits, frite ou salade verte <i>Grilled fish (for 1 or 2 persons) – Served with chimichurri sauce avec Mediterranean condiment</i> <i>Choice of sides : mashed purple potato, rice, candied vegetables, fresh fries or green salad</i>	39€/75€

VEGETARIEN

Assiette plaisir : purée de vitelotte, légumes confits et asperges <i>Pleasure plate : Mashed purple potato, candied vegetables and asparagus</i>	28€
Poêlée de légumes et riz parfumé <i>Pan-fried vegetables and rice</i>	26€

VIANDES meat

Tagliata de filet bœuf façon Pearl Beach : jus réduit à la truffe, roquette, tomates séchées, artichauts et copeaux de parmesan	35€
<i>Pearl Beach beef tenderloin tagliata: reduced truffle juice, arugula, candied tomatoes, artichoke and parmesan slices</i>	
Suprême de poulet rôti au romarin, sauce yaourt au piment d'Espelette, panisse frite et sucrose à l'huile d'olive citronnée	33€
<i>Roasted chicken supreme with rosemary, yogurt sauce with Espelette peper, fried panisse, lettuce with lemon olive oil</i>	
Tartare de bœuf classique, frites et salade	31€
<i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i>	
Magret de canard à la plancha, sauce aigre douce à la framboise, purée de pomme de terre violette et duo d'asperge et carotte grillé	32€
<i>Duck breast, sweet and sour raspberry sauce, mashed purple potato, and grilled asparagus and carrot</i>	
Burger au cheddar fumé	34€
<i>Burger with smoked cheddar</i>	

MENU ENFANT kids

Steak haché	<i>Beef (Ground)</i>	20 €
Filet de poulet pané	<i>Crispy chicken</i>	20 €
Cabillaud pané	<i>Breaded fish</i>	20 €

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 »

Soupe de fraise au basilic, glace yaourt et tuile au sésame grillé <i>Strawberry soup with basil, yogurt ice cream and grilled sesame tuile</i>	15€
Tiramisu baileys et speculoos * présence infime d'alcool <i>Baileys and speculoos tiramisu</i> *moderate alcohol	15€
Croustillant aux fruits rouge <i>Crispy with red fruits</i>	15€
Crème brûlée au Nutella <i>Nutella creme brulee</i>	15€
Assiette de fruits frais, gel citron et sirop à la verveine <i>Fresh fruit, lemon gel and verbena syrup</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