

A PARTAGER to share

Le croque 'n' truffe

Croque monsieur with truffle

25€

L'asiatique : Nems, Samossas et Crevettes panko

Spring rolls, Samossas and panko prawns

Pour 2 18€

Pour 3 25€

ENTREES starters

Salade César

Ceasar salad

24€

Vegan Poke Bowl : riz, mangue, wakame, edamame, carotte, chou, pousse de soja, concombre, radis, grenade, sésame

Vegan poke bowl: rice, mango, edamame, wakame, carrot, mixed cabbage, sprout soy, cucumber, radish, grenade and sesame

22€

Poke Bowl au saumon : riz, edamame, mangue, chou, carotte, avocat et wakame

Salmon poke bowl: rice, edamame, mango, mixed cabbage, carrot, avocado and wakame

26€

Tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat

Beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado

26€

Burrata en salade façon Pearl Beach

Burrata salad Pearl Beach style

22€

LE COIN DES TARTARES tartar corner

| | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| Tartare de thon à la provençale, mesclun du pays <i>Tuna tartar Provençal style, French mesclun</i> | 20€ | 28€ |
| Tartare de saumon aux saveurs Asiatique, mélange chinois <i>Salmon tartar Asian flavors, Chinese style salad</i> | 22€ | 30€ |
| Tartare de bœuf à l'italienne, frites et salade <i>Beef tartar Italian style, french fries and green salad</i> | | 34€ |
| Tartare de bœuf classique, frites et salade <i>Classic beef tartar, french fries and green salad</i> | | 32€ |

POISSONS fish

- Filet de bar snacké, purée de betterave rouge à l'orange, betterave jaune rôtie, sauce aux agrumes** 33€
Snacked seabass fish filet, mashed red beets with orange, roasted yellow beets and citrus sauce
- Poulpe grillé, purée de patate douce au piment fumé et aioli maison** 35€
Grilled octopus, mashed sweet potato with smoked chilli and homemade aioli
- Dos de saumon rôti, sauce miel soja, wok de légumes et riz parfumé** 32€
Roasted salmon, honey soy sauce, vegetables wok and rice
- Poisson entier grillé (pour 1 ou 2 personnes) Sauce miel soja et aioli** 39€/75€
Garniture aux choix : Purée de patate douce, riz parfumé, légumes confits, frite ou salade verte
Grilled fish (for 1 or 2 persons) – Served with honey soy sauce and aioli
Choice of sides : mashed sweet potato, rice, candied vegetables, fresh fries or green salad

VEGETARIEN

- Assiette plaisir : purée de patate douce, légumes confits et asperges** 28€
Pleasure plate : mashed sweet potato, candied vegetables and asparagus
- Poêlée de légumes confits et riz parfumé** 26€
Pan-fried candied vegetables and rice

VIANDES meat

Tagliata de filet bœuf façon Pearl Beach : jus réduit à la truffe, roquette, tomates séchées, artichauts et copeaux de parmesan 37€

Pearl Beach beef tenderloin tagliata: reduced truffle juice, arugula, candied tomatoes, artichoke and parmesan slices

Burger au cheddar fumé, frites et salade 35€

Burger with smoked cheddar, french fries and green salad

Wok de poulet menthe et sésame, légumes et riz parfumé 30€

Chicken wok with mint and sesame, vegetables and rice

Double tataki de bœuf à l'Asiatique, salade chinoise et avocat 34€

Double beef tataki Asian style, Chinese style salad and avocado

MENY ENFANT kids

Steak haché Beef (Ground) 20 €

Filet de poulet pané Crispy chicken 20 €

Cabillaud pané Breaded fish 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 »

| | |
|---|-----|
| Cœur coulant chocolat maison, boule de glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice-cream</i> | 16€ |
| Cascade croustillante de fruits rouges et sa chantilly vanillé <i>Crispy red fruits falls and vanilla whipped cream</i> | 16€ |
| Cheesecake chocolat blanc et son sorbet framboise <i>White chocolate cheesecake and raspberry sorbet</i> | 16€ |
| « Straggisto » yaourt à la grecque aux fruits de saison <i>« Straggisto » - Greek yogurt with seasonal fruits</i> | 16€ |
| Parfait glacé aux fruits exotique <i>Iced exotic fruits parfait</i> | 16€ |
| Café gourmand <i>Coffee with a selection of desserts</i> | 17€ |
| 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€ |