

LA PETITE PLAGE

Saint-Barth

CUISINE D'ÉTÉ PAR ÉRIC FRECHON

ENTRÉES

BROCOLIS CROUSTILLANTS, SAUCE BUTTER CURRY <i>CRISPY BROCCOLI, BUTTER CURRY SAUCE</i>	24
STRACCIATELLA, BETTERAVES CUITES AU FEU DE BOIS, VINAIGRETTE AUX FRUITS NOIRS <i>STRACCIATELLA, CHAR-GRILLED BEETS, BLACKBERRIES VINAIGRETTE</i>	34
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY EXOTIQUE, BRIOCHE TOASTÉE <i>DUCK FOIE GRAS, EXOTIC CHUTNEY, TOASTED SWEET BUN</i>	48
FALAFELS ET KEFTA D'AGNEAU, AIOLI LIBANAIS ET COULIS DE POIVRON ÉPICÉ <i>FALAFELS AND LAMB KEFTAS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND SPICY PEPPER COULIS</i>	36
THON MI-CUIT FINEMENT TRANCHÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE <i>THIN SLICES OF HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS</i>	42
POULPE AU PIMENTON SNACKÉ À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE <i>À LA PLANCHA OCTOPUS WITH PIMENTON PAPRIKA, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE</i>	44
GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE TANDOORI <i>CRISPY LARGE PRAWNS, TANDOORI SAUCE</i>	46
KING CRAB RELEVÉ À LA SPICY MAYO, SHISO EN TEMPURA <i>KING CRAB WITH SPICY MAYO, SHISO TEMPURA</i>	72

CRUDOS

CEVICHE DE MAHI-MAHI AU PIMENT JAUNE ET YUZU <i>MAHI-MAHI FISH CEVICHE WITH YELLOW PEPPER AND YUZU</i>	38
TARTARE DE THON ROUGE, GUACAMOLE, VINAIGRETTE AU SOJA ET SÉSAME <i>BLUEFIN TUNA TARTAR, GUACAMOLE, SOY SAUCE AND SESAME VINAIGRETTE</i>	42
CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE <i>LARGE PRAWNS CARPACCIO WITH SLIGHTLY SPICED OLIVE OIL</i>	48
TIRADITO DE LANGOUSTE MARINÉE AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE ET CITRON VERT <i>SPINY LOBSTER TIRADITO MARINATED IN COCONUT MILK, GINGER AND LIME</i>	52

SALADES

SALADE DE TOMATES, CONCOMBRE, FÊTA PARFUMÉE AU SUMAC ET MENTHE FRAÎCHE <i>TOMATO SALAD, CUCUMBER, SUMAC FLAVOURED FETA CHEESE AND FRESH MINT</i>	34
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, VINAIGRETTE YUZU TRUFFE ET PARMESAN <i>SPINACH SPROUTS SALAD, YUZU TRUFFLE VINAIGRETTE AND PARMESAN</i>	48
SALADE DE LANGOUSTE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL ET CORIANDRE <i>SPINY LOBSTER SALAD, AVOCADO, GRAPEFRUIT, HONEY AND CORIANDER VINAIGRETTE</i>	58

PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISE, BASILIC ET PIGNONS DE PINS <i>FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS</i>	44
LANGOUSTE GRILLÉE, LINGUINES AIL ET PIMENT <i>GRILLED SPINY LOBSTER, SPICY LINGUINE WITH GARLIC</i>	68
GROSSES COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, COMTÉ ET TRUFFE NOIRE <i>PASTA SHELLS FOR SPOILED CHILDREN, HAM, COMTÉ CHEESE AND BLACK TRUFFLE</i>	58

POISSONS

MAHI-MAHI AU CONFIT DE TOMATE AU BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON <i>MAHI-MAHI FISH WITH TOMATO CONFIT AND BASIL, LEMON FLAVOURED WHIPPED BUTTER</i>	44
SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES ET FLEURS <i>TANDOORI FLAVOURED SALMON, CUCUMBER, ALMONDS AND FLOWERS</i>	48
GAMBAS SNACKÉES, BOUILLON DES TÊTES, LAIT DE COCO ET CITRONNELLE, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN <i>SNACKED LARGE PRAWNS, HEADS BROTH, COCONUT MILK AND LEMONGRASS, JASMIN FLAVOURED STEAMED RICE</i>	56
BLACK COD MARINÉ AU MISO ET YUZU, CUIT À LA FLAMME <i>BLACK COD MARINATED IN MISO SAUCE AND YUZU, COOKED BY THE FLAME</i>	72

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

LOUP SAUVAGE GRILLÉ ENTIER, TOMATES CERISE, CITRON, OLIVES <i>GRILLED WILD SEA BASS, CHERRY TOMATOES, LEMON, OLIVES</i>	125 / PERS
---	------------

VIANDES

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AU PESTO ROSSO, POIVRONS ROUGES MARINÉS, PECORINO ET ROQUETTE <i>BEEF FILLET CARPACCIO WITH PESTO ROSSO SAUCE, MARINATED RED PEPPERS, PECORINO AND ARUGULA SALAD</i>	44
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHIS AU CITRON <i>ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, TOMATO CONFIT AND BASIL, LEMON GNOCCHI</i>	46
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE AU POIVRE VERT <i>PAN-FRIED BEEF FILLET, GREEN PEPPER SAUCE</i>	58
OU À LA TRUFFE NOIRE <i>OR WITH BLACK TRUFFLE</i>	78
BELLE CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME, JUS PERLÉ <i>PARMESAN AND PARMA HAM CRUSTED VEAL CHOP, MEAT SAUCE</i>	68

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, OLIVES ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES <i>LAMB SHOULDER CONFIT WITH OLIVES AND LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS</i>	58 / PERS
--	-----------

CÔTE DE BŒUF USA PRIME, SUCRINES AUX HERBES FRAÎCHES, FRITES, SAUCE BÉARNAISE <i>USA PRIME BEEF RIB, BABY LETTUCE WITH FRESH HERBS, FRENCH FRIES, BEARNAISE SAUCE</i>	145 / PERS
---	------------

FAUX FILET WAGYU 300GR. ORIGINE JAPON, KAGOSHIMA GRADE A5, POUSSÉS D'ÉPINARDS, VINAIGRETTE YUZU <i>JAPANESE 300GR WAGYU BEEF SIROLOIN, KAGOSHIMA GRADE A5, SPINACH SPROUTS SALAD, YUZU VINAIGRETTE</i>	190 / PERS
--	------------

DESSERTS

PAVLOVA COCO, SORBET ET MANGUE FRAÎCHE, CRÈME COCO <i>COCONUT PAVLOVA, SORBET AND FRESH MANGO, COCONUT CREAM</i>	18
--	----

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT GRAND CRU, NOISETTES CARAMÉLISÉES ET ESPUMA FUMÉE <i>WARM GRAND CRU CHOCOLATE TART, CARAMELIZED HAZELNUTS AND SMOKED ESPUMA</i>	18
---	----

GROS CHOU AU PRALIN, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT <i>BIG PRALINE CREAM PUFF, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE</i>	18
--	----

MILLEFEUILLE TROPÉZIEN <i>TROPEZIAN CREAM SLICE</i>	18
---	----

CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ AUX GRAINES DE CORIANDRE, RÂPÉ DE CITRON VERT ET SORBET MOJITO <i>MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO WITH CORIANDER SEEDS, GRATED LIME AND MOJITO SORBET</i>	18
---	----

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

BABA AU VIEUX RHUM, CHANTILLY MASCARPONE VANILLÉE <i>OLD RUM BABA, VANILLA FLAVOURED MASCARPONE, WHIPPED CREAM - TO SHARE</i>	16 / PERS
---	-----------

COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUËTES, GLACES CAFÉ, VANILLE ET CHOCOLAT <i>GIANT COOKIE, CARAMEL AND PEANUTS, COFFEE, VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAMS - TO SHARE</i>	16 / PERS
---	-----------

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

ROSÉ	75CL	ROUGE	75CL
Côtes-de-Provence Domaine de la Rouillère Grande Réserve	95	Inopia Saouma Mounir et Rotem	85
CHAMPAGNE AOC	75CL	BLANC	75CL
Veuve Clicquot Brut	170	Chablis 1 ^{er} Cru Troesmes Domaine Pommier	120
Veuve Clicquot Rosé	220		

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande
Net prices in euros - Service included - Allergens list available on request