



L'AIGUILLE

BEACH CLUB

DINER

A PARTAGER

Mezzés du chef (gravlax de saumon, houmous de betterave, rillettes de poissons et cecina) **36,00€**
Chef's mezze (salmon gravlax, beetroot, tuna rillettes and cecina)

ENTRÉES

Fêta rôtie en feuille de brique, miel et tomates cerises de Sicile **29,00€** Poêlée d'encornets à la provençale **29,00€**
Roasted feta in brick leaf, honey and Sicilian cherry tomatoes
Provençal-style fried squid

Terrine de foie gras de canard maison, toast et chutney de fruits **32,00€** Belle burrata des Pouilles de 300G, tomates bicolores, basilic et pesto maison **32,00€**
Homemade duck foie gras terrine, toast and fruit chutney
300G Apulian burrata, two-tone tomatoes, basil and homemade pesto

Ceviche de daurade royale jalapeños **32,00€**
Jalapeño sea bream ceviche

PÂTES

Linguine aux gambas **35,00€** Linguine à la truffe fraîche **42,00€**
Linguine with prawns
Linguine with fresh truffle

Spaghetti au caviar beluga premium 30G **150,00€**
Spaghetti with 30g of premium Beluga caviar.

POISSONS

Gambas snackées, petits légumes du soleil **34,00€** Poulpe grillé, caviar d'aubergines, olives picholine et dés de fêta AOP **35,00€**
Snacked prawns, small sunny vegetables
Grilled octopus with eggplant caviar, picholine olives, and AOP feta cheese

Tartare de thon accompagné de son riz parfumé aux saveurs asiatiques **35,00€** Filet de turbot, légumes du moment **39,00€**
Tuna tartare served with fragrant rice infused with Asian flavors
Turbot fillet, seasonal vegetables

Notre petite bouillabaisse et sa rouille maison **45,00€** Sélection de poissons entiers selon arrivage (15€/100g) **15,00€**
Our little bouillabaisse and its homemade rouille
Selection of fresh whole fish (15€/100g) according to availability

Prix nets en Euros - Service compris.

Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. La liste des allergènes est disponible sur demande.

If you have any allergies, please inform your waiter. The allergen list is available on request.

VIANDES

Tartare de bœuf français avec ses frites maison et salade <i>French beef tartare with homemade fries and salad</i>	32,00€	Coquelet en crapaudine, pommes de terre grenaille et ail confit <i>Cockerel in crapaudine, new potatoes and confit garlic</i>	36,00€
Côtelettes d'agneau grillées aux senteurs provençales, olives Kalamata, pommes de terre grenaille <i>Grilled lamb chops with Provençal scents, Kalamata olives, new potatoes</i>	39,00€	Filet de bœuf Charolais et son jus de viande, accompagné de ses frites maison <i>Charolais beef fillet and meat gravy, with homemade french fries</i>	41,00€
Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan et truffe d'été <i>Tagliata of beef fillet, rocket parmesan and summer truffle</i>	45,00€	Côte de bœuf 1,2 KG accompagnement au choix <i>Prime rib 1.2 KG accompaniment of your choice</i>	125,00€

MENU ENFANT (-12 ANS)

Nuggets de poulet ou filet de loup accompagné de frites ou écrasé de pommes de terre. Glace jouet (chocolat, vanille ou fraise) <i>Chicken nuggets or sea bass fillet with homemade french fries or mashed potatoes. Toy ice cream (chocolate, vanilla or strawberry)</i>			29,90€
---	--	--	--------

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés <i>Vegetable Mix</i>	9,00€	Ecrasé de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	9,00€
Frites maison <i>Homemade french fries</i>	9,00€	Ecrasé de pommes de terre à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	14,00€
Frites maison à la truffe <i>Homemade truffle fries</i>	14,00€		

DESSERTS

Pavlova fruits rouges <i>Red fruit pavlova</i>	14,00€	Tarte citron revisitée maison <i>Lemon tart revisited at home</i>	14,00€
Cœur coulant chocolat et sa glace vanille <i>Flowing chocolate heart and vanilla ice cream</i>	14,00€	Tarte tatin abricot et romarin avec sa glace yaourt <i>Apricot and rosemary tart tatin with yogurt ice cream</i>	14,00€
Colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	14,00€	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	17,00€

L'AIGUILLE

BEACH CLUB

+33 (0)4 93 48 02 15
resa@laiguille-beach-club.com
Promenade André Pradayrol
Théoule-sur-Mer, France

