



L'AIGUILLE

BEACH CLUB

LUNCH

## A PARTAGER - TO SHARE

Mezze du chef (Caviar d'aubergine, Kefta, Tzatziki, houmous, caponata) **36,00€**  
*Chef's mezze (Eggplant caviar, Kefta, Tzatziki, hummus, caponata)*

Fritto misto, persillade **27,00€**  
*Fritto misto, parsley and garlic*

## ENTRÉES - STARTERS

Salade grecque L'Aiguille, vinaigrette citronnée **26,00€**  
Tomates cerises colorées, concombre, olives, fêta brebis AOP, poivron 3 couleurs et oignon rouge  
*Greek salad, lemon vinaigrette*  
*Cherry tomatoes, cucumber, olives, AOP sheep feta cheese, green, red and yellow peppers, and red onion*

Traditionnelle salade César **28,00€**  
Salade romaine, poulet croustillant, œuf mollet, copeaux de Parmesan, croûtons  
*Traditional Caesar salad*  
*Romaine lettuce, crispy chicken, soft-boiled egg, Parmesan cheese, croutons*

Ceviche de maigre sauce aux agrumes, sorbet cactus citron **28,00€**  
*Maigre ceviche with citrus sauce, cactus lemon sorbet*

Tartare de saumon, vinaigrette passion, salade de fenouil et pomme verte **29,00€**  
*Salmon tartare, passion fruit vinaigrette, fennel and green apple salad*

## POISSONS - FISH

Cabillaud piqué au chorizo, crémeux piquillos, soubressade, riz catalan citronné **36,00€**  
*Cod with chorizo, piquillo pepper creamy sauce, saffron rice, sobrasada*

Thon snacké à l'unilatérale façon Rossini, jus de veau corsé, purée à l'huile d'olive et cébettes **38,00€**  
*Seared tuna Rossini-style, veal jus, mashed potatoes with olive oil, spring onions*

Poulpe à la gremolata, ratatouille confite **34,00€**  
*Octopus with gremolata sauce, ratatouille*

## VIANDES - MEAT

Tartare de bœuf traditionnel, frites maison **26,00€** *Traditional beef tartare, homemade french fries* Tartare de bœuf à la moelle, frites maison **29,00€** *Beef tartare with marrow, homemade french fries*

Coquelet en crapaudine, ratatouille confite **29,00€** *Cockerel in crapaudine, ratatouille* Hamburger de bœuf, mayo spicy, confit d'échalotes, vieux Gouda, pommes Darphin, frites de patates douces **32,00€**  
*Beef burger, spicy mayo, shallot confit, aged Gouda, Darphin potatoes, sweet potato fries*

Souris d'agneau confite, jus de thym à l'ail des ours, purée à la truffe **36,00€** *Slow-cooked lamb shank, wild garlic and thyme jus, truffled mashed potatoes* Filet de bœuf, jus corsé, pommes de terre Ratte confites à l'ail **43,00€**  
*Beef fillet, rich jus, Ratte potatoes and garlic*

## PÂTES - PASTA

Rigatoni à la truffe <i>Truffle rigatoni</i>	28,00€	Spaghetti aux fruits de mer <i>Seafood spaghetti</i>	29,00€
---	--------	---	--------

## ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Légumes <i>Vegetable mix</i>	8,00€	Ecrasé de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	8,00€
Frites maison <i>Homemade french fries</i>	8,00€	Ecrasé de pommes de terre à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	12,00€
Frites maison à la truffe et vieux Parmesan <i>Homemade truffle fries, aged Parmesan chees</i>	12,00€	Ecrasé de pommes de terre jus corsé <i>Mashed potatoes with rich jus</i>	10,00€
Salade verte <i>Green salad</i>	7,00€	Frites de patates douces <i>Sweet potato fries</i>	8,00€

## MENU ENFANT - KIDS MENU (-12 ANS)

Nuggets de poulet accompagnés de frites ou spaghetti tomates basilic Glace jouet (chocolat, vanille ou fraise) <i>Chicken nuggets with homemade french fries or spaghetti with tomato and basil sauce Toy ice cream (chocolate, vanilla or strawberry)</i>	19,90€
--	--------

## DESSERTS - DESSERTS

Baba au rhum, chantilly passion <i>Rum Baba, passion fruit flavored whipped cream</i>	12,00€
Tarte Tatin caramel beurre salé, sorbet mangue <i>Appel tart, salted butter caramel</i>	11,00€
Profiterole géante, sauce aux 2 chocolats, lait et blanc <i>Giant profiterole, white and milk chocolate sauce</i>	12,00€
Pavlova aux fruits rouges, crème citronnée <i>Red fruits Pavlova, lemon cream</i>	12,00€

## COUPE DE GLACE - ICE CREAM

Coupe 3 boules - glace ou sorbet <i>Scoop of ice cream</i>	10,00€	Supplément chantilly <i>Extra Whipped cream</i>	2,00€
---	--------	--	-------

Parfums au choix : yaourt - vanille - chocolat - fraise - pistache - mangue - framboise - citron  
*Flavours : Yoghurt, vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, mango, raspberry, lemon*

Prix nets en Euros - Service compris.

*Net prices in euros, service and tax included.*

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.*

# L'AIGUILLE

## BEACH CLUB

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

