

## Pour commencer

### À partager ou pas

Tarama de Mahi-mahi fumé maison,  
Pain pita 18€

✓ Ktipiti de féta,  
Poivron rouge confit,  
Pain pita 18€

Gambas croustillantes panées  
Au riz soufflé et corn flakes,  
Mayonnaise Vadouvan de  
« La Case aux Épices » 32€

### Le végétal

✓ ✕ Poivron doux confit,  
Ricotta aux herbes 24€

✓ ✕ Artichauts violets de Provence,  
Houmous d'artichauts,  
Citron confit et salade d'herbes 34€

✓ Aubergine marinée,  
Emulsion froide coriandre,  
Condiment tahini citron 26€

### Entrées

✓ Burrata fraîche des Pouilles,  
Légumes grillés,  
Pain sarde aux herbes 34€

✓ Chakchouka à ma façon 24€

✕ Ceviche aux poivrons doux,  
Crème de maïs 34€

✕ Carpaccio de poisson local,  
Algues et agrumes,  
Poivre parfait 36€

✕ Poulpe grillé,  
Caponata à la Sicilienne 38€

### Les incontournables

✕ La véritable salade Niçoise,  
Thon frais de nos côtes 36€

✓ ✕ Cœur de laitue parmesan,  
Vinaigrette citron 24€

Salade César poulet fermier 36€

Salade de langouste locale,  
Avocat et pamplemousse\* 55€

Cheeseburger classique,  
Crème de cheddar brûlé  
(avec ou sans bacon) 35€

## Les plats

### Les poissons

Mahi-mahi cuit au four,  
Tomate, fenouil, citron et crouton de pain 42€

Encornet farci,  
Epices paëlla de « La Case aux Épices » 46€

Vivaneau en croûte de pistache,  
Jus à l'olive verte de Lucques,  
Polenta à la Romaine 44€

### Les viandes

✕ Kefta d'agneau de lait et bœuf Angus,  
Maison Huguenin,  
Aux épices de « La Case aux Épices » 46€

Suprême de volaille en croûte d'olives,  
Gnocchis de pomme de terre,  
Origan et citron 42€

Pluma Ibérique,  
Pommes dauphines aux olives Taggiashe\* 48€

✕ Filet de bœuf blonde d'Aquitaine,  
Pomme purée et jus de veau\* 58€

### Les pâtes

✓ Lasagnette de ricotta,  
Herbes fraîches & citron 32€

Tagliatelles fraîches à la langouste locale  
Flambée au brandy,  
Bisque de têtes\* 55€

### Les pizzas

✓ Tomate basilic et mozzarella 26€

✓ Tomate ancienne et buffalo entière 38€

Jambon de Parme, stracciatella et olives 36€

✓ Truffe, mascarpone fior di latte,  
Roquette 42€

### Garnitures additionnelles

Frites, purée maison,  
légumes, salade mesclun 10€

✕ Sans Gluten

✓ Végétarien

amis  
St. Barth



## Les desserts

Mille-feuille vanille,  
Caramel et noix de pécan 18€

Profiterole chocolat XXL 36€

Pavlo-colada 17€

Coupe glacée brownie,  
Glace chocolat et pistache 16€

### Fruits givrés

Noix de Coco,  
Crème glacée au lait de coco,  
Croustillant amande,  
Espuma à la fleur d'orange 18€

Orange,  
Granité orange safran,  
Suprême et marmelade d'orange,  
Crumble aux agrumes 18€

### Nos glaces et Sorbets maison

Vanille, chocolat, pistache,  
Noix de coco, mangue, 8€/ boule  
Fruit rouge et citron

### Menu

#### Day pass

Bénéficiez d'un deux plats :

Entrée, plat

ou

Plat & dessert

(hors produit\*)

+

Un transat à la journée  
avec serviettes

95€

+ Option avec massage

195€

Prix des transats 35€

Prix nets en Euros

Taxes et Service compris

Origines des viandes :

UE, USA, Nouvelle-Zélande & Australie

La liste des allergènes est disponible sur demande