

MENU

À PARTAGER / TO SHARE:

GUACAMOLE FAÇON CBEACH, TORTILLAS DE MAÏS 	18€
<i>CBEACH GUACAMOLE, CORN TORTILLA</i>	
KEFTA D'AGNEAU AUX EPICES D'ORIENT	16€
<i>LAMB KEFTA WITH ORIENTAL SPICES</i>	
CREVETTES PANKO, SAUCE CHILI DOUX	17€
<i>PANKO SHRIMPS, SWEET CHILI SAUCE</i>	
HOUMOUS "ZAATAR" ET POIS CHICHES, PITA 	14€
<i>HOUMOUS "ZAATAR" AND CHICK PEAS, PITA</i>	

ENTRÉES

OEUFS BIO CUIT PARFAIT 	23€
ASPERGES VERTES EN TEXTURE, COPEAUX DE BRÉSAOLA ET FETA	
<i>PERFECTLY COOKED ORGANIC EGG, TEXTURED GREEN ASPARAGUS WITH BRESAOLA CHIPS AND FETA CHEESE</i>	
SAUMON GRAVLAX MARINÉ AU PARFUM DE LIMONCELLO	28€
SUR BRUSCHETTA, GUACAMOLE ET CITRON VERT	
<i>GRAVLAX SALMON MARINATED WITH LIMONCELLO ON VIRGUL GUACAMOLE AND LIME BRUSCHETTA</i>	
SALADE CBEACH	31€
CRABE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, SAUMON FUMÉ, GAMBAS ET COEURS DE PALMIER	
<i>CBEACH SALAD CRAB, AVOCAT, GRAPEFRUIT, SMOKED SALMON, PRAWNS AND HEART OF PALM TREE</i>	
SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT	28€
BACON, TOMATES CERISES, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN	
<i>CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN, BACON, CHERRY TOMATOES, ROMAINE, CROUTONS, PARMESAN</i>	
SALADE CAESAR AUX GAMBAS, AVOCAT	31€
TOMATES CERISES, SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN	
<i>CAESAR SALAD WITH PRAWNS AND AVOCADO, CHERRY TOMATOES, ROMAINE, CROUTONS AND PARMESAN</i>	

PÂTES ET RISOTTO

PENNE À L'ARRABIATA, STRACCIATELLA, PISTOU DE ROQUETTE 	29€
<i>PENNE WITH ARRABIATA, STRACCIATELLA, ARUGULA PISTOU</i>	
RISOTTO CBEACH À LA TRUFFE D'ÉTÉ 	34€
<i>SUMMER TRUFFLE CBEACH RISOTTO</i>	
PÂTES AUX FRUITS DE MER	36€
<i>SEEFOD PASTA</i>	



POISSONS

TENTACULES DE POULPE SNACKÉS	38€
COMME UNE SHAKSHUKA DE POIVRONS ET TOMATES CONFITES	
<i>OCTOPUS TENTACLES A LA PLANCHA, LIKE A SHAKSCHUKA OF PEPPERS AND CANDIED TOMATOES</i>	
FILET DE LOUP	34€
RIZ VÉNÈRE CUIT FAÇON RISOTTO ET CRÈME PARMESAN	
<i>FILET OF SEA BASS WITH SATE, BLACK RICE AS RISOTTO STYLE AND PARMESAN CREAM</i>	
TARTARE DE THON	32€
AVOCAT, CORIANDRE, SOJA, WASABI, HUILE DE SÉSAME	
<i>TUNA TARTARE, AVOCADO, CORIANDER, SOY, WASABI, SESAME OIL</i>	

VIANDES

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	36€
<i>SOURIS OF LAMB CONFIT, POTATOES MOUSSELINE</i>	
VOLAILE FERMIÈRE À LA PLANCHA	32€
OLIVE TAGGIASCCA, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, CAROTTE FANE, JUS DE VIANDE	
<i>FARM POULTRY A LA PLANCHA, OLIVE TAGGIASCCA, POTATOES MOUSSELINE, CARROTS TOPS AND MEAT JUICE</i>	
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF	40€
PARMESAN, TOMATES CERISES, JUS DE VIANDE, CRÈME BALSAMIQUE	
<i>BEEF TAGLIATA, PARMESAN CHEESE, TOMATO CONFIT, MEAT JUICE, BALSAMIC CREAM</i>	
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES	29€
CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN	
<i>ITALIAN BEEF TARTARE, FRENCH FRIES, CAPERS, SUN-DRIED TOMATOES AND PARMESAN</i>	
CBEACH BURGER AU BOEUF	29€
SALADE, CONFIT D'OIGNONS, CHEDDAR, TOMATE, SAUCE BURGER	
SUPPLÉMENT : BACON CROUSTILLANT +2€	
<i>CBEACH BURGER WITH SALAD, ONIONS CONFIT, CHEDDAR, TOMATO AND BURGER SAUCE</i>	
EXTRA : CRISPY BACON + 2€	

GARNITURES AU CHOIX:

9€

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE / *POTATOES MOUSSELINE*

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ / *POTATOES MOUSSELINE WITH SUMMER TRUFFLES* +2€

Frites / *FRENCH FRIES*

Frites de patates douces / *SWEET POTATO FRIES*

Légumes de saison / *SEASONAL VEGETABLES*

Sucrine / *LETTUCE*

Riz Basmati / *BASMATI RICE*

DESSERTS :

CAFÉ GOURMAND

GOURMET CAFE

FRAISIER

STRAWBERRY CAKE

CRÈME BRULÉE

CREME BRULEE

PAIN PERDU, Caramel Beurre Salé et Glace Vanille

FRENCH TOAST, SALTED BUTTER CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM

TARTE CITRON MERINGUÉE "SELON ANNE"

LEMON PIE "ACCORDING TO ANNE"

FONDANT AU CHOCOLAT COEUR COULANT SPECULOOS

CHOCOLATE FONDANT WITH A SPECULOOS MOLTEN HEART

MALABEE

ENTREMET FLEUR D'ORANGER, CONFITURE DE ROSE, RÂPÉE DE NOIX DE COCO

ORANGE BLOSSOM DESSERT, ROSE JAM, GRATED COCONUT

BOULE DE GLACE OU SORBET

SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET

ASSIETTE DE FRUITS / PASTÈQUE

FRUIT PLATE / WATERMELON

