



L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR

entrées

STARTERS

Tartare de thon crème d'avocat et gelée de citrons verts
Tuna tartare with avocado cream and lime jelly
26€

Poivrons marinés à l'huile parfumée à l'origan et câpres
Peppers marinated in oil flavoured with oregano and capers
19€

Pastèque et fêta en salade huile d'olive et vinaigre de cidre
Watermelon and feta salad with olive oil and cider vinegar
22€

Tomates cailloux et burratina crémeuse
Tomato pebbles and creamy burratina
24€

Carpaccio de crevettes crues, chlorophylle de coriandre, mangue et cebettes
Carpaccio of raw prawns with coriander chlorophyll, mango and cebettes
30€

Le crab roll parfumé au yuzu et guacamole
Crab roll flavoured with yuzu and guacamole
26€

Courgettes sautées en salade, olives riviera zeste de citrons et halloumi grillé
Sautéed courgette salad with riviera olives, lemon zest and grilled halloumi
22€

Houmous parfumé aux herbes fraîches citrons et sésames torréfiés
Hummus flavoured with fresh herbs, lemons and roasted sesame seeds
18€

Carpaccio de bœuf huile basilic, parmesan et câpres
Beef carpaccio with basil oil, parmesan and capers
29€

Salade de gambas au fruit de la passion
Prawn salad with passion fruit
27€

sushi

Nigiri 4 pièces		Rolls 6 pièces	
Saumon <i>salmon</i>	14€	Saumon avocat <i>salmon avocado</i>	18€
Saumon tataki <i>salmon tataki</i>	16€	Saumon avocat fromage <i>salmon avocado cheese</i>	19€
Thon <i>tuna</i>	16€	Veggie <i>veggie</i>	17€
Thon tataki <i>tuna tataki</i>	18€	Thon avocat <i>tuna avocado</i>	19€
Crevettes <i>prawns</i>	16€	Crabe avocat <i>crab avocado</i>	21€

Sashimi 12 pièces		Maki 6 pièces	
Saumon <i>salmon</i>	32€	Avocat <i>avocado</i>	17€
Saumon tataki <i>salmon tataki</i>	34€	Crevettes <i>prawns</i>	19€
Thon <i>tuna</i>	34€	Thon <i>tuna</i>	19€
Mixtes <i>mix</i>	36€	Saumon <i>salmon</i>	17€
Thon tataki <i>tuna tataki</i>	34€		
Mixtes tataki <i>tataki mix</i>	35€		

SELECTION DE L'ECRIN

Discovery 20 pièces - 55€

Tokyo 30 pièces - 75€

chirashi

Saumon avocat
salmon avocado
28€

Chirashi Sumo
- thon, saumon, crevette, crabe, cheese, avocat -
tuna, salmon, prawns, crab, cheese, avocado
36€

Thon avocat
tuna avocado
30€

ROLLS SIGNATURES

- 8 pièces -

Rainbow
- saumon, thon, crevette,
crabe, avocat -
salmon, tuna, prawns, crab, avocado
28€

Spicy tuna
- thon, togarashi, piment -
tuna, togarashi, chilli pepper
26€

Futo maki
- feuille d'algue, crabe, saumon,
cheese, avocat -
*seaweed leaf, crab, salmon,
cheese, avocado*
29€



Côté asiatique



salades

SALADS

Salade César, poulet croustillant

Caesar salad with crispy chicken

26€

La salade niçoise

Niçoise salad

26€

pâtes et risotto

PASTA AND RISOTTO

Spaghettis fraîches all'arrabiata

Fresh spaghetti all' arrabiata

26€

Risotto au citron et olives

Risotto with lemon and olives

28€

Spaghettis fraîches au homard

Lobster spaghetti

22€/100g

Raviolis aux gambas et citron vert, sauce à la sauge et crumble gourmand

Ravioli with prawns and lime,
sage sauce and gourmet crumble

36€

mer

THE SEA

Le Poulpe rôti sauce chimichurri et citrons brûlés

*Roasted octopus with chimichuri sauce
and burnt lemons.*

35€

Pavé de loup, compotée de fenouil au safran sauce vierge

Bass steak with saffron and fennel sauce

32€

**Pavé de cabillaud rôti sur la peau purée
de pois chiche parfumés**

Cod steak roasted on the skin with a fragrant chickpea purée

28€

**Thon juste saisi, petits légumes
finement compotés**

Seared tuna with finely stewed vegetables

32€

Langouste et homard de notre vivier

Lobsters and spiny lobsters from our display tank

prix / 100g

Retour de pêche.../100g

Catch of the day.../100g

accompagnements

SIDES - 8€

Pomme purée à la truffe

Mashed potatoes with truffle

Ratatouille finement compotée

Finely stewed ratatouille

Gnocchettis de légumes au pesto

Vegetable gnocchetti with pesto

Tomates cebettes et olives

Cebette tomatoes and olives

Frites fraîches

French fries

Mélange de jeunes pousses de salade

Mixed baby greens

Haricots verts vapeur à la fleur de sel

Steamed green beans with fleur de sel

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

terre

THE LAND

Poulet rôti parfumé aux citrons et gingembre, jus de viandes corsé

Roast chicken, lemon and ginger flavoured

29€

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins cru ou aller-retour

Beef tartare seasoned by us raw or on the go

27€

**Côtelettes d'agneau rôties et artichauts,
jus court**

Roast lamb chops and artichokes, short grany

34€

**Le cheeseburger, oignons croustillants
et cheddar rouge**

Crispy onion and red cheddar cheese burger

28€

**Filet de bœuf rôti à la fleur de sel,
gâteau de pommes de terre au thym**

Roast fillet of beef with fleur de sel and thyme potato cake

39€

pièces d'exception

Tomahawk Black Angus (pour 2 personnes) - 1,2kg

Tomahawk black Angus (to share) - 1,2 kg

245€

Entrecôte de boeuf Wagyu

Wagyu rib eye steak

135€/350g

Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines
Customers are free to enquire about the traceability of all our bovine meat