



**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 câprons**

*Peppers marinated in oil flavoured  
with oregano and caprons*

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€

# 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 / 100 g**

**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*

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 gravy*  
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

*Côté asiatique*



# sushi

## Nigiri 4 pièces

Saumon <i>salmon</i> .....	14€
Saumon tataki <i>salmon tataki</i> .....	16€
Thon <i>tuna</i> .....	16€
Thon tataki <i>tuna tataki</i> .....	18€
Crevettes <i>prawns</i> .....	16€

## Sashimi 12 pièces

Saumon <i>salmon</i> .....	32€
Saumon tataki <i>salmon tataki</i> .....	34€
Thon <i>tuna</i> .....	34€
Mixtes <i>mix</i> .....	36€
Thon tataki <i>tuna tataki</i> .....	34€
Mixtes tataki <i>tataki mix</i> .....	35€

## Rolls 6 pièces

Saumon avocat <i>salmon avocado</i> .....	18€
Saumon avocat fromage <i>salmon avocado cheese</i> .....	19€
Veggie <i>veggie</i> .....	17€
Thon avocat <i>tuna avocado</i> .....	19€
Crabe avocat <i>crab avocado</i> .....	21€

## Maki 6 pièces

Avocat <i>avocado</i> .....	17€
Crevettes <i>prawns</i> .....	19€
Thon <i>tuna</i> .....	19€
Saumon <i>salmon</i> .....	17€

### 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€

# thai

NEM THAI 18€  
Rouleaux de printemps thai frits  
*Deep fried thai springrolls*

KUNG HOM SABAI 26€  
Jumbo crevettes "Tempura"  
à la noix de coco, sauce aigre douce maison  
*Tempura shrimps with coconut flakes,  
sweet and sour sauce*

KAI SATAY 18€  
Mini brochettes de poulet,  
sauce Satay et cacahuètes  
*Mini chicken skewers,  
satay and peanut sauce*

Curry vert  
*green curry*  
34€

Boeuf Massaman  
*massaman beef*  
34€



**L'ECRIN**  
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR