



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



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

*entrées*  
STARTERS

**Aubergine panko façon parmigiana**  
*Eggplant panko parmigiana style*  
21€

**Carpaccio de thon mariné sur son riz croustillant**  
*Carpaccio of marinated tuna on crispy rice*  
26€

**Burratina, tomates cerises daterino et basilic**  
*Burratina, cherry tomatoes and basil*  
19€

**Feta croustillante, vinaigrette miel et thym**  
*Crispy feta with honey-thyme vinaigrette*  
23€

**Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, citron et pecorino**  
*Beef carpaccio with olive oil, lemon and pecorino cheese*  
24€



*pâtes et risotta*  
PASTA AND RISOTTO

**Penne all'arrabiata**  
*Penne all'arrabiata*  
24€

**Spaghettis al limone**  
*Spaghetti al limone*  
25€

**Risotto crevettes et pesto de roquette**  
*Shrimps risotto with arugula pesto*  
26€

**Raviolis petits pois, asperges, sauce pesto verde aux pignons**  
*Pea and asparagus ravioli with pine nut pesto verde sauce*  
28€

**Spaghettis, bisque crémeuse et homard grillé**  
*Spaghetti with creamy bisque and grilled lobster*  
22€ / 100 gr

*terre*  
THE LAND

**Cheeseburger, cheddar rouge, sauce paprika fumé**  
*Cheeseburger, red cheddar, smoked paprika sauce*  
27€

**Rib de veau caramélisé**  
*Caramelized veal rib*  
34€

**Tartare de bœuf charolais cru ou aller-retour  
assaisonné par nos soins**  
*Charolais beef tartar, raw or return, seasoned by us*  
26€

**Filet de bœuf rôti à la fleur de sel et jus corsé**  
*Roast fillet of beef with fleur de sel and hearty jus*  
39€

**Suprême de volaille rôti piqué au chorizo, piment d'espelette  
et jus de viande**  
*Roast poultry supreme spiked with chorizo, Espelette pepper and meat jus*  
29€

*mer*

THE SEA

**Cabillaud rôti sur la peau, compotée de tomate cerise, ail et thym**

*Cod roasted on the skin, cherry tomato compote, garlic and thyme*

32€

**Gambas sautées, crème de coco et citronnelle**

*Fried prawns, coconut cream and lemongrass*

36€

**Poulpe rôti sauce chimichurri et citrons brûlés**

*Roasted octopus with chimichurri sauce and burnt lemons*

32€

**Loup grillé parfumé au fenouil**

*Grilled bass flavored with fennel*

32€

---

*accompagnements*

SIDES - 8 €

**Gnocchis au pesto**

*Gnocchi with pesto*

**Frites fraîches**

*French fries*

**Haricots verts vapeur, fleur de sel  
et huile d'olive**

*Steamed green beans with fleur de sel  
and olive oil*

**Pomme purée à la truffe**

*Homemade apple and truffle purée*

**Mélange de jeunes pousses**

*Mixed baby greens*

**Aubergines rôties, sauce chimichurri**

*Roasted eggplant with chimichurri sauce*

9€