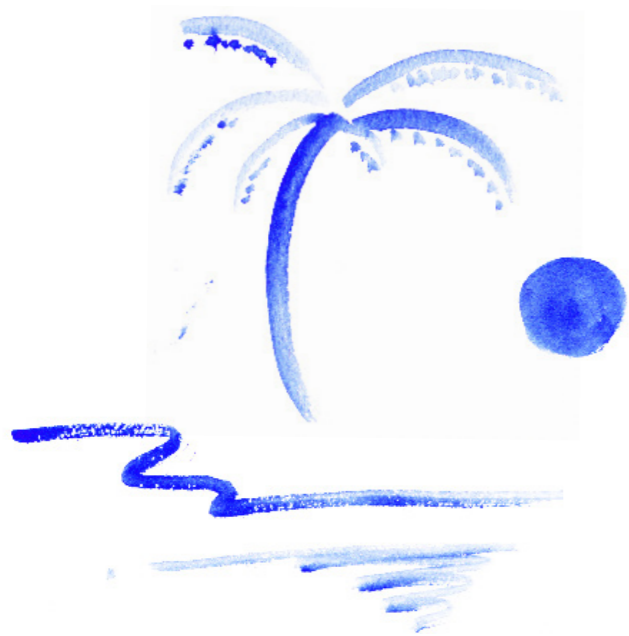




L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



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

Truffle mashed potatoes

Mélange de jeunes pousses

Mixed baby greens

Aubergines rôties, sauce chimichurri

Roasted eggplant with chimichurri sauce

9€

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

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€

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI