



# L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



# entrées

## STARTERS

**La belle buratina crémeuse, roquette, tomates cerises confites et pistaches**  
*Creamy burratina, rocket salad, candied cherry tomatoes, and pistachios*



23€

**Carpaccio de Boeuf, huile d'olive citron, câpres et parmesan**  
*Beef Carpaccio, lemon olive oil, capers and parmesan*



24€

**Ceviche de loup aux citrons verts et herbes fraîches, asperges croquantes**  
*Sea-bass ceviche with limes, fresh herbs, and crunchy asparagus*



28€

**Salade printanière, poulet croustillant vinaigrette au citron et basilic**  
*Spring Salad, crispy chicken dressing lemon and basil*

24€

**Tartare de Betterave, vinaigrette à l'orange et estragon, chèvre frais et noix de pécan torréfiées**  
*Beetroot tartar dressing orange and tarragon, fresh goat's cheese and roasted pecans*



23€

Gluten free / Végétarien



PAR NOTRE CHEF  
CHRISTOPHE BACHI

—

# pâtes et risotto

## PASTA AND RISOTTO

### **Spaghetti alle vongole**

*Spaghetti alle vongole*

**28€**

### **Risotto Crémeux au pesto rosso, roquette fraîche et tomates confites**

*Creamy risotto with pesto rosso, fresh rocket, and candied tomatoes*

**26€**

### **Penne all'arrabiata**

*Penne all'arrabiata*

**24€**

### **Gnocchi parfumés à la fleur de courgette et basilic, pecorino au poivre**

*Gnocchi flavoured with zucchini flower, basil, pecorino with pepper*

**26€**

PAR NOTRE CHEF  
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarien



terre

THE LAND

**La Belle Entrecôte d'Argentine juste grillée, beurre maître d'hôtel** 

*Argentinian rib-steak, just grilled butter seasoned with lemon, garlic and parsley "Maître d'hôtel"*

**42€**

**Black Angus cheeseburger**

*Black Angus cheeseburger*

**26€**

**La brochette de poulet marinée au citron et gingembre, jus parfumé** 

*Chicken Skewer marinated with lemon and ginger, flavoured juice*

**26€**

**Côtelettes d'agneau grillées, sauce chimichurri** 

*Grilled Lamb Chops, chimichurri sauce*

**28€**

**Tartare de boeuf cru ou aller-retour assaisonné par nos soins** 

*Beef Tartar, raw or seared, seasoned by us*

**26€**

**Gluten free / Végétarian**



*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*

mer

THE SEA

**Pavé de cabillaud rôti, beurre aux câpres et citrons, crémeux de topinambours** 

*Roasted Cod, caper and lemon butter, creamy sunchoke*

30€

**Saku de thon en tataki, condiments méditerranéens aux edamames et herbes fraîches** 

*Tuna saku tataki, dressed with Mediterranean condiments, edamame and fresh herbs*

32€

**Poulpe rôti, tomates cerises confites, huiles d'ail et persil** 

*Roasted octopus, candied cherry tomatoes, olive oil, garlic and parsley*

32€

**Gambas à la plancha parfumées à l'anis et tatin de légumes**

*Prawns perfumed with anis, served with vegetables tatin*

34€

---

accompagnements

SIDES - 8€

**Purée de pommes de terre maison**  

*Homemade mashed potatoes*

**Brocolinis vapeur à l'huile d'olive parfumés à l'origan**  

*Steamed brocolinis with olive oil and oregano*

**Gnocchi beurre et parmesan** 

*Butter and parmesan gnocchi*

**Frites fraîches**  

*Fresh fries*

**Mélange de pousses**  

*Mixed baby green*

**Haricots verts à l'anglaise**  

*English style green beans*

PAR NOTRE CHEF  
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarien



*by the sea*   
under the sun