



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€

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€





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€

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