



L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



entrées

STARTERS

Artichauts frits, huile d'olive parfumée aux baies roses et herbes

Fried artichokes, pink peppercorn and herb-infused olive

18€



Puccia grillée, pêches d'été, burratina et fines tranches de bresaola

Grilled puccia, summer peaches, burratina and fine slices of bresaola

24€

La Belle Niçoise

Tuna Salad

26€

Gaspacho de tomates anciennes, tartare de loup aux agrumes

Heirloom tomato gazpacho, citrus sea bass tartare

23€



Aubergine rôtie, houmous de pois chiches & condiments méditerranéens

Roasted eggplant, chickpeas hummus and Mediterranean condiments

19€



La Salade César

Aiguillettes de poulet pané ou gambas

Caesar Salad, Breaded chicken tenders or prawns

26€ / 28€

Croissant croustillant, délice de crabe parfumé au yuzu et guacamole acidulé

Crispy croissant, yuzu-flavoured crab & tangy guacamole

26€

Carpaccio de boeuf aux agrumes et copeaux de parmesan

Citrus beef carpaccio and shaved parmesan

24€



Gluten free / Végétarien



PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

pâtes et risotto

PASTA AND RISOTTO

Penne all'arrabiata 
Penne all'arrabiata
26€

Spaghetti alle vongole
Spaghetti alle vongole
32€

Risotto verde au citron, olives et pesto de roquette 
Green lemon risotto with olives & arugula pesto
28€

Raviolis à la truffe, jus de viande corsé et pecorino truffé
Truffle ravioli with rich meat jus et truffled pecorino
32€

Spaghetti frais, homard rôti et bisque crémeuse
Fresh spaghetti, roasted lobster and creamy bisque
Prix sur demande selon le grammage
Price available upon request – portioned by weight



terre

THE LAND

Brochette de poulet caramélisée au citron confit et herbes fraîches, crème légère de yaourt au citron & herbes 
Caramelized chicken skewer with preserved lemon and fresh herbs, light lemon and herb yogurt cream
26€

Black Angus cheeseburger
Black Angus cheeseburger
28€

Tartare de boeuf cru ou aller-retour assaisonné par nos soins 
Beef Tartare, raw or seared, seasoned by us
26€

La Belle Entrecôte d'Argentine, jus corsé 
Prime Argentine rib-eye steak, rich jus
46€

La Côte de veau juste grillée parfumée au thym, sauce gremolata 
Grilled veal chop with thyme, gremolata sauce
52€

La Côte de boeuf Black Angus 
Black Angus rib of beef
148€

Gluten free / Végétarien



*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

Saku de thon mi-cuit, croûte sésame noir & herbes, sauce soja-lime 

Seared tuna saku with black sesame & herb crust, soy-lime sauce

32€

Cabillaud laqué au miso blanc et citron vert, purée d'edamame

Roasted cod, miso and lime glaze, edamame purée

30€

Poulpe rôti crème de maïs parfumée, pop-corn salé et pickles de fenouil 

Roasted octopus with scented corn cream, salted popcorn and fennel pickles

36€

Filet de loup à la plancha, crémeux de courgette au basilic, condiments méditerranéens et crumble de parmesan 

Grilled sea bass fillet, basil zucchini cream, Mediterranean condiments & parmesan crumble

32€

Retour du pêcheur (selon arrivage) 

Fisherman's catch (depending on the day)

Prix sur demande selon le grammage

Price available upon request – portioned by weight

Homard de notre vivier 

Lobster from our tank

Prix sur demande selon le grammage

Price available upon request – portioned by weight

accompagnements

SIDES - 8€

Purée de pommes de terre maison  

Homemade mashed potatoes

Ratatouille finement compotée  

Finely stewed ratatouille

Mélange de pousses  
Mixed baby green

Broccolins fleur de sel et huile d'olive  

Broccolins with olive oil and

Frites fraîches 

Fresh fries

Haricots verts sautés, tomates cerises et oignons rouges  

Sautéed green beans, cherry tomatoes and red onions salt

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarien



by the sea 
under the sun