



L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



accompagnements

SIDES - 8€

Purée de pommes de terre maison  
Homemade mashed potatoes

Broccolins fleur de sel et huile d'olive  
Broccolins with olive oil and sea salt

Ratatouille finement compotée  
Finely stewed ratatouille

Frites fraîches  
Fresh fries

Mélange de pousses  
Mixed baby green

**Haricots verts sautés, tomates cerises
et oignons rouges**  
*Sautéed green beans, cherry tomatoes
and red onions*

Gluten free / Vegetarian



CARTE ÉLABORÉE PAR
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



CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI

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€

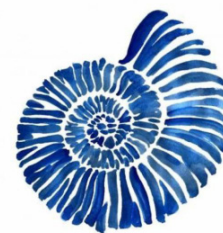
Black Angus cheeseburger
Black Angus cheeseburger
28€

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€



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

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI



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€

La Salade César
Aiguillettes de poulet pané ou gambas
Caesar Salad, Breaded chicken tenders or prawns
26€ / 28€

Carpaccio de boeuf aux agrumes et copeaux de parmesan
Citrus beef carpaccio and shaved parmesan
24€

CARTE ÉLABORÉE PAR
CHRISTOPHE BACHI