



L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



entrées

STARTERS

Arancini aux cèpes, cœur scarmoza fumé, crème portobello 
Arancini with porcini mushrooms with a smoked scamorza heart and portobello cream
14€

**Tartine de crémeux gorgonzola, noix en tempura, poires rôties
et émincé de poulet au paprika fumé**
*Creamy gorgonzola tartine, tempura walnuts, roasted pears and smoked paprika
chicken strips*
18€

Tartare de thon, sauce soja, citron vert, lait de coco, huile verte 
Tuna tartare, soy sauce, lime, coconut milk, green oil
24€

Salade de pousses d'épinards, potiron confit, bacon croustillant, feta, 
graines de courge, vinaigrette miel noisette et oeuf poché
*Baby spinach salad with candied pumpkin, crispy bacon, feta cheese, pumpkin seeds,
honey-hazelnut vinaigrette and a poached egg*
22€

La soupe de poissons, rouille & croûtons
Fish soup, rouille & croutons
18€

Gluten free / Végétarien



PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

pâtes et risotto

PASTA AND RISOTTO

Orecchiette aux pleurotes sautés, jus de viande et parmesan

Orecchiette with sautéed oyster mushrooms, meat juices and Parmesan cheese

28€

Penne all'arrabiata

Penne all'arrabiata

24€

Risotto au gorgonzola & noix

Risotto with gorgonzola & walnuts

26€

Ravioli ricotta al limone, Artichauts rôtis, pignons

Ricotta and lemon ravioli, roasted artichokes, pine nuts

32€

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarien



terre

THE LAND

La belle Milanaise de veau

The beautiful Milanese veal

28€

Entrecôte Argentine, jus poivre

Argentinian rib steak, peppered gravy

42€

Suprême de volaille basse température, sauce aux cèpes

Low-temperature chicken supreme, cep mushroom sauce

26€

**Cheeseburger Black Angus, tome de Savoie, compotée d'oignons rouges
et crispy bacon**

Black Angus cheeseburger, Savoie cheese, red onion compote and crispy bacon

24€

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

Beef Tartar, raw or seared, seasoned by our chef

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

La bourride de l'Ecrin, cabillaud, loup, poulpe sur sa foccacia et rouille
L'Ecrin's bourride, cod, sea bass, octopus on focaccia bread with rouille sauce
32€

Cabillaud rôti, tatin d'échalote et sauce vigneronne
Roasted cod, shallot tatin and wine sauce
30€

Poulpe rôti, crémeux de potiron, pleurotes sautés et crumble automnal
Roasted octopus, creamy pumpkin, sautéed oyster mushrooms and autumn crumble
36€

Filet de loup à la plancha, compotée de poireaux, beurre blanc acidulé
Grilled sea bass fillet, leek compote, tangy beurre blanc sauce
32€

accompagnements

SIDES - 8 €

Purée de pommes de terre maison  
Homemade mashed potatoes

Choux fleur rôti parfumé aux épices  
Roasted cauliflower with spices

Légumes de saison sautés  
Sautéed seasonal vegetables

Frites fraîches  
Fresh fries

Broccolins à huile d'olive  
Broccolins with olive oil

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarien



by the sea 
under the sun