

LA CARTE

A PARTAGER · *TO SHARE*

2 tapas au choix : 19€ · *Choice of 2 tapas: 19€*
4 tapas au choix : 37€ · *Choice of 4 tapas: 37€*
6 tapas au choix : 54€ · *Choice of 6 tapas: 54€*

Les beignets de fleur de courgette & son caviar d'aubergine.
Zucchini flower fritters with eggplant caviar.

La panisse niçoise & assortiment de sauces du moment.
Panisse niçoise & assortment of sauces of the moment.

L'anchoïade avec ses légumes croquants de saison.
Anchoïade with crunchy seasonal vegetables.

La foccaccia à la truffe et à la roquette.
Foccaccia with truffle and arugula.

Nachos au fromage ou au guacamole pour l'apéritif à la mexicaine.
Nachos with cheese or guacamole for a Mexican aperitif.

Samoussas végétariens & sauce curry veggie.
Vegetarian samoussas curry sauce.

NOS ENTRÉES · *STARTERS*

Œuf mimosa à la truffe & chantilly au pecorino. 14€
Mimosa egg with truffle & pecorino whipped cream.

Tartare de crabe, avocat & suprême d'agrumes moutarde au citron. 24€
Crab tartar, avocado & citrus supreme with lemon mustard.

Sardine fraîche cuite au chalumeau & quinoa à l'orange avec pickles et oignons rouges. 18€
Fresh sardines cooked with a flashlight & orange quinoa with pickles and red onions.

Ceviche de poisson, ruban de légumes vinaigrés & émulsion au citron vert. 24€
Fish ceviche, ribbon of vinegar vegetables & lime emulsion.

SALADES · *SALADS*

Le buddha bowl du Croisette Beach : **Thon ou Végan** 30€/28€
Quinoa, wakame, edamame, maïs, tomates cerises, radis, carotte, houmous de betterave.
The Croisette Beach buddha bowl : Tuna or Vegan. Quinoa, wakame, edamame, corn, cherry tomatoes, radish, carrot, beet hummus.

Traditionnelle salade César poulet. 25€
Traditional chicken Caesar salad.

Salade niçoise 24€
(mesclun, tomates, oignons, poivrons, œufs durs, thon, anchois).
Nicoise salad (mesclun, tomatoes, onions, peppers, hard-boiled eggs, tuna, anchovy).

Plateau de tomates d'antan & Burrata 500g avec condiment niçois. 50€ /2 pers.
Platter of old fashioned tomatoes & Burrata 500g with Nice condiment.

Stracciatella de Burrata, pistou, tomate du canton & foccacia. 27€
Stracciatella of Burrata, pistou, tomato of the canton & foccacia.

POISSONS · *FISHES*

Le tentacule de poulpe grillé à l'ail et au persil & riz vénéré aux fèves. 31€
Octopus tentacle grilled with garlic and parsley & rice with beans.

Les Rougets, fine ratatouille provençale émulsion soupe de roche. 28€
Red mullet, fine Provençal ratatouille with rock soup emulsion.

Filet de poisson du jour grillés courgette et menthe & vierge de légumes. 34€
Grilled fish fillet of the day zucchini and mint & virgin vegetables.

Pêche du jour (Daurade, sole, sarr, loup) 15€/100g.
Fishing of the day (Sea bream, sole, sarr, bass).

Tartare de thon au piment, citron vert et marinade au sésame avec une tuile de pain au wasabi. 29€
Tuna tartar with chilli, lime and sesame marinade with a wasabi bread with wasabi bread.

VIANDE · *MEAT*

L'escalope milanaise XXL accompagnée de roquette et de frites. 30€
XXL Milanese cutlet with arugula and fries.

L'entrecôte black Angus avec pommes nouvelles & son beurre maître d'hôtel. 32€
Black Angus steak with new apples & butter.

Tataki de bœuf, épis de maïs au thym & citron vert. 34€
Beef tataki with thyme & lime corn on the cob.

Le cheeseburger du Croisette Beach (bœuf charolais 180g). 26€
The Croisette Beach cheeseburger (180g charolais beef).

Tartare de bœuf «au couteau» traditionnel (câpre, oignon, cornichon, persil) et frites croustillantes. 26€
Traditional beef tartare "au couteau" (caper, onion, pickle, parsley) and crispy fries.

PÂTES · *PASTAS*

Linguine aux gambas, ail et persil. 30€
Linguine with prawns, garlic and parsley.

Risotto de coquillettes à la truffe. 28€
Risotto of coquillettes with truffle.

Linguine aux tomates cerises pesto. 26€
Linguine with cherry tomatoes and pesto.

LE CROISSETTE KID 15€

Steak haché / Poulet pané / Pâtes / Glace
Chopped steak / Breaded chicken / Pasta / Ice cream

HÔTEL & PLAGE
Croisette Beach



LES DESSERTS & BOISSONS

LES DÉLICES · SWEETNESSES

Tarte 3D citron speculoos, crème citron, speculoos, meringue croustillante. <i>3D lemon speculos pie, lemon cream, speculos, crispy meringue.</i>	12€
Cheesecake vanille citron, cœur de mangue avec coulis passion & mangue fraîche. <i>Lemon vanilla cheesecake, mango heart with passion fruit & fresh mango coulis.</i>	12€
Pomme tatin en trompe l'œil. Pomme caramélisée cuite à basse température, sablé breton & crème pâtissière à la vanille de Tahiti. <i>Apple tatin with optical illusion. Caramelized apple cooked at low temperature, Breton shortbread & custard Tahitian vanilla.</i>	12€
Cookie mi-cuit. En cassolette avec glace vanille-bourbon. <i>Semi-baked cookie. In a casserole dish with vanilla-bourbon ice cream.</i>	12€
Café gourmand, mini cookies, mini fondants chocolat, mini crème brûlée, mini tiramisu abricot. <i>Gourmet coffee, mini cookies, mini chocolate fondants, mini crème brûlée, mini apricot tiramisu.</i>	14€
Fromage du moment - <i>Seasonal cheese.</i>	20€

COCKTAILS CLASSIQUES · CLASSIC COCKTAILS

Mojito, Cuba libre, Daiquiri, Ti'punch, Bloody Mary, Sex on the beach, Margarita, Cosmopolitan, Pina colada etc.	1 pers / 14€
Mojito Royal	20€

CROISETTE BEACH COCKTAILS

Watermelon collins (gin, pastèque, jus de citron, sucre, soda) <i>Watermelon collins (gin, watermelon, lemon juice, sugar, soda)</i>	16€
Ginger margarita (tequila, gingembre, jus de citron vert, sirop d'agave) <i>Ginger margarita (tequila, ginger, lime juice, agave syrup)</i>	16€
Pink sangria (vin rosé, liqueur de mandarine, fruits frais, soda) <i>Pink sangria (rosé wine, mandarin liqueur, fresh fruit, soda)</i>	16€
Dark'n stormy ou Moscow mule (rhum ou vodka, ginger beer, citron vert) <i>Dark'n stormy or Moscow mule (rum or vodka, ginger beer, lime)</i>	16€
Signature bohème champ' (champagne Laurent-Perrier, liqueur de mandarine de l'île de Lérins) <i>Bohemian champ' signature (Laurent-Perrier champagne, mandarin liquor from Lérins island)</i>	18€

VINS ROSÉS · ROSE WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl	Magnum
CÔTES DE PROVENCE					
AOC La vie en rose Château Roubine 2019	8€			35€	
AOP Coteaux d'Aix La Coste Rosé d'une nuit 2019				40€	
AOC Bandol Domaine des Baguiers 2018				54€	
AOP Cuvée prestige Château Minuty 2019	11€		32€	54€	110€
AOC Domaine Ott Château de Selle 2019		38€		75€	150€

VINS BLANCS · WHITE WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl	Magnum
CÔTES DE PROVENCE					
GP Méditerranée Le Blanc de « S », Famille Sumeire 2018	8€			35€	
AOP Cuvée Prestige Château Minuty 2019	11€		32€	54€	
IGP Méditerranée La Coste Blanc 2019				40€	
VALLÉE DE LA LOIRE					
AOP Domaine Hubert Veneau Pouilly Fumé 2018				46€	
AOP Sancerre Domaine Bourgeois le MD 2017				71€	
BOURGOGNE					
AOP Chablis Bourgogne Domaine Brocard 2017				49€	

VINS ROUGES · RED WINES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl	Magnum
VALLÉE DE LA LOIRE					
Sancerre Domaine Reverdy-Ducroux				70€	
AOP Cuvée prestige Château Minuty 2017	11€		32€	54€	
VALLÉE DU RHÔNE					
Crozes-Hermitage Domaine Michelas 2020				53€	
BORDEAUX					
AOP Haut-Médoc La Demoiselle de Haut-Peyrat 2014				48€	