

A LA PLAGE

À GRIGNOTER

◆ **Guacamole** VG SG
Tortillas de maïs craquantes, citron vert pressé
Guacamole & chalaquita
19

Calamars Croustillants SG
Piment vert, quinoa torréfié, sauce verte péruvienne, touche citronnée
Crispy baby squid
23

CEVICHES

◆ **Loup de Mer** SG
'Leche de tigre', oignon rouge, maïs, patate douce fondante
Classic sea bass
23

◆ **Thon Rouge Épicé & Cracker Nori**
Ponzu, ail, chili
Spicy bluefin tuna & nori cracker
28

Daurade, Coco & Gingembre Frais SG
Piment limo, chips de banane plantain
Sea bream, coconut & fresh ginger
25

Mixto pour Deux SG
Crabe, Daurade & Crevettes, Marinade classique, fraîcheur iodée
Ceviche 'Mixto' for two
85
Supplément Caviar Oscietra (5g) **30**

LE BAR CRU

Sashimi de Sériole
Piment vert & tobiko, daikon croquant, sauce acidulée
Yellowtail 'Sashimi' style
26

Tataki de Thon Rouge
Sauce truffe & yuzu, shimeji marinés
algue aonori
Bluefin tuna tataki
with truffle & yuzu
38

◆ **Queue de Homard**
Gaspacho blanc, bisque, citron noir, tobiko, basilic
Lobster tail with white gazpacho
32

Tartare COYA
Bœuf ou thon au choix, jaune d'œuf confit
sauce péruvienne, crackers de quinoa
COYA's tartare (beef or tuna)
Bœuf 25 | Thon 28
Supplément Caviar Oscietra (5g) **30**

Caviar Oscietra Azure
Salsa criolla, crème fraîche, citron vert
Oscietra Azure Caviar, salsa criolla, sour cream, lime
(50g) **185** | (125g) **425**

PLATS

Poulpe Grillé SG
Pommes de terre fumées, chutney de tomate, olives Botija
Grilled octopus with smoked potatoes
38

Filet de Daurade SG
Poivrons confits & fenouil croquant, herbes fraîches, vinaigrette légère
Sea bream fillet with fresh herbs
39

◆ **Filet de Bœuf Épicé (250g)** SG
Échalotes croustillantes, sauce piment-ail, piment mariné
Spicy beef tenderloin
54

Entrecôte Black Angus (300g) SG
Adobo, chimichurri
Black angus ribeye with chimichurri
62

Wagyu Smashed Burger
Oignons caramélisés, pickles maison, sauce cheddar
Salade croquante et frites épaisses
*Cheddar sauce, pickles relish, grilled onion
salad & chunky fries*
35

Poulet Mariné aux Épices & Yaourt, Pain Brioché
Coleslaw, pickles, relish de tomates épicées
Salade croquante et frites épaisses
Buttermilk Chicken Bun
Coleslaw, pickles, spiced tomato relish, salad & chunky fries
28

DESSERTS

Meringue aux Fruits Rouges (pour 2 | serves 2) V SG
Meringue moelleuse, Chantilly vanillée, coulis à la fleur d'hibiscus
Summer berries merengue
32

Crème Glacée Coco VG SG
Mangue & fruit de la passion, biscuits coco croustillants
Coconut soft serve ice cream
18

Les Glaces et Sorbets de Cyril Lignac (3 boules | 3 scoops) V SG
Chocolat, vanille, fraise, citron
Dark chocolate, vanilla, strawberry, lemon
18

La Grande Assiette de Fruits Frais VG SG
Fruits exotiques et fruits de saison
Selection of exotic & seasonal fruit
50

Restauration toute la journée: midi à 17h

Prix en euros, taxes et service inclus.
Origine de nos produits : poisson, zone FAO 87/27/57/41/37 | Viandes : France, UK, Spain, Chile, Italy
Si vous avez des allergies ou des questions concernant un régime alimentaire particulier,
veuillez en parler à notre équipe avant de commander.

V: Végétarien VG: Végétalien SG: Sans Gluten