

Boissons

(drinks)

BOISSONS FRAICHES

Coca, coca light (33cl)	5
Orangina (33cl)	5
Schweppes, Schweppes agrumes (33cl)	5
Ice tea (33cl)	5
Perrier (33cl)	5
Bière pression Heineken (25cl)	5
Corona (33cl)	7
Jus d'orange (33cl)	5
Jus d'ananas (33cl)	5
Jus de tomate (33cl)	5

JUS DE FRUITS PRESSÉS

(selon saison)

Orange (25cl)	6
Citron (25cl)	5

EAUX

San Pellegrino (75cl)	7
Panna (75cl)	7

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,5
Déca	3
Café Américain	3
Cappucino	4
Thé, infusion	4

ALCOOL

Pastis (4cl)	4
Ricard (4cl)	4
Absolut Vodka (6cl)	8
Bacardi (6cl)	8
Gin (6cl)	8
Tequila (6cl)	8
Tequila Gold (6cl)	10
Limoncello (6cl)	8
Get 27 (6cl)	8
Amaretto (6cl)	8
Sambuca (6cl)	8

Cognac (6cl)	10
Calvados (6cl)	10

WHISKY

Regular (6cl)	8
Superior (6cl)	10

VERRE DE VIN

Regular (20cl)	6
Superior (20cl)	7
Excelent (20cl)	9

COUPE DE CHAMPAGNE

13

SEA SUN & FOOD

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - prix nets en euros, service compris



ROYAL BEACH

© 2015 www.dreampix.fr

U R e N

SEA SUN & FOOD

Entrées

(starters)

TARTARE DI SALMONE AL LIME E AVOCADO

tartare de saumon et avocat au citron vert / salmon tartare and avocado, marinated with lime

CARPACCIO DI MANZO

carpaccio de boeuf / beef carpaccio

POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

tomates et mozzarella «di bufala» / tomatoes and «di bufala» mozzarella

SALADE BICE : insalatine tenere, tonno in olio d'oliva mais, fagiolini verdi, pomodori pachino, baby mozzarella

salade de mesclun, thon à l'huile d'olive, maïs, haricots verts, tomates cerises, baby mozzarella
mesclun salads, tuna in olive oil, corn, green beans, cherry tomatoes, baby mozzarella

SALADE NORVÉGIENNE : insalatine tenere, salmone affumicato crostini all'aglio, pomodori pachino, cipolla rossa, salsa bianca

salade de mesclun, saumon fumé, croûtons à l'ail, tomates cerises, oignons rouges, sauce blanche
mesclun salads, smoked salmon, garlic croutons, cherry tomatoes, red onion, white sauce

INSALATA DI POLIPO

salade de poulpe / octopus salad

PROSCIUTTO E MELONE

jambon de Parme et melon / Parma ham and melon

COZZE ALLA MARINARA

moules marinières / mussels with white wine and shallots

LINGUINE ALLE VONGOLE

linguini aux palourdes, huile d'olive, ail et tomates cerises / linguini pasta with clams, olive oil, garlic and cherry tomatoes

LINGUINE BIG JOE: gamberetti flambé al cognac, salsa di pomodoro, panna, prezzemolo

linguini aux crevettes flambées au cognac, sauce tomate, crème, le persil
linguini pasta with shrimps flambéed with cognac, tomato sauce, cream, parsley

PENNE ALL'ARRABBIATA

penne sauce piquante / pasta in spicy sauce

GARGANELLI AI POMODORI PACHINO E BASILICO FRESCO

pâtes aux des tomates cerises et basilic frais / special pasta with cherry tomatoes and fresh basil

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

gnocchi à la bolognaise / gnocchi bolognese

GNOCCHI SALMONE E ASPARAGI

gnocchi au saumon et asperges / gnocchi with salmon and asparagus

RAVIOLI ALLA CREMA DI CASTELMAGNO

ravioli avec de la crème de castelmagno / ravioli with cream of castelmagno

GIRASOLI ALLE VERDURE

grand ravioli à la ricotta et légumes frais / ravioli with ricotta and fresh vegetables

Pastas

(pasta)

23

20

17

17

23

26

20

18

23

25

14

13

16

20

21

20

secondi Carne

(meat)

ENTRECOTE D'ANGUS BEFF (300gr), salsa ai tre pepi

entrecôte Angus (300gr), sauce aux trois poivres
Angus steack (300gr), three peppercorn sauce

TARTARE DI MANZO

tartare de boeuf / beef tartare

LA MILANESE con rucola fresca pomodorini pachino

escalope de veau milanaise, roquette et tomates cerises
milanese veal escalope, arugula and cherry tomatoes

FRITTO MISTO

friture miste de poissons / mix of small deep fried fish

STEAK DI TONNO MI CUIT e la sua insalatina di peperoni all'aceto basamico

Steak de thon et sa salade de poivrons au vinaigre balsamique
tuna steak and pepper salad with balsamic vinegar

SALMONE ALLE VERDURINE FRESCHE

pavé de saumon aux petits légumes/ salmon with fresh little vegetables

SPEDINO DI GAMBERONI

brochette de gambas / prawns kebab

CALAMARI ALLA PROVENZALE, olio d'oliva, aglio, pomodori, prezzemolo, basilico

calamars provençal, huile d'olive, ail, tomates, persil, basilic
calamari provencal, olive oil, garlic, tomatoes, parsley, basil

PESCE DEL GIORNO AL FORNO con patate, olive nizzarde e carciofi

poisson du jour au four avec pommes de terre, olives niçoises et artichauts
fish of the day baked with potatoes, Nicoise olives and artichokes

MOUSSE AL CIOCCOLATO

mousse au chocolat / chocolate mousse

DELIZIA ALLE FRAGOLE

crème de mascarpone, fraises fraîches / strawberry with mascarpone cheese

TIRAMISU

tiramisu

PANNA COTTA ALLO SPECULOS

panna cotta aux speculos / panna cotta with speculos

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

salade de fruits / fruit salad

CRÈME BRULÉE

crème brûlée à la vanille / caramelized cream vanilla

FRAGOLE FRESCHE

fraises fraîches / fresh strawberry

35

17

30

24

36

29

33

30

36

10

14

9

10

11

9

12

secondi Pesce

(fish)

Desserts

(desserts)