



Restaurant - Plage

MENU ETE 2021

CARTE ETE 2021 RELALISEE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE  
*Patrice Lafon*

# Les Entrées

## starters

<b>« VITELLO TONNATO »</b> .....	<b>25 €</b>
<i>Tuna slices veal, capers, creamy tuna anchovy sauce</i>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX BLINIS ET CREME FOUETTEE DE BETTERAVE</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Gravlax salmon, blinis and chantilly of beetroot</i>	
<b>FOCACCIA DE SARDINES DU PAYS FAÇON PISSALADIERE</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Sardine Focaccia as niçoise tartlet</i>	
<b>TARTARE DE THON ROUGE, VINAIGRETTE DU SOLEIL LEVANT</b> .....	<b>23 €</b>
<i>Tuna tartar,, japanese vinaigrette</i>	
<b>CARPACCIO DE BŒUF, FRITES ET SALADE</b> .....	<b>22 €</b>
<i>Beef carpaccio, french fries and salad</i>	
<b>FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE</b> .....	<b>24 €</b>
<i>Fried squid with tartar sauce</i>	
<b>ASSIETTE DE MOULES D'ESPAGNE GRATINEES AU BEURRE PERSILLE</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Grilled Mussel with parsley butter</i>	
<b>ASSORTIMENT DE TOMATES A L'ANCIENNE, BURRATA, BASILIC</b> .....	<b>24 €</b>
<i>Tomatoes, mozzarella, Burrata and basil</i>	

# Les Salades

## Salads

<b>TRADITIONNELLE SALADE CAESAR AU POULET</b> Salade romaine, croûtons poulet parmesan, sauce Caesar .....	<b>22 €</b>
<i>Chicken Caesar salad (romaine lettuce, croûtons, chicken,parmesan, anchovies, Caesar dressing)</i>	
<b>SALADE DE POULPE ET OLIVES « TAGGIASCHE »</b> tomates, cebettes, pommes de terre .....	<b>25 €</b>
<i>Octopus salad and olive « Taggiasche », tomatoes,, green onions, potatoes</i>	
<b>SALADE LA PIRATE</b> .....	<b>26 €</b>
<i>Mesclun, surimi, chair de crabe, saumon fumé, bouquet de crevettes, avocat, sauce exotique, amandes effilées grillées</i> <i>Pirate's Salad mesclun salad, surimi, crab meat, smoked salmon, avocado,roasted almonds, exotic sauce</i>	
<b>SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS et COPEAUX DE PARMESAN</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Purple Artichoke salad with olive oil, and parmesan cheese</i>	
<b>LA NICOISE</b> .....	<b>22 €</b>
<i>Salade, tomates, concombres, artichaut violets, poivrons, céleri, œuf dur thon rouge confit, anchois, cébettes, olives)</i> <i>Niçoise salad (Salad, tomatoes, cucumbers, purple artichokes, red peppers, celery, hard-boiled egg, tuna, anchovies, scallions, olives)</i>	
<b>POKE BOWL VEGAN</b> , Quinoa saveur basilic, concombre, oignons rouges, tomates, carottes, pomme granny smith ..	<b>17 €</b>
<i>Vegan Poke Bowl, quinoa with basil saucen cucumber, red onions, tomatoes, carrots, granny smith apple</i>	
<b>POKE BOWL AU THON ROUGE</b> .....	<b>23 €</b>
<i>Poke Bowl with red tuna quinoa with basil sauce cucumber, red onions, tomatoes, carrots, granny smith apple</i>	

# Les Pates et Risotto

## Pasta and Risotto

<b>LA VERITABLE RECETTE DES SPAGHETTI A LA CARBONARA</b> .....	<b>24 €</b>
<i>Crème d'œuf au parmesan, joue de porc « guanciale » Spaghetti in a cream and bacon sauce, eggs, parmesan cheese</i>	
<b>LINGUINI ALLE VONGOLE</b> .....	<b>27 €</b>
<i>Linguini with clams</i>	
<b>RISOTTO CARNAROLI NOIX DE SAINT-JACQUES crème de truffes blanches et jus de veau réduit</b> .....	<b>29 €</b>
<i>Risotto with scallops in a creamy white truffle sauce and concentrated veal sauce</i>	
<b>LES TRADITIONNELLES LASAGNES DE ANNA</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Homemade lasagna, with tomato sauce and beef</i>	
<b>LES INCONTOURNABLES CANNELLONIS RICOTTA ET EPINARDS</b> .....	<b>22 €</b>
<i>Homemade cannellonis with ricotta cheese and spinach</i>	
<b>RIGATONI, COULIS DE TOMATE MULTICOLORE, BURRATA ET BASILIC</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Rigatoni, multicolored tomato coulis, burrata and basil</i>	
<b>GNOCCHI FAIT MAISON, PETALE DE SAUMON FUME ET SPOT de STRACCIATELLA</b> .....	<b>28 €</b>
<i>Homemade gnocchi smoked salmon petal and spot stracciatella</i>	
<b>TAGLIOLINI AUX CREVETTES ET COURGETTES NIÇOISES</b> .....	<b>24 €</b>
<i>tagliioni with shrimp and zucchini Niçoises</i>	
<b>CALAMARATA AUX CALAMARS , TOMATES CERISES ET PERSIL</b> .....	<b>25 €</b>
<i>Calamarate whith squid, cherry tomatoas and parsley</i>	
<b>RAVIOLI A LA TRUFFE D'ETE</b> .....	<b>32 €</b>
<i>Summer truffle Ravioli</i>	
<b>PACCHERI CACIO E PEPE</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Paccheri cheese and peper</i>	

# Les Viandes

## Meat

Tout changement de garniture est en supplément

*Any change is extra*

<b>TARTARE DE BŒUF, FRITES et SALADE</b> .....	<b>24 €</b>
<i>Beef tartar French fries and salad</i>	
<b>COTE DE BŒUF JUSTE POEELE FRITES et SALADE, sauce Béarnaise</b> .....	<b>35 €</b>
<i>Prime rib, pan fried, french fries salad and Béarnaise sauce</i>	
<b>ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE Spaghetti bolognaise</b> .....	<b>29 €</b>
<i>Fried veal « Milanaise » escalope with spaghetti bolognaise</i>	
<b>CROUSTILLANT DE COQUELET GRILLE, Ratatouille</b> .....	<b>28€</b>
<i>Grilled Cockerel Vegetables ratatouille</i>	
<b>TAGLIATA DE BŒUF, roquette, tomates cerises, parmesan</b> <i>Beff Tagliata, roquette salad, cherry tomatoes, parmesan</i> .....	<b>26 €</b>
<b>LE HAMBURGER « PIRATE » MAISON</b> .....	<b>25€</b>
<i>Pain brioché, Steak haché, tomates, cheddar, salade romaine, oignons, servi avec frites Brioche bread, minced french meat, tomatoes,, cheddar, romane,, red onions, served with French fries</i>	

# Les Poissons

## Fish

Tout changement de garniture est en supplément  
Any change is extra

<b>SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE, Risotto</b> .....	<b>45 €</b>
<i>Sole meunière or grilled, risotto</i>	
<b>FRICASSE D'ENCORNETS EN PERSILLADE, Ratatouille</b> .....	<b>26 €</b>
<i>Permillad squid fricass green onion, vegetables ratatouille</i>	
<b>PAVE DE THON MI CUIT AUX SAVEURS DE LA MEDITERRANEE Ratatouille</b> .....	<b>28 €</b>
<i>Mid cooked tunapave with mediterranean flavors, Vegetables ratatouille</i>	
<b>FILET DE LOUP JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE, Risotto</b> .....	<b>29 €</b>
<i>Sea bass fillet , virgin sauce, risotto</i>	
<b>POULPE GRILLE A LA MEDITERRANEENNE</b> .....	<b>30 €</b>
<i>Grilled Octopus with potatos, capers and olive</i>	
<b>CASSOLETTE DE MOULES MARINIÈRE, FRITES</b> .....	<b>20 €</b>
<i>Mussel marinière, french fries</i>	
<b>LOUP EN CROUTE DE SEL (2 PAX) élevage</b> .....	<b>65 €</b>
<i>Sea bass salt crust</i>	
<b>POISSONS SAUVAGES ENTIERS, SELON ARRIVAGE, GRILLES, EN CROUTE DE SEL, SAUCE VIERGE</b> <b>Loup , Dorade, Saint Pierre</b> .....	<b>11€ /100gr</b>
<i>Grilled whole wild fish of the day, virgin sauce, Sea Bass, Sea Bream, John Dory</i>	

## Supplément 6€ Changement de garniture

<b>SALADE DE JEUNES POUSSSES</b> / <i>baby shoots salad</i>	<b>RIZ PILAF</b> / <i>Rice</i>
<b>RATATOUILLE</b> / <i>Vegetables ratatouille</i>	<b>ECRASE DE POMMES DE TERRE</b> / <i>Mashed potatoes</i>
<b>POMME FRITES</b> / <i>French fries</i>	<b>GRATIN DE COURGETTES</b> / <i>Zucchini gratin</i>
<b>SEMOULE AUX EPICES ORIENTALES</b> / <i>Semolina with oriental spices</i>	<b>FRICASSE DE LEGUMES DE SAISON</b> <i>seasonal vegetables fricasse</i>

## Menu petit Pirate 10 ans -Kid's 15 €

Poisson ou Steak haché, Nuggets de Poulet panés, pâtes au beurre, ou frites. Compote de fruit ou petit pot fraise -vanille ou petit pot vanille chocolat  
*Salmon, Steak, nuggets, butter pasta an french fries Stewed fruit or 1 scoops*

**Les informations sur les allergènes présents dans chacun de nos mets sont à votre disposition à la caisse**  
*The information about the allergens on each plate is at your disposal at the cashier*

**Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines**  
*Customers are free to enquire about the traceability of all bovine meat*

# Les Desserts

## Desserts

Tous nos desserts sont Maison et réalisés sur place, *All desserts are Homenade and prepared on site*

<b>MILLEFEUILLE CREME LEGERE VANILLE ET GRAND-MARNIER/</b> Napoléon cake with vanilla cream .....	12€
<b>TIRAMISU DELLA MAMMA /</b> Tiramisu della Mamma .....	12€
<b>BABA AU RHUM MAISON/</b> Home made Rum Baba .....	12€
<b>TARTE CITRON MERINGUEE A L'ITALIENNE /</b> Italian meringue lemon pie .....	12€
<b>GASPACHO DE FRAISE, SORBET YUZU /</b> Strawberry gaspacho Yuzu sorbet .....	12€
<b>TARTELETTE AUX FRAMBOISES /</b> Raspberry tart .....	12€
<b>TARTE TATIN SERVIE TIEDE, BOULE VANILLE, CHANTILLY /</b> Warm Apple pie, vanilla ice cream.....	12€
<b>PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON /</b> Pavlova : meringue with crispy whipped cream and fruits .....	12€
<b>CAFE GOURMAND /</b> Gourmet coffee .....	11€

## Les Fruits

<b>COUPE DE FRAMBOISE</b> Bowl Rasberry.....	14€
<b>COUPE DE FRAISE /</b> Bowl of strawberries .....	12€
<b>ASSIETTE DE FRUITS /</b> Fruit plate. ....	20€
<b>PASTEQUE /</b> Watermelon.....	12€

## Coupes de Glace

### Cup of incream

<b>CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS/</b> Coffee or chocolate "Liégeois".....	12€
<b>DAME BLANCHE /</b> Vanilla Ice cream, chocolat sauce .....	12€
<b>COUPE MELBA FRAISE /</b> Strawberry and vanilla ice cream .....	12€
<b>COUPE MELBA FRAMBOISE /</b> Raspberry and vanilla ice cream .....	12€
<b>COLONNEL /</b> Lemon sorbet Vodka.....	14€

## Les sorbets et Glaces

<b>LA BOULE</b> .....	4€
-----------------------	----

**SORBET** : Framboise, Fraise, Citron, Mangue, Fruit de la Passion, Noix de coco  
*Raspberry, Strawberry, Lemon, Mango, Passion Fruit,, Coconut*

**GLACE** : Vanille, Chocolat, pistache , Rhum raisin, Café, Caramel,  
*Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Raisin Rum, Coffee, Caramel,*

*Supplément chantilly ou chocolat 2 €*  
*Whipped cream or chocolate supplement*

**06 mai 2021**



Boulevard Baudoin 06160 Juan les Pins

+33 (0) 4 93 61 04 10

[contact@plage-les-pirates.fr](mailto:contact@plage-les-pirates.fr)

[www.plage-les-pirates.fr](http://www.plage-les-pirates.fr)

#CotedAzurFrance