

 LISTE DES ALLERGÈNES LIST OF ALLERGENS	CÉRÉALES GLUTEN <i>Cereals gluten</i>	CÉLÉRI <i>Celery</i>	CRUSTACÉS <i>Crustaceans</i>	OEUFs <i>Eggs</i>	POISSON <i>Fish</i>	MOLLUSQUES <i>Molluscs</i>	LAIT <i>Milk</i>	MOUTARDE <i>Mustard</i>	LUPIN <i>Lupin</i>	FRUITS SECS <i>Nuts</i>	CACAHUÈTE <i>Peanut</i>	SESAME <i>Sesame</i>	SOJA <i>Soya</i>	SULFITES ET SO ₂ <i>Sulfites and SO₂</i>
A PARTAGER TO SHARE														
QUATUOR MINI CLASSIQUE LOBSTER ROLLS HOMARD, ECREVISSES, MAYONNAISE, CITRON VERT, CIBOULETTE, BEURRE CLARIFIÉ, MINI BRIOCHE Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, mini brioche		X	X	X				X	X					X
COUTEAUX EN PERSILLADE Razor clams with parsley	X					X								
CROQUETAS KETCHUP DE POIVRON FEU Roasted red pepper ketchup	X	X		X			X		X					X
JAMBON IBERIQUE PATA NEGRA JABUGO (90 G) PAN CON TOMATE Jabugo Pata Negra Iberian ham (90 G), tomato bread	X													X
PIMENTS PADRON GRILLÉS AU GROS SEL Grilled padron with coarse salt														X
LES ENTRÉES THE STARTERS														
SALMON D'ECOSSE Cœur fumé, aiguillette marquée, tartare Scottish Salmon smoked heart, marinated fillet, tartare	X			X	X		X							
CREVETTE EN CARAPACCIO Réduction d'orange, feuilles de sucrine Shrimp carpaccio and orange reduction, little gem lettuce leaves	X		X	X			X	X		X				X
SOUPIÈRE DE ST JACQUES Champignons bouillis, artichaut barigoule Scallop soupier mushroom, barigoule artichoke	X	X	X		X		X							X
VELOUTE DE PANAIS Crème battue à la truffe Parsnip velouté with truffle whipped cream	X					X	X							X
NIÇOISE Au thon frais grillé With fresh grilled tuna		X		X	X			X						X
CARLTON BEACH CAESAR Volaille fondante, feuilles de romaine, anchois vinaigrés, parmesan, lard fumé Chicken, romaine lettuce, vinegared anchovies, parmesan, bacon	X			X	X									X
PÂTES & RISOTTO														
RISOTTO AU HOMARD Fenouil pastis, bouillon curcuma Lobster risotto, spinach shoots, shell juice	X	X	X				X							X
PENNE RIGATE Fruits de mer, champagne crème Seafood, creamy Champagne		X			X	X								X
LA MER FROM THE SEA														
POULPE ROTI Mousseoline de potimarron, condiment d'olives et poivron feu Roasted octopus, pumpkin mousseoline, olive and red pepper condiment						X	X							X
POISSONS ENTIERS GRILLÉS Loup, daurade, saint pierre, sole... Whole grilled fishes	X	X			X		X							X
NOIX DE SAINT JACQUES Poireau brûlé, beurre de noisettes torréfiées Scallops burnt leek, roasted hazelnut butter	X	X					X			X				X
CABILLAUD En cocotte, moules, palourdes, queues de crevettes Cod casserole, mussels, clams, shrimp tails Taggiasche olive and lemon condiment	X	X			X	X	X							X
LES ROULEAUX DE HOMARD DE HOMER LOBSTER LOBSTER ROLLS BY HOMER LOBSTER														
CLASSIQUE Homard, crevisses, mayonnaise, citron vert, ciboulette, beurre clarifié, brioche Lobster, crayfish, mayonnaise, lime, chives, butter, brioche		X	X	X				X	X					X
LA TERRE FROM THE LAND														
SUPRÊME DE VOLAILLE WOK DE LEGUMES, PONZU A LA CORIANDE Poultry supreme Vegetables wok, coriander ponzu	X			X					X		X		X	X
AGNEAU DES ALPILLES Croûtes d'herbes, jus d'une ratatouille Alppilles lamb, herb crust, ratatouille juice	X						X	X		X				X
NOIX D'ENTRECÔTE (300 G) Légumes rôtis, béarnaise tradition RIB STEAK (300 G) Roasted vegetables, traditional Béarnaise				X			X							X
HAMBURGER OU CHEESEBURGER PUR BŒUF Tomato, salad, oignon rouge, cheddar, cornichon maïssol, sauce burger Tomato, salad, red onion, cheddar, maïssol gherkins, burger sauce	X			X			X							X
CARLTON BEACH CLUB SANDWICH PAIN DE MIE BIO, SUPRÊME DE POULET MOELLEUX, TOMATE, OEUF DUR, SALADE, MAYONNAISE Organic milk bread, chicken supreme, tomato, hard boiled eggs, salad, mayonnaise	X	X		X				X			X			X

