

Antipasti



- ANCHOIS FUMÉS ••18 €
- ARTICHAUTS MARINÉS ••••20 €
- CECINA DE BOEUF WAGYU •• 80 grs35 €
- PINSA BUTTERNUT, BRESAOLA,
NOISETTES, GORGONZOLA28 €
- STRACCIATELLA, HUILE BASILIC •18 €
- LOBSTER ROLLS42 €
- QUATUOR MINI CLASSIQUE
- PARMESAN 36 MOIS,
BALSAMIQUE MODENA 12 ANS •••18 €

CAVIAR
MAISON CASPARIAN

- 30 G140 €
- 50 G210 €

Les entrées

- CARLTON BEACH CÉSAR
VOLAILLE35 €
- CAMERONES62 €
- HOMARD72 €
- CRUDO DE THON •••35 €
- CEVICHE DE DAURADE28 €
- VELOUTÉ DE POTIMARRON •19 €
- TATIN D'ÉCHALOTES,
CRÈME D'ISIGNY À LA FÈVE TONKA •18 €
- SALADE DE FENOUIL MARINÉ ••••21 €
- SALADE NIÇOISE ••30 €



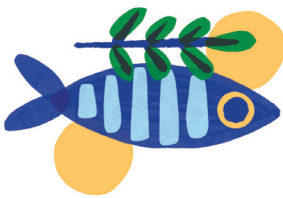
Les pâtes



- LINGUINE HOMARD77 €
- GNOCCHI SORRENTINA •28 €
- ORECCHIETTE ALLA PUTTANESCA26 €
- RISOTTO
CHAMPIGNONS DE SAISON •32 €

Les plats

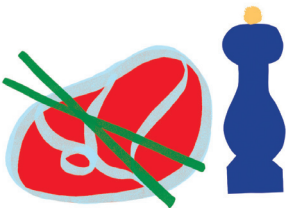
Mer



Poissons entiers grillés
(en fonction du marché)

- LOUP •••90 €
- DAURADE •••85 €
- SOLE •••95 €
- POULPE MARINÉ GRILLÉ,
BUTTERNUT, GRENADE38 €
- FILET DE DAURADE,
FENOUIL FONDANT •42 €
- SAINT-JACQUES,
CÉLERI RAVE, POMME GRANNY44 €

Terre



- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
CLASSIQUE42 €
- ENTRECÔTE ARGENTINE ••68 €
- PICCATA DE VEAU AL LIMONE34 €
- CARLTON BEACH CHEESEBURGER38 €

A côté



- GRATIN DE POMMES DE TERRE •10 €
- POUSSES D'ÉPINARDS, PARMESAN •10 €
- FRITES ••10 €
- PURÉE DE POMMES DE TERRE •10 €
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE •22 €
- LÉGUMES DE SAISON ••••10 €

Supplément

- TRUFFE FRAÎCHE 5 g12 €
- CAVIAR 10 g39 €

SAUCES AU CHOIX •

Vierge, Béarnaise, jus de viande, beurre blanc
Beurre blanc & caviar (+35 €)



Antipasti



SMOKED ANCHOVIES ••	18 €
MARINATED ARTICHOKES ••••	20 €
WAGYU BEEF CECINA •• 80 g	35 €
BUTTERNUT PINSA, BRESAOLA HAZELNUT, GORGONZOLA	28 €
STRACCIATELLA, BASIL OIL •	18 €
LOBSTER ROLLS QUATUOR MINI CLASSIC	42 €
36 MONTHS OLD PARMESAN 12 YEARS AGED BALSAMIC VINEGAR •	18 €

CAVIAR MAISON CASPARIAN

30 G	140 €
50 G	210 €

Starters

CARLTON BEACH CAESAR SALAD		
CHICKEN	35 €	
CAMERONES	62 €	
LOBSTER	72 €	
TUNA CRUDO •••	35 €	
SEA BREAM CEVICHE •	28 €	
PUMPKIN VELOUTE ••		19 €
SHALLOT TART, ISIGNY CREAM WITH TONKA BEAN •		18 €
MARINATED FENNEL SALAD •••		21 €
NIÇOISE SALAD ••		30 €



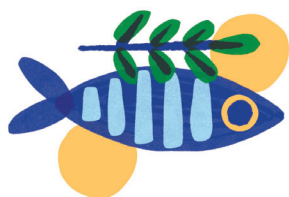
Pasta



LOBSTER LINGUINI	77 €
GNOCCHI SORRENTINA •	28 €
ORECCHIETTE ALLA PUTTANESCA •	26 €
SEASONAL MUSHROOM RISOTTO •	32 €

Main courses

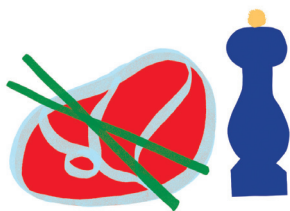
Sea



Whole grilled fishes
(depending on the market)

SEA BASS •••	90 €
SEA BREAM •••	85 €
SOLE •••	95 €
GRILLED MARINATED OCTOPUS • BUTTERNUT, GRENADE	38 €
SEA BREAM FILLET, FENNEL	42 €
SCALLOPS, CELERIAC AND GRANNY SMITH APPLE	44 €

Farm



CLASSICAL HANDCUT BEEF TARTARE ••	42 €
ARGENTINA RIB STEAK ••	68 €
VEAL PICCATA AL LIMONE	34 €
CARLTON BEACH CHEESEBURGER	38 €

Sides



POTATO GRATIN •	10 €
SPINACH SHOOTS, PARMESAN •	10 €
FRENCH FRIES ••	10 €
MASHED POTATOES •	10 €
MASHED POTATOES WITH TRUFFLE •	22 €
SEASONAL VEGETABLES •••••	10 €

Extra

FRESH TRUFFLE 5 g	12 €
CAVIAR 10 g	39 €

CHOICE OF SAUCES •

Olive oil, Béarnaise, meat juice, butter sauce, yellow wine sauce

Butter sauce and caviar (+35 €)

