

Entrées à partager



CAVIAR CASPARIAN IMPÉRIAL

30 G 140 €
50 G 210 €

CHAIR DE KING CRAB MAYONNAISE	95 €
CECINA DE BOEUF WAGYU 80 g	35 €
STRACCIATELLA, PETITS POIS, MENTHE	20 €
 LOBSTER MINI ROLLS QUATUOR CLASSIQUE	46 €
MINI-COURGETTES GRILLÉES, THYM, OLIVES ET PIGNONS	21 €
LÉGUMES CROQUANTS ACIDULÉS, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET KUMQUAT	20 €
FOCACCIA, SARDINES, LABNEH AUX HERBES ET CITRON VERT	26 €
GAMBAS GRILLÉES À L'AIL	38 €
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA ET TOMATES COLORÉES	38 €
250 g	38 €
500 g	66 €

Crudo



CRUDO DE THON	38 €
TONNO "VITELLATO"	38 €
TARTARE DE LANGOUSTINES	42 €
CARPACCIO DE BOEUF	32 €
CARPACCIO D'ARTICHAUTS	18 €



Salades



CARLTON BEACH CÉSAR	
VOLAILE	49 €
CAMERONES	62 €
HOMARD	88 €
KING CRAB	98 €
SALADE DE POULPE	38 €
SALADE DE TOMATES DU PAYS	28 €
SALADE NIÇOISE	35 €

Pasta e Risotto



LINGUINE À LA LANGOUSTE À PARTAGER 186 €

LINGUINE ALLE VONGOLE	38 €
ORECCHIETTE ALLA PUTTANESCA, TONNO	32 €
PACCHERI AL POMODORO GIALLO	25 €
RISOTTO VERDE AGLI ASPARAGI	38 €

Les plats

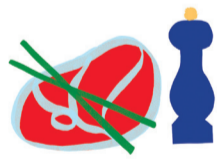
Mer



Poissons entiers grillés (600 - 800 g)

LOUP	90 €
DAURADE	85 €
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE	120 €
CREVETTES GÉANTES	27 €/100 g
THON ROUGE MI-CUIT, SAUCE POIVRE NOIR	59 €
POULPE GRILLÉ, COURGETTES ET FENOUIL CROQUANT	49 €

Terre



Origine des viandes : France, USA

NOIX D'ENTRECÔTE DOUBLE BLACK ANGUS	180 €
À partager 700 g	
CHUCK RIB BLACK ANGUS 200 g	58 €
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE	56 €
CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES	45 €
HAUT DE CUISSE FERMIER, HARISSA À L'ORANGE ET LABNEH AUX HERBES	36 €

À côté



CAPONATA	10 €
ROQUETTE, PARMESAN	10 €
FRITES	10 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE	10 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE	22 €
LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS	10 €
SUPPLÉMENTS	
TRUFFE FRAÎCHE 5 g	12 €
CAVIAR CASPARIAN OSCIÈTRE 10 g	39 €

SAUCES AU CHOIX

Vierge, Béarnaise, Jus de viande, Beurre blanc, Harissa à l'orange, Sauce poivre

Beurre blanc & caviar Casparian Oscière (+35 €)



To share



CAVIAR IMPERIAL CASPARIAN

30 G €140
50 G €210

KING CRAB MEAT, MAYONNAISE	€95
WAGYU BEEF CECINA 80 g	€35
STRACCIATELLA, PEAS, MINT	€20
 LOBSTER MINI ROLLS QUATUOR CLASSIC	46 €
GRILLED BABY ZUCCHINI, THYME, OLIVES AND PINE NUTS	€21
CRUNCHY SEASONAL VEGETABLES, CITRUS DRESSING AND KUMQUAT	€20
FOCACCIA, SARDINES, HERB LABNEH & LIME	€26
GARLIC GRILLED PRAWNS	€38
BRAIDED BUFALA MOZZARELLA AND COLOURED TOMATOES	€38
250 g	€38
500 g	€66

Crudo



TUNA CRUDO	€38
TONNO "VITELLATO"	€38
DUBLIN BAY PRAWNS TARTARE	€42
BEEF CARPACCIO	€32
ARTICHOKE CARPACCIO	€18



Salades



CARLTON BEACH CAESAR	
CHICKEN	€49
CAMERON	€62
LOBSTER	€88
KING CRAB	€98
OCTOPUS SALAD	€38
MIXED TOMATO SALAD	€28
NIÇOISE SALAD	€35

Pasta e Risotto

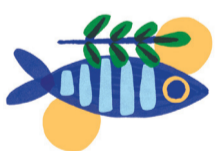


CRAYFISH LINGUINE TO SHARE €186

LINGUINE ALLE VONGOLE	€38
ORECCHIETTE ALLA PUTTANESCA, TONNO	€32
PACCHERI AL POMODORO GIALLO	€25
RISOTTO VERDE AGLI ASPARAGI	€38

Main courses

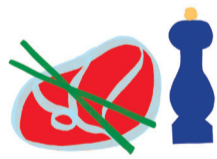
From the sea



Whole grilled fish (600 - 800 g)

SEA BASS	€90
SEA BREAM	€85
GRILLED OR MEUNIÈRE SOLE FISH	€120
GIANT PRAWNS	€27 / 100 g
SEARED RED TUNA, BLACK PEPPER SAUCE	€59
GRILLED OCTOPUS, ZUCCHINI & CRUNCHY FENNEL	€49

From the land



Meat origin: France, USA

DOUBLE BLACK ANGUS RIBEYE To share 700 g	€180
BLACK ANGUS CHUCK RIB 200 g	€58
VEAL CHOP MILANESE STYLE	€56
HERB-CRUSTED LAMB CHOPS	€45
FREE-RANGE CHICKEN THIGH, ORANGE HARISSA & HERB LABNEH	€36

Side dishes



CAPONATA	€10
ARUGULA & PARMESAN	€10
FRENCH FRIES	€10
MASHED POTATOES	€10
TRUFFLE MASHED POTATOES	€22
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	€10
EXTRAS	
FRESH TRUFFLE 5 g	€12
CASPARIAN OSCIÈTRE CAVIAR 10 g	€39

SAUCES CHOICE

Virgin sauce, Béarnaise, Meat jus, Beurre blanc, Orange harissa, Pepper sauce

Caviar Casparian Oscietàre and beurre blanc (+35 €)

