

Les Viandes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARATION DU CHEF 29

Charolais beef tartare prepared by the chef

ENTRECÔTE FRANÇAISE GRILLÉE 300g 35

Grilled Salers steak 300g

BEACH BURGER BRIOCHÉ 29

Hamburger

MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD, MIEL À L'ORANGE 32

Perigord duck breast, orange honey

BROCHETTE DE POULET À LA BALINAISE 29

Balinese chicken skewer

FILET DE BŒUF, ARROSÉ AU BEURRE NOISETTE, FRITES FRAÎCHES 42

Fillet of beef, cooked in hazelnut butter served with fresh fries

MILANAISE DE NOIX DE VEAU, TAGLIONO NAPOLITAINE 34

Breaded veal Milanese, Neapolitan taglione

Supplément façon Rossini - Rossini (seared fois-gras) 8

Supplément sauce poivre ou Roquefort - pepper or Roquefort sauce : 6

Les Pâtes

RIGATONI AU SAUMON 31

Salmon rigatoni

CAPPELLACCI AUX CÈPES ET TRUFFE 29

Cappellacci (pasta dumplings) porcini mushroom and truffles

LINGUINI AUX FRUITS DE MER, BISQUE DE HOMARD ET PERSILLADE 49

Vongole, poulpe, gambas, moules, crevettes, Saint-Jacques

Linguini with lobster bisque, clams, octopus, king prawns, mussels, shrimps, scallops and parsley

Les Pinsas

PARMA 28

Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon cru, mozzarella di bufala, roquette, basilic

Tomato sauce, grated mozzarella, raw ham, bufala mozzarella, arugula, basil

BUFALA 26

Sauce tomate, mozzarella râpée, mozzarella di bufala, basilic

Grated mozzarella, tomato sauce, bufala mozzarella, basil

TARTUFO 32

Mozzarella râpée, crème de truffe, huile de truffe, roquette

Grated mozzarella, truffle cream, truffle oil, arugula

Prix nets ttc en euros - service compris - Liste des allergènes sur demande.

Epi Beach
JUAN - LES - PINS



Since 1970

“La cuisine, c’est l’envers du décor,
là où s’activent les hommes et femmes
pour le plaisir des autres . . .”

Bernard Loiseau

À Partager

FLEURS DE COURGETTE DE SAISON 19
GUACAMOLE 15
HOUMOUS 13
GYOZA AU POULET 16
FALAFELS CRÈME DE MENTHE 16
MAXI TAPAS FAMILY SHARE 30

Les Entrées Froides

ANTIPASTI MÉDITERRANÉE DE THON CALLIPO 26
Thon, câpres, poivrons, tomates séchées, olives kalamata
Tuna, capers, peppers, dried tomatoes, kalamata olives

VITELLO TONNATO 24
Veau, câpres, mayonnaise de thon et anchois, parmesan
Veal, capers, tuna and anchovy mayonnaise, parmesan

GRAVELAX DE SAUMON « LABEL ROUGE », CRÈME FRAÎCHEUR 25
“Red Label” salmon gravelax and fresh cream

MILLEFEUILLE DE KING CRAB, POMME GRANNY SMITH 26
King crab millefeuille, Granny Smith apple

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE PASSION 26
Scallop carpaccio, passion fruit vinaigrette

TATAKI DE THON SAKU EN SASHIMI 24
Bluefin saku tuna tataki sashimi

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS À L’ITALIENNE 25
Italian style beef carpaccio

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, MANGUE ET BILLES DE YUZU 27
Salmon tartare, avocado, mango and yuzu balls

Les Entrées Chaudes

MOULES MARINIÈRES DU MONT SAINT-MICHEL (selon saison et arrivage) 29
Mussels in white wine sauce (depending on season and availability)

ROYAL FRITTO MISTO 31

SARDINES MÉDITERRANÉE GRILLÉES (selon arrivage) 27
Grilled sardines (depending on availability)

POULPE SNACKÉ GINGEMBRE, CORIANDRE 25
Octopus snacked with ginger and coriander

POÊLÉE DE CALAMARS À LA PROVENÇALE, TOMATES DU PAYS, OLIVES KALAMATA 29
Pan-fried squids Provençal style, local tomatoes, kalamata olives

Menu enfant

Fish and chips ou Nuggets ou Pâtes Napolitaines
accompagné de frites
+ 1 boule de glace

17

Garnitures

LÉGUMES DU JOUR 9
FRITES FRAÎCHES 9
GRATIN DAUPHINOIS 10
TAGLIONI NAPOLITAINE 12
RIGATONI À LA TRUFFE 14

Nos Salades

SALADE CÉSAR AU POULET 28
Romaine, poulet, parmesan, tomates, œufs, sauce César, croûtons
Salad, chicken, parmesan, tomatoes, eggs, Caesar sauce, croutons

SALADE EXOTIQUE 28
Salade, crevettes, chair de crabe, mangue, avocat, radis, soja
Salad, shrimp, crab meat, mango, avocado, radish, soy

BURRATA DES POUILLES, TOMATES D’ANTAN, BASILIC 27
Seasonal tomatoes, Puglia burrata, basil

SALADE FRAÎCHEUR DÉTOX (poulet, saumon ou thon) 29
Quinoa, concombres, poivrons, tomates cerises, œuf, artichaut, câpres
Your choice of chicken/tuna/salmon, quinoa, cucumbers, peppers, cherry tomatoes, egg, artichoke, capers

AVOCADO TOAST, SAUMON ET ŒUF POCHÉ (uniquement le midi) 24
Avocado Toast, salmon and poached egg (only for lunch)

CLUB FRENCH RIVIERA (uniquement le midi) 25
Thon ou poulet, salade, tomate, œuf, mayonnaise
Tuna or chicken, salad, tomato, egg, mayonnaise (only for lunch)

Les Woks

WOK VÉGÉTARIEN 26
Vegetarian wok

WOK DE POULET ET GAMBAS SAUVAGES 32
Chicken and king prawns wok

Base : nouilles, courgettes, carottes, navets blancs, choux chinois, champignons noirs, gingembre, cacahuètes
Base: noodles, zucchini, carrots, white turnips, Chinese cabbage, black mushrooms, ginger, peanuts

Les Poissons

GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES À LA PROVENÇALE 39
Wild prawns flambéed Provençal style

CŒUR DE THON SAKU, LÉGUMES WOK FAÇON THAÏ 33
Saku tuna and Thai-style wok vegetables

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES BRETONNES, BEURRE PERSILLÉ, TOMATES CERISES 37
Pan-fried scallops, parsley butter and cherry tomatoes

SAUMON LABEL ROUGE 34
“Red Label” grilled salmon

FILET DE DORADE ROYALE MÉDITERRANÉE SNACKÉ 33
Fillet of Mediterranean Royal Sea Bream

SOLE MEUNIÈRE 53

FAMILY FISH SHARING 60/pers - par 2 personnes
Gambas, thon Saku, loup ou dorade entière, sardines, saumon
King prawns, Saku tuna, seabass or seabream, sardines, salmon

Tous nos plats sont garnis d’un accompagnement.
Visa à partir de 20 euros. La maison n’accepte pas les chèques, ni les tickets restaurants, ni les billets de 500 €

Prix nets TTC en euros - service compris - Liste des allergènes sur demande.