

Les Viandes

FILET DE BŒUF FRANÇAIS, JUS DE BŒUF MAISON, PURÉE DE POMME DE TERRE 42

French beef fillet dressed in our homemade beef gravy, served with mashed potato

SUPRÊME DE POULET TANDOORI FERMIER 28

Tandoori free-range chicken Supreme

ENTRECÔTE FRANÇAISE DE SIMMENTAL 300G 35

French Simmental beef rib steak 0.6lbs

BEACH BURGER CHAROLAIS AU PAIN BRIOCHÉ 29

French Charolais beef burger in a brioche bun

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

Supplément sauce poivre, Roquefort, Béarnaise, Hollandaise - Pepper sauce, Roquefort, Béarnaise, Hollandaise 6

Les Pâtes

TAGLIATELLES DE SAUMON, CRÈME À L'ANETH & CIBOULETTE 27

Salmon tagliatelle dressed in dill & chives cream sauce

LINGUINE VONGOLE 29

Linguine with clams

RIGATONI PUGLIESE ALL'ARRABBIATA, STRACCIATELLA DI BUFALA 27

Pugliese-style rigatoni dressed in spicy arrabbiata sauce, served with bufala stracciatella

Les Pinsas

PARMA 28

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

Tomato sauce, grated mozzarella, raw ham, bufala mozzarella, rocket, 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, rocket

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

Les Sharings de la Maison

FLEURS DE COURGETTES DE SAISON 17
Seasonal courgette flowers

GUACAMOLE MAISON, GRENADES, HUILE D'OLIVE, CITRON 15
Homemade Guacamole with pomegranates, olive oil and lemon

HOUMOUS TAHINI TRADITIONNEL 13
Traditional Tahini Hummus

CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE 15
Fried squids with tartare sauce

FALAFELS CRÈME DE CITRON & MENTHE 13
Falafels with lemon & mint cream sauce

PINSA STRACCIATELLA ou PINSALADIÈRE 14
Your choice of Pinsa with stracciatella or Pissaladière-style

FRITTO MISTO DE LA MER SAUCE TARTARE 15
Seafood Fritto Misto with tartare sauce

TARTARE DE POULPE AUX AGRUMES DE SAISON 14
Octopus tartare with seasonal citrus fruit

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE, AVOCAT, MANGUE ET BILLES DE YUZU 15
“Label Rouge” salmon tartare, avocado, mango and yuzu balls

GRAVLAX DE SAUMON « ALBACOR » LABELISÉ AUX BAIES ROSES 17
“Albacor” labeled salmon gravlax with pink peppercorns

TATAKI DE THON ROUGE SAKU AUX SÉSAMES ET WASABI FAÇON THAÏ 18
Sesame & wasabi-seasoned Thai-style bluefin saku tuna tataki

BURRATA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES ET PESTO MAISON 25
Burrata from Puglia served with heirloom tomatoes and homemade Pesto

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS, PARMESAN AOP ET TOMATES SÉCHÉES 25
Italian-style beef carpaccio served with Parmesan cheese (PDO) and sundried tomatoes

MOULES MARINIÈRES DU MONT SAINT-MICHEL (selon saison et arrivage) 14
Mussels in white wine sauce (depending on season and availability)

SARDINES MÉDITERRANÉE À L'ANCIENNE (selon arrivage) 19
Mediterranean sardines prepared the old-fashioned way (depending on availability)

Menu enfant

Fish and Chips
ou Tenders de Poulet
ou Rigatoni Napolitaines
+ accompagnement frites
+ 1 boule de glace ou 1 Calippo
17

Garnitures

LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS 8
PURÉE DE POMMES DE TERRE 6
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 9
TIAN DE LÉGUMES 9
RIGATONI ALL'ARRABBIATA 14
FRITES FRAÎCHES 9

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

Nos Salades

SALADE CÉSAR AU POULET 26
Romaine, poulet, parmesan, tomates, œufs, sauce César, croûtons
Romaine lettuce, chicken, parmesan, tomatoes, eggs, Caesar sauce, croutons

SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROTTIN DE CHAVIGNOL SUR TOAST DE CAMPAGNE 26 (sup. Bacon 3€)
Salade, tomates, crottin de Chavignol (chèvre), miel, noix, balsamique réduit
Salad, tomatoes, crottin de Chavignol goat cheese, honey, walnuts, reduced balsamic vinegar

NIÇOISE REVISITÉE MÉDITERRANÉE 28
Tomates, œufs durs, thon « Callipo », anchois, petites olives de Nice, fèves, petits artichauts violets, poivrons, cébettes, basilic, huile d'olive Pitchouline
Tomatoes, hard-boiled eggs, “Callipo” tuna, anchovies, small olives from Nice, broad beans, small purple artichokes, peppers, scallions, basil, “Pitchouline” olive oil

AVOCADO TOAST AU SAUMON FUMÉ, ŒUF POCHÉ, GRAINE DE COURGE, PAVOT (uniquement le midi) 24
Avocado Toast with smoked salmon, poached egg, pumpkin seeds and poppy seeds (only for lunch)

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

LOBSTER ROLLS 29
Homard frais en brioche toastée, céleri rémoulade, salade romaine, mayonnaise citronnée
Fresh lobster in a toasted brioche bread, celery in remoulade dressing, romaine lettuce, lemon mayonnaise

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 29
Viande hachée de bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil, préparation du chef (sauce ketchup, Tabasco)
Minced beef meat, capers, pickles, onions, parsley and the Chef's special sauce (ketchup, Tabasco)

Les Woks

WOK VÉGÉTARIEN 26
Vegetarian wok

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

WOK DE BŒUF, MARINADE THAÏ 30
Beef wok in a Thai-style marinade

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

Les Poissons

FILET DE LOUP MÉDITERRANÉE RÔTI, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES DE SAISON 31
Roasted Mediterranean sea bass fillet dressed in sauce vierge, served with seasonal vegetables

DOS DE CABILLAUD, ÉMULSION AU YUZU ET TIAN DE LÉGUMES 33
Cod loin, yuzu emulsion, vegetable tian

CŒUR DE THON ROUGE SAKU AUX SÉSAMES ET LÉGUMES THAÏ CROQUANTS 33
Saku bluefin tuna, sesame and Thai-style wok vegetables

SAUMON LABELISÉ, CRÈME DE COURGETTES ET LÉGUMES DE SAISON 29
Labeled grilled salmon dressed in zucchini cream sauce, served with seasonal vegetables

POULPE GRILLÉ SNACKÉ, OLIVES KALAMATA ET POMMES DE TERRE GRENAILLE PERSILLÉES 29
Pan-fried grilled octopus, Kalamata olives, parsleyed Ratte potatoes

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 €