

ENTRÉES À PARTAGER

Sharing Plates

ASSIETTE DE NEMS 17€

SPRING ROLLS PLATE

Laitue, menthe, sauce nems
Lettuce, mint, nem sauce

POIVRONS MARINÉS 18€

FAÇON MÉDITERRANÉENNE,
MEDITERRANEAN MARINATED PEPPERS

Et anchoïade maison
With homemade anchovy sauce

ASSIETTE D'ACCRAS 18€

FRITTERS PLATE

Accras aux crevettes et poissons, sauce mesciali
Shrimp and Fish Fritters with Mesciali Sauce

PAN CON TOMATE, 20€

JAMBON SERRANO
PAN CON TOMATE WITH SERRANO HAM

Pain Frotté à l'ail, coulis de tomate au xérès
et chiffonnade de jambon Serrano
*Garlic-rubbed bread, tomato coulis with sherry
vinegar, and Serrano ham chiffonade*

MENU ENFANT

16€

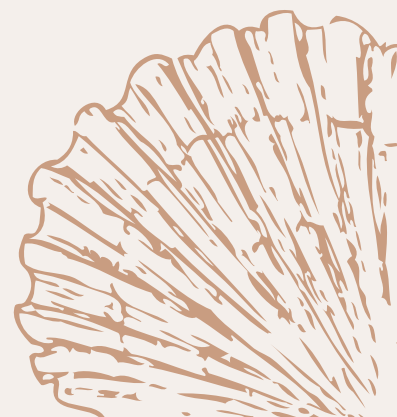
Kids Menu - 12 ANS

SIROP AU CHOIX WATER WITH FLAVORED SYRUP

STEAK HACHÉ FRAIS OU
TENDERS DE POULET OU
FILET DE POISSON FRAIS
FRESH HAMBURGER PATTY OR CHICKEN
TENDERS OR FRESH FISH FILLET

FRITES OU LÉGUMES
FRIES OR VEGETABLES

GLACE À L'EAU OU
BOULE DE GLACE
ICE POP OR A SCOOP OF ICE CREAM



SALADES & ENTRÉES

Salads & Starters

TOMATES ANCIENNES & BURRATA 22€

HEIRLOOM TOMATO & BURRATA

Tomates fraîches, Burrata avec coulis de tomates verte, Pignons de pin parmesan & basilic

Fresh tomatoes, burrata with green tomato coulis, pine nuts, Parmesan, and basil

TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME & AVOCAT 22€

SALMON & AVOCADO SESAME TARTARE

Saumon mariné au citron, soja & sésames, coulis avocat, salade croquante

Lemon-marinated salmon with soy and sesame, avocado coulis, and crunchy salad

CEVICHE DE DAURADE EXOTIQUE 24€

EXOTIC SEA BREAM CEVICHE

Daurade citron vert, fruit de la passion, mangue, grenade, coriandre & lait de coco à la citronnelle

Sea bream with lime, passion fruit, mango, pomegranate, cilantro, and coconut milk infused with lemongrass

SALADE CÉSAR POULET 22€

CHICKEN CAESAR SALAD

Poulet mariné cuit a basse température, salade romaine, tomates bonbons, chips de lards, parmesan & sauce césar

Low-temperature marinated chicken, Romaine lettuce, cherry tomatoes, crispy bacon chips, Parmesan, and Caesar dressing

SALADE CÉSAR AUX CREVETTES 24€

SHRIMP CAESAR SALAD

Crevettes marinés au gingembre & combava avec salade romaine, tomates bonbons, parmesan & sauce césar

Ginger- and kaffir lime-marinated shrimp with romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan, and Caesar dressing

SALADE DE BŒUF THAÏ 24€

THAI BEEF SALAD

Fine tranche de bœuf mariné et snacké sur salade de légumes, cacahuètes, herbe thaï & nouille de riz

Thin slices of marinated, seared beef on a vegetable salad with peanuts, Thai herbs, and rice noodles

SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT 23€

CRISPY GOAT CHEESE SALAD

Chèvre chaud pané au panko, tomates confites, olives, vinaigrette ail & échalote

Panko-crusted warm goat cheese, confit tomatoes, olives, garlic and shallot vinaigrette

QUESADILLA AUX LÉGUMES GRILLÉS 20€

QUESADILLA WITH GRILLED VEGETABLES

Tortillas de blé, purée de haricot légumes, fromage, avocat & sauce mesclai

Wheat tortillas with bean and vegetable puree, cheese, avocado, and mezcal sauce



COTÉ TERRE

Landside

**BURGER DE BŒUF
MARINA VIVA** 25€
MARINA VIVA BEEF BURGER

**TARTARE DE BŒUF
DU MOMENT** 26€
BEEF TARTARE OF THE MOMENT

**DEMI-POULET RÔTI
ET SON JUS MAISON** 27€
ROASTED HALF CHICKEN WITH
HOMEMADE JUS

**BROCHETTE
DE BŒUF XL - 300GR** 33€
XL BEEF SKEWERS - 300GR

**BAVETTE DE BŒUF,
CACAHUËTES FAÇON
« TIGRE QUI PLEÛRE »** 34€
BEEF FLANK STEAK WITH
PEANUTS, "TIGER CRY" STYLE

**RISOTTO AU BASILIC
& CŒUR DE BURRATA** 25€
BASIL RISOTTO & BURRATA HEART

Tomates confites, parmesan, pignons et roquette
Sun-dried tomatoes, Parmesan, pine nuts, and arugula



CÔTÉ MER

Seaside

LINGUINI AUX GAMBAS 33€
PRAWN LINGUINE

Bisque de crustacés maison
Homemade shellfish bisque

**TATAKI DE THON
AUX SAVEURS THAÏ** 35€
THAI-STYLE BLUEFIN TUNA TATAKI

Pavé mi-cuit pané au césame, sauce satay
Sesame-cruste seared steak with satay sauce

**PAVÉ DE MAIGRE AU
BASILIC & SAUCE VIERGE** 34€
BASIL SEA BASS FILLET & VIERGE SAUCE

**ENCORNETS À
LA PLANCHA EN PERSILLADE** 25€
GRILLED SQUID WITH GARLIC
AND PARSLEY DRESSING

GARNITURE EN SUPPLÉMENT 5€
ADDITIONAL SIDE

Frites maison, légumes du moment ou riz
Home made french fries, vegetables or rice

NOS DOUCEURS MAISON

Homemade Desserts

BRIOCHE PERDUE DORÉE 13€
HOMEMADE GOLDEN FRENCH TOAST

Glace au caramel avec son caramel beurre salé, crème sucrée
Caramel ice cream with salted butter caramel and sweet cream

BROWNIE AU CHOCOLAT MOELLEUX 13€
CHOCOLATE BROWNIE

Glace vanille, crème sucrée
Vanilla ice cream with sweet cream

**SOUPE DE FRUITS ROUGES
SORBET FRAMBOISE** 12€
RED BERRY SOUP AND STRAWBERRY SORBET

Sorbet framboise, crème sucrée
Sweet cream with coconut crumble

COUPE DE FRUIT DE SAISON 13€
SEASONAL FRUIT CUP

Crème sucrée
Sweet cream

AFFOGATO 13€

Café, glace vanille & crème sucrée
Coffee with vanilla ice cream and sweet cream

CAFÉ GOURMAND 14€
COFFEE WITH MINI DESSERTS

Café accompagné de mini desserts
Coffee served with mini desserts

CHOCOLAT LIÉGEOIS 13€
CHOCOLATE SUNDAE

Glaces chocolat vanille, sauce chocolat chaud et crème sucrée
Chocolate and vanilla ice cream with hot fudge and sweet cream

CAFÉ LIÉGEOIS 13€
COFFEE SUNDAE

Glace café, espresso & crème sucrée
Coffee ice cream with espresso and sweet cream

DAME BLANCHE 13€
VANILLA SUNDAE

Glace vanille, sauce chocolat chaud & crème sucrée
Vanilla ice cream with hot fudge and sweet cream

COLONEL 13€
LEMON SUNDAE

Sorbet citron & vodka
Lemon and vodka sorbet

**COUPE DE GLACE
2 BOULES** 7€
ICE CREAM CUP - 2 SCOOPS

PARFUMS GLACES

Chocolat - Vanille - Café - Caramel beurre salé
- Rhum raisin - Tropezienne - Coco

Chocolate - Vanilla - Coffee - Salted Butter Caramel - Rum Raisin - Tropezienne - Coconut

PARFUMS SORBETS

Citron - Framboise - Fraise - Cassis

Lemon - Raspberry - Strawberry - Blackcurrant