



la
CARTE

The menu

ENTRÉES À PARTAGER Sharing Plates

ASSIETTE DE NEMS

17€

SPRING ROLLS PLATE

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

POIVRONS MARINÉS FAÇON MÉDITERRANÉENNE, MEDITERRANEAN MARINATED SWEET PEPPERS

18€

Et anchoïade maison
With homemade anchovy sauce

ASSIETTE D'ACCRA

18€

FRITTERS PLATE

Accras aux crevettes et poissons, sauce mexicali
Shrimp and fish Fritters with mexicali sauce

PAN CON TOMATE, JAMBON SERRANO

20€

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*

SALADES & ENTRÉES Salads & Starters

SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT

24€

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*

SALADE CÉSAR POULET OU CREVETTE

23€

CHICKEN OR SHRIMP CAESAR SALAD

Salade romaine, tomates bonbons, chips de lards, parmesan
& sauce César, au choix : poulet mariné cuit à basse température
ou crevettes marinées au gingembre & combava (+2€)

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, crispy bacon chips, parmesan
& Caesar dressing, choice of slow-cooked marinated chicken or
ginger & kaffir lime marinated shrimp (+2€)*

SALADE DE BŒUF THAÏ

25€

THAI BEEF SALAD

Fines tranches de bœuf marinées et snackées sur salade
de légumes, cacahuètes, herbe thaï & nouilles de riz

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

TARTARE DE SAUMON AU SÉSAME & AVOCAT

23€

SALMON & AVOCADO SESAME TARTARE

Saumon mariné au citron, soja & sésame,
coulis avocat, salade croquante
*Lemon-marinated salmon with soy and
sesame, avocado coulis, and crunchy salad*

TOMATES ANCIENNES & BURRATA

23€

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*

CEVICHE DE DAURADE EXOTIQUE

25€

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*

plat signature

PLATS COTÉ TERRE

Landside Entrees

**BURGER DE BŒUF
MARINA VIVA** 26€
MARINA VIVA BEEF BURGER

**TARTARE DE BŒUF
DU MOMENT** 27€
BEEF TARTARE OF THE MOMENT

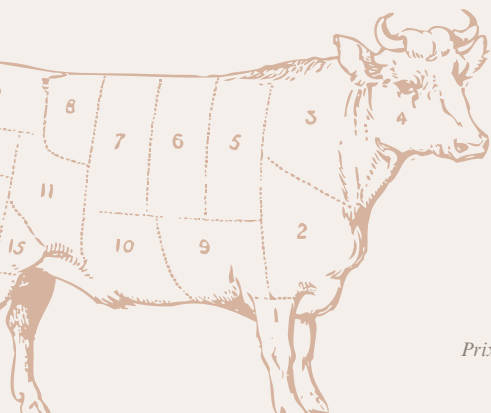
**DEMI-POULET RÔTI
ET SON JUS MAISON** 28€
ROASTED HALF CHICKEN WITH
HOMEMADE JUS

**BROCHETTE
DE BŒUF XL - 300GR** 34€
XL BEEF SKEWERS - 300GR

**BAVETTE DE BŒUF,
FAÇON « TIGRE QUI PLEURE »
CACAHUËTES** 35€

FLANK STEAK WITH PEANUTS,
"CRYING TIGER" STYLE

plat signature



PLATS COTÉ MER

Seaside Entrees

LINGUINE AUX GAMBAS 34€
PRAWN LINGUINE

Bisque de crustacés maison
Homemade shellfish bisque

**TATAKI DE THON
AUX SAVEURS THAÏ** 36€
TUNA TATAKI THAÏ FLAVOR

Pavé mi-cuit pané au sésame, sauce satay
Sesame-crusted seared steak with satay sauce

plat signature

**PAVÉ DE MAIGRE AU
BASILIC & SAUCE VIERGE** 35€
BASIL SEA BASS FILLET & VIERGE SAUCE

**ENCORNETS À
LA PLANCHA EN PERSILLADE** 26€
GRILLED SQUID WITH GARLIC
AND PARSLEY DRESSING

GARNITURE AU CHOIX INCLUS
CHOICE OF SIDE INCLUDED

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

GARNITURE EN SUPPLÉMENT - 5€
ADDITIONAL SIDE

*Prix nets TTC - Service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande
auprès du personnel. Origine des viandes bovines : UE selon arrivage*

LE COIN VÉGÉ

Veggie Corner

QUESADILLAS AUX LÉGUMES GRILLÉS

21€

QUESADILLA WITH GRILLED VEGETABLES

Tortillas de blé, purée de haricots, légumes,
fromage, avocat & sauce mexicali

*Wheat tortillas with bean puree, vegetable,
cheese, avocado, and mexicali sauce*

RISOTTO AU BASILIC & CŒUR DE BURRATA

26€

BASIL RISOTTO & BURRATA HEART

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

plat signature

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR À NOTRE ÉQUIPE

ASK OUR TEAM FOR TODAY'S
RECOMMENDATIONS

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



DOUCEURS MAISON

Homemade Desserts

**TIRAMISU CLASSIQUE
FAIT MAISON** 12€
HOMEMADE CLASSIC TIRAMISU

BRIOCHE PERDUE DORÉE 12€
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** 12€
CHOCOLATE BROWNIE
Glace vanille, crème sucrée
Vanilla ice cream with sweet cream

**SOUPE DE FRUITS ROUGES
SORBET FRAMBOISE** 13€
RED BERRY SOUP AND STRAWBERRY SORBET

Sorbet framboise, crumble de noix de coco, crème sucrée
Strawberry sorbet, coconut crumble and sweet cream

COUPE DE FRUITS DE SAISON 13€
SEASONAL FRUIT CUP

Crème sucrée | *Sweet cream*

AFFOGATO 10€
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 12€
CHOCOLATE SUNDAE

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

CAFÉ LIÉGEOIS 12€
COFFEE SUNDAE

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

DAME BLANCHE 12€
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

NOS GLACES ICE CREAMS

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

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

NOS SORBETS SORBETS

Citron - Framboise - Fraise - Cassis
Lemon - Raspberry - Strawberry - Blackcurrant