



THE BEACH GRILL

ENTRÉES

MEZZÉ ORIENTAL À PARTAGER VEGAN 68^{DT}/2 pers

ORIENTAL MEZZE TO SHARE VEGAN
Houmous, baba ghannouch, salade fattouche, batata harra, pain pita croustillant
Hummus, baba ghanoush, fattoush salad, batata harra, crispy pita bread
S L G

PLAT TUNISIEN FAÇON LA BADIRA 38^{DT}

TUNISIAN DISH «LA BADIRA» STYLE
P O Su So

SALADE CÉSAR AU POULET 42^{DT}

CHICKEN CAESAR SALAD
O L G P M So

SALADE MÉDITERRANÉENNE AUX FRUITS DE MER 54^{DT}

MEDITERRANEAN SEAFOOD SALAD
Mesclun aux herbes fraîches, tomates cerises, calamars, seiches et crevettes marinées au gingembre frais, zeste de citron vert
Mesclun with fresh herbs, cherry tomatoes, calamari, cuttlefish, and shrimp marinated with fresh ginger and lime zest C M So Mo

DUO DE TACOS 45^{DT}

DUO OF TACOS
Au poulet, guacamole d'avocat et épices
With chicken, avocado guacamole and a blend of spices
L G M

SALADE QUINOA PASTÈQUE & FÉTA VÉGÉTARIEN 38^{DT}

QUINOA, WATERMELON & FETA SALAD VEGETARIAN
Quinoa, cubes de pastèque, fêta, basilic, menthe fraîche, concombres, tomates cerise, vinaigrette balsamique
Quinoa, watermelon cubes, feta cheese, basil, fresh mint, cucumber, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette
L M So

CARPACCIO DE DAURADE 49^{DT}

SEA BREAM CARPACCIO
P L G M So

CHIRASHI SAUMON AVOCAT 55^{DT}

SALMON & AVOCADO CHIRASHI
P S

BÒ BÚN 49^{DT}

Salade de vermicelle de riz, bœuf mariné au gingembre frais et soja, légumes croquants, nems, sauce Nuoc-mâm
Rice vermicelli salad with ginger-soy marinated beef, crispy vegetables, spring rolls, and Nuoc-mâm sauce
A P So

POKÉ VEGAN VEGAN 44^{DT}

VEGAN POKÉ BOWL VEGAN
Riz, avocat, concombre, carottes râpées, laitue, sésame, haricots rouges, sauce Teriyaki, vinaigrette épicée
Rice, avocado, cucumber, grated carrots, lettuce, sesame seeds, red beans, Teriyaki sauce, spicy vinaigrette
S M G So Su

CLUB SANDWICH 49^{DT}

Au saumon fumé *Smoked Salmon* G P O L M So Su 42^{DT}
Au poulet *Chicken* G O L M So Su 45^{DT}
Au thon *Tuna* G P O L M So Su

ALLERGÈNES ALLERGENS

- S Sésame - *Sesam*
- M Moutarde - *Mustard*
- P Poissons - *Fish*
- C Crustacés - *Shellfish*
- Mo Mollusques - *Molluscs*
- Su Sulfite
- A Arachides - *Peanuts*
- N Fruits à coques - *Nuts*
- O Ovo produits - *Eggs*
- L Laitage - *Dairy products*
- G Gluten
- So Soja - *Soy*
- Ce Celeri - *Celery*
- Lu Lupin - *Lupine*

S U I T E S

TAPAS À PARTAGER 120^{DT}/2 pers

TAPAS TO SHARE

Crevettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés au sweet chili sauce, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic
Garlic shrimp, crispy cuttlefish, assorted fried small fish, sweet chili caramelized chicken wings, “bnédek” meatballs, tomato & basil bruschetta
L G O P C Mo So

PAËLLA AUX FRUITS DE MER À PARTAGER C Mo So 120^{DT}/2 pers

SEAFOOD PAELLA TO SHARE

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER G C Mo 69^{DT}
SEAFOOD SPAGHETTI

PENNE À L'ARRABBIATA VEGAN G Su 44^{DT}
PENNE ARRABBIATA VEGAN

FETTUCCINE ALFREDO AU POULET 58^{DT}
& CHAMPIGNONS FRAIS L G O So
FETTUCCINE ALFREDO WITH CHICKEN
& FRESH MUSHROOMS

RISOTTO ROQUETTE & BASILIC 65^{DT}
AU FROMAGE DE CHÈVRE VÉGÉTARIEN L So
GOAT CHEESE RISOTTO
WITH ARUGULA & BASIL VEGETARIAN

ESCALOPE DE POULET PANNÉE À LA MILANAISE 49^{DT}
BREADED CHICKEN, MILANESE STYLE
M O G So

ENTRECÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA (500G) 95^{DT}
GRILLED BEEF RIBEYE (500G)
Sauce béarnaise
L M O G So

PICCATA DE BŒUF À LA PROVENÇALE L O G So 72^{DT}
BEEF PICCATA PROVENÇAL STYLE
Jus réduit au romarin
With rosemary reduction

CREVETTES GRILLÉES À LA PLANCHA (5 PIÈCES) C So 85^{DT}
GRILLED SHRIMP À LA PLANCHA (5 PIECES)

LOUP OU DAURADE GRILLÉS, 65^{DT}
SAUCE VIERGE AUX AMANDES P N So
GRILLED SEA BASS OR SEA BREAM,
WITH ALMOND VIRGIN SAUCE

POISSON FRAIS SELON MARCHÉ
FRESH FISH OF THE DAY *According to market*

CHEESEBURGER, SAUCE BARBECUE L G O S M So 50^{DT}
CHEESEBURGER WITH BARBECUE SAUCE

CHICKEN BURGER, SAUCE CHEDDAR L G O S M So 48^{DT}
CHICKEN BURGER WITH CHEDDAR SAUCE

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Frites *French Fries*
Riz basmati *Basmati Rice*
Pomme de terre au four *Baked Potato* L
Légumes grillés *Grilled Vegetables*
Tastira maison *Homemade Tastira* O So
Spaghetti à l'ail et fines herbes *Garlic & Herb Spaghetti* G L

DESSERTS

COUPE DE GLACES & SORBETS AU CHOIX L N G A 32^{DT}
SELECTION OF ICE CREAM & SORBET

TENTATION CHOCOLAT PASSION L O G N So Su 32^{DT}
CHOCOLATE & PASSION TEMPTATION

CHEESECAKE L O N S G A So Su 32^{DT}
Mangue chocolat blanc, croustillant de sésame
Mango, white chocolate, and sesame crunch

APPLE CRUMBLE L N G 32^{DT}
Pommes parfumées à la badiane, aux amandes
et à la pistache, boule de glace à la vanille
*Star anise-scented apples with almonds and pistachios,
scoop of vanilla ice cream*

PAVLOVA L N O G S 32^{DT}
Gingembre, citron et fruits de la saison
With ginger, lemon, and seasonal fruits

ASSIETTE DE FRUITS DÉCOUPÉS VEGAN 35^{DT}
SLICED SEASONAL FRUITS PLATTER VEGAN

