



# L'ECRIN

RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR

## **MENU ÉTÉ 2020**

CARTE ÉTÉ 2020 RÉALISÉE PAR NOTRE CHEF DE CUISINE

*Christophe Bachi*

## *Les entrées*

### **DOUCEURS DE CRABE AU YUZU, QUINOA ET AVOCAT**

Quinoa salad, crab, yuzu and avocado

### **BURRATINA ET TOMATES D'ANTAN, BASILIC ET HUILE D'OLIVE**

Burratina, tomatoes, basil and olive oil

### **CARPACCIO DE BOEUF, COPEAUX DE PECORINO AU POIVRE, BASILIC ET PIGNONS**

Beef carpaccio, pecorino cheese with pepper, basil and pine nuts

### **LE "POKE BOWL" TOUT EN VÉGÉTAL - LÉGUMES DE SAISON ET QUINOA**

Vegan Poké Bowl, seasonal vegetables and quinoa

### **FRITURE DE CALAMARS, CITRON VERT ET SAUCE TARTARE**

Fried squids, lime and tartare sauce

### **TARTINE DE LÉGUMES GRILLÉS, OEUF MOLLET ET BRESAOLA**

Tartine of grilled vegetables, poched egg and bresaola

### **CEVICHE DE SAUMON, CITRON VERT ET PIMENT DOUX**

Salmon ceviche, lime and sweet pepper

### **EMINCE DE MELON ET FINES TRANCHES DE JAMBON DE PARME**

Melon and parma ham

### **ARTICHAUTS ET FILETS DE ROUGET EN BARIGOULE, ROQUETTE ET PECORINO**

Artichokes, red mullet fillets, aragula salad and pecorino

### **TARTARE DE THON AVOCAT ET CEBETTES**

Tuna tartare, avocado and spring onion

### **LE CLUB SANDWICH POULET**

Chicken club sandwich

### **LE PANIER DE CRUDITES ET SES SAUCES : TAPENADE, ANCHOÏADE, VINAIGRETTE ET YAOURT AUX HERBES (POUR 1 OU 2 PERSONNES)**

Basket of crudities with sauces : tapenade, anchoiade, yoghurt with herbs (for one or two person)

## *Les pâtes et risotto*

### **LINGUINI ALLE VONGOLE**

Linguine alle vongole

### **RIGATONI A LA TRUFFE ET JUS DE VIANDE CORSE**

Rigatoni with truffle and strong meat jus

### **PENNE ALL' ARRABBIATA**

Penne all' arrabbiata

### **RAVIOLI AU POULPE ET AGRUMES, SAUCE TOMATE FINEMENT PARFUMÉE A L'ORANGE**

Ravioli with octopus and citrus, tomatoes sauce orange flavour

### **RISOTTO DE GAMBAS, CITRON VERT, OLIVES ET PESTO D'ÉPINARDS**

Gambas risotto with lime, olives and spinach pesto

# Les poissons

*Nos poissons sont servis sans accompagnement  
Our fishes dishes are served without a side dish*

## **CABILLAUD ROTI, CREME DE POIVRONS GRILLES PARFUMEE AU PIMENT D'ESPELETTE**

Roasted cod fish, grilled bell pepper cream with espelette pepper

## **PAVE DE SAUMON EN CROUTE DE SESAME ET CHAMPIGNONS NOIRS AU GINGEMBRE**

Salmon filet with sesame crust, black mushrooms with ginger

## **POULPE GRILLE, CREMEUX DE CAROTTES, FRAICHEUR DE GRENADE ET PIGNONS**

Grilled octopus, creamy carrots, grenade and pine nuts

## **FILET DE LOUP À L'UNILATÉRAL PARFUM DE MEDITERRANEE ET VINAIGRETTE TRANCHEE**

Sea bass filet one side cooked with mediterranean flavour and vinaigrette

## **LANGOUSTES ET HOMARDS DE NOTRE VIVIER (SELON ARRIVAGE) ..... PRIX/100GRS**

Spiny and blue lobster our breeding tank - price / 100 grs

### **Sauce au choix : beurre citronné, vierge, beurre blanc nature ou truffé**

Lemon butter, virgin sauce, white butter sauce or white butter truffle sauce

## **LE RETOUR DU PÊCHEUR ..... PRIX/100GRS**

Catch of the day - price / 100 grs

### **Sauce au choix : beurre citronné, vierge, beurre blanc nature ou truffé**

Lemon butter, virgin sauce, white butter sauce or white butter truffle sauce

# Les viandes

*Nos viandes sont servies sans accompagnement  
Our meat dishes are served without a side dish*

## **FILET DE BOEUF RÔTI AUX HERBES D'ICI ET JUS COURT**

Roasted beef tenderloin with provençal herbs and meat jus

## **BROCHETTES DE POULET FERMIER, SAUCE CHIMICHURRI**

Skewers of free range chicken, chimichurri sauce

## **TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU ASSAISONÉ PAR NOS SOINS**

### **Cru ou aller-retour**

Charolais steak tartare, cut with a knife and homemade seasoned raw or semi cooked

## **ESCALOPE DE VEAU GRILLEE PARFUMEE AU CITRON ET PIMENT D'ESPELETTE**

Grilled veal cutlet with lemon and espelette pepper flavour

## **DRY-AGED BEEF CHEESEBURGER, CONFIT D'OIGNONS ET CHEDDAR ROUGE**

Ecrin style dry-aged cheeseburger, onion confit and red cheddar

## **CARRE D'AGNEAU MARINE AUX EPICES, AILS CONFITS ET PUREE DE MAÏS FUME**

Rack of lamb marinated with spices, garlic confit and mashed smoked corn

***Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines  
Customers are free to enquire about the traceability of all our bovine meat***

## Les accompagnements

### **POMME PURÉE À LA TRUFFE**

Mashed potatoes with truffle

### **RATATOUILLE FINEMENT COMPOTÉE**

Vegetables ratatouille

### **TOMATES, CÉBETTES ET OLIVES - 6 €**

Tomatoes, green onions and olives

### **MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS DE SALADE**

Mixed baby leaves salad

### **HARICOTS VERTS VAPEUR À LA FLEUR DE SEL ET HUILE D'OLIVE**

Steamed french beans  
with salt flower and olive oil

### **FRITES FRAICHES**

Fresh french fries

## Les Desserts

### **ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON**

**POUR UNE PERSONNE**

**POUR DEUX PERSONNES**

Fresh seasonal fruits for one or two persons

### **NEW YORK CHEESECAKE ET SON COULIS AUX CHOIX**

**(CARMEL BEURRE SALÉ, FRUITS ROUGES, CHOCOLAT)**

New-York cheesecake homemade coulis to choose (Salted butter caramel, or redfruits or chocolate)

### **PANNA COTTA PARFUMÉE A LA FEVE DE TONKA ET SON COULIS AU CHOIX**

**(CARMEL BEURRE SALÉ, FRUITS ROUGES, CHOCOLAT)**

Tonka beans Panna Cotta, coulis to choose (Salted butter caramel, or redfruits or chocolate)

### **MI-CUIT CHOCOLAT NOIR CŒUR COULANT ET GLACE NOISETTE**

Molten dark chocolate cake and hazelnuts ice cream

### **TARTELETTE GANACHE CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES FRAICHES ET ECLATS DE PISTACHES**

White chocolate tartlet with fresh raspberries and pistachio slivers

### **COUPE GLACÉE BANANE CONFITE PARFUMÉE AU RHUM**

**GLACE YAOURT ET ECLATS DE CACAHUETES CARAMELISÉES**

Ice cream coupe : confit banana rum flavour, yoghurt ice cream and caramelized pinuts

### **LE CAFÉ GOURMAND**

Coffee with sweet treats

### **SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS**

Selection of ice creams and sorbets