



LES SABLETTES BEACH

MENTON

LES SABLETTES BEACH

HORS D'OEUVRES - ANTIPASTI - ENTRY

- Salade Caprese 15€
tomates et mozzarella di bufala et basilic
Insalata Caprese (pomodori, mozzarella di bufala e basilico)
Caprese (tomatoes, mozzarella di bufala and basil)
- Légumes grillés et son aumônière de fromage fondu (Tomino) 16€
Verdure grigliate con formaggio caldo (Tomino)
Grilled vegetables with hot cheese (Tomino)
- Pétales de jambon de Parme et Mozzarella di Bufala 18€
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala
Parma ham and mozzarella di Bufala
- Salade de poulpe 20€
pommes de terre, olive Taggiasche, persil, ail, huile d'olive, citron
Insalata di polpo, patate al vapore, olive Taggiasche, prezzemolo, aglio, olio d'oliva, limone
Octopus salad, potatoes, olive Taggiasche, parsley, garlic, olive oil, lemon
- Duo de tartares de poissons (Saumon, Loup) 21€
glace wasabi, gingembre, wakamé et sauce soja
Duo di tartare di pesce (Salmone, Branzino) gelato wasabi, zenzero, wakame e salsa di soia
Fish tartar duo (Salmon, Sea bass) wasabi ice cream, ginger, wakamé and soy sauce

LES SABLETTES BEACH

PÂTES - PRIMI - PASTA AND RISOTTO

- Spaghetti de Gragnano aux tomates datterino et basilic 12€
Spaghetti di Gragnano con pomodori datterino freschi e basilico
Gragnano spaghetti with fresh datterino tomatoes and basil
 - Mezze maniche au ragoût de poisson 17€
Mezze maniche al ragu di pesce
Mezze maniche with fish ragu
 - Gnocchi longs aux pousses d'épinards et dés de lardons fumés 18€
Gnocchi lunghi, germogli di spinaci, pancetta affumicata
Long gnocchi, spinach leaves and diced smoked bacon
 - Linguine de Gragnano aux palourdes 19€
Linguine di Gragnano alle vongole
Gragnano linguine with clams
 - Risotto au citron de Menton IGP 21€
Risotto al limone di Mentone IGP
IGP Menton Lemon Risotto
 - Linguine de Gragnano au homard (1/2 homard) 28€
Linguine di Gragnano all'astice (1/2 astice)
Gragnano linguine with lobster (1/2 lobster)
-
- Shirataki Nouilles de konjac 20€
piment, julienne de légumes, queues de crevettes
Shirataki Spaghetti Konjac, peperoncino, verdure julienne e code di gamberi
Shirataki noodles Konjac, chilli pepper, vegetables and shrimps



LES SABLETTES BEACH

POISSONS - SECONDI - MAIN COURSES

- Moules Marinière à la crème 20€
vin blanc, crème, ail, persil et frites
Cozze alla marinara : vino bianco, crema, aglio, prezzemolo con patatine fritte
Marinière mussels with cream : white wine, cream, garlic, parsley and fries
- Pavé de saumon en croûte de sésame 22€
légumes grillés accompagnés de sa sauce tzatziki
Pavé di salmone in crosta di sesamo con verdure alla griglia e salsa tzatziki
Salmon with sesame crust, grilled vegetables and tzatziki sauce
- Filet de loup 24€
olives Taggiasche, gratin de pommes de terre et légumes de saison
Filetto di branzino, olive taggiasche, con gratin di patate e verdure di stagione
Sea bass, taggiasche olives, with potato gratin and seasonal vegetables
- Tagliata de thon 24€
tomates concassées sur son lit de roquette
Tagliata di tonno, pomodorini a cubetti su letto di rucola
Tagliata of tuna, crushed tomatoes, rocket salad
- Friture mixte et ses légumes panés 26€
Frittura mista e verdure in pastella
Mixed fry with breaded vegetables
- Grillade de la mer et ses légumes grillés 27€
(calamars, loup, gambas, thon, saumon, langoustines)
Grigliata di mare con verdure (calamari, branzino, gamberoni, tonno, salmone, scampi)
Mixed fish grill with vegetables (squid, sea bass, prawns, tuna, salmon, norway lobster)

LES SABLETTES BEACH

VIANDES - SECONDI - MAIN COURSES

- Bacon CheeseBurger accompagné de ses frites 18€
Bacon Cheeseburger con patatine fritte
Bacon Cheeseburger with fries
- Tartare de Bœuf au couteau, pétales de parmesan et ses frites 18€
(huile d'olive, citron, poivre, persil, sauce worcestershire, câpres, échalotes)
Tartare di manzo al coltello, scaglie di parmigiano e patatine fritte
(olio d'oliva, limone, pepe, prezzemolo, salsa worcestershire, capperi, scalogno)
Beef tartare with shavings of parmesan cheese and fries
(olive oil, lemon, pepper, parsley, worcestershire sauce, capers, shallot)
- Suprême de Pintade, sauce crémeuse au cognac, purée de pommes de terre 20€
Petto di Faraona alla crema e cognac, puré di patate
Guinea fowl, creamy cognac sauce, mashed potatoes
- Magret de Canard sauce à l'orange et son gratin de pommes de terre 22€
Petto d'anatra salsa all'arancia con gratin di patate
Duck breast with orange sauce and potatoes gratin
- Filet de Bœuf à la plancha sauce au poivre rose 29€
cuillère de purée de pommes de terre et ses légumes du jour
Filetto di manzo alla piastra, salsa al pepe rosa, puré di patate e verdure del giorno
Beef tenderloin on the plancha, pink pepper sauce, mashed potatoes and vegetables of the day

LES SABLETTES BEACH

SALADES - INSALATE - SALADS

- NIÇOISE 15€
Mesclun, tomates, thon, radis, oignons rouges, anchois, olives, oeuf dur
Misticanza, pomodori, tonno, ravanello, cipolle rosse, acciughe, uovo sodo, olive
Salad, tomatoes, tuna, radish, red onions, anchovies, hard boiled egg, olives
- SABLETTES 16€
Mesclun, fromage de chèvre sur pain toasté, avocat, carottes, tomates cerises, bacon, moutarde à l'ancienne
Misticanza, crostone di pane con formaggio di capra, avocado, carote, pomodorini, bacon, senape
Salad, goat cheese on toasted bread, avocado fruit, carrots, cherry tomatoes, bacon, mustard
- CAESAR 17€
Salade romaine, poulet, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce Caesar
Insalata romana, pollo, crostini, pomodorini, scaglie di parmigiano, salsa Caesar
Salad, chicken, croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese shavings, Caesar sauce
- EXOTIQUE 18€
Queues de crevettes, avocat, pamplemousse, salade romaine, copeaux de parmesan, pain de mie toasté, sauce cocktail
Code di gamberetti, avocado, pompelmo, insalata romana, scaglie di parmigiano, pane tostato, salsa cocktail
Tails of shrimps, avocado, grapefruit, salad, parmesan cheese shavings, toasted bread, cocktail sauce

POKE BOWL

- SABLETTES BOWL 20€
Saumon à la plancha, gingembre mariné, guacamole, riz, graines de courge, sésame et tournesol, radis, salade iceberg, oignon nouveau, sauce teriyaki
Salmone alla piastra, zenzero marinato, guacamole, riso, semi di zucca, sesamo e girasole, ravanello, insalata iceberg, cipolla novella, salasa teriyaki
Plancha salmon, marinated ginger, guacamole, rice, squash seeds, sesame and sunflower, radish, iceberg salad, new onion, teriyaki sauce.

LES SABLETTES BEACH

ACCOMPAGNEMENTS - CONTORNI - EXTRA SIDE DISHES

- Frites 5€
Patatine fritte - French fries
- Salade verte 5€
Insalata verde - Salad
- Salade mixte, tomates, carottes, olives 6€
Insalata mista (insalata verde, pomodoro, carote, olive)
Salad with tomatoes, carrots, olives.
- Purée de pommes de terre maison à l'huile d'olive 6€
Puré di patate all'olio d'oliva
Homemade mashed potatoes with olive oil
- Légumes grillés 6€
Verdure grigliate
Grilled vegetables
- Légumes de saison sautés à la poêle 6€
Verdure di stagione saltate in padella
Seasonal vegetables sauteed in the stove

FROMAGES - FORMAGGI - CHEESES

- Assortiment de fromages accompagnés de notre confiture maison 15€
aux Citrons de Menton IGP et miel Bio
Assortimento di formaggi accompagnati dalla nostra
marmellata fatta in casa : limone di Mentone IGP e miele Bio
Assortment of cheeses accompanied by our homemade
Lemon Menton IGP jam and organic honey



MENU ENFANTS - MENU BAMBINI - MENU BABY

- Escalope façon milanaise avec frites 12€
Scaloppina alla milanese con patatine fritte - Breaded escalope with french fries

ou Penne au beurre ou à la sauce tomate
Penne al burro o al pomodoro - Penne with butter or tomato sauce

ou Pizza Margherita Baby

ou Steak haché frites
Hamburger alla piastra e patatine fritte - Chopped steak and french fries
- Pot de Glace
Coppetta di Gelato - Ice cream

Prix nets - Service compris - Demandez le tableau des allergènes qui est à votre disposition

LES SABLETTES BEACH

PIZZAS

- FOCACCIA 11€

- MARGHERITA 12€
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato sauce, mozzarella, basil

- 4 FORMAGGI 14€
Mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina
Mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina
Cheeses : mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina

- REGINA 14€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives

- 4 STAGIONI 14€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

- PICCANTE 15€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, piment
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, hot pepper

- L'ITALIANA 18€
Mozzarella, fromage de chèvre, tomates datterino,
jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmesan
Mozzarella, formaggio di capra, pomodori datterino, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano
Mozzarella, goat cheese, datterino tomatoes, Parma ham, arugula salad, Parmesan cheese shavings

- SUPPLEMENT : 2€

* Huile d'olive extra vierge / Olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil

Prix nets - Service compris - Demandez le tableau des allergènes qui est à votre disposition

LES SABLETTES BEACH

DESSERTS - DOLCE

- Tiramisù classique 9€
Tiramisù classico
Classic Tiramisù
- Panna cotta aux fruits exotiques 9€
Panna cotta ai frutti esotici
Panna cotta with exotic fruits
- Assiette de fraises et son coulis, glace au thé vert matcha 9€
Piatto di fragole e il suo coulis, gelato al the verde matcha
Plate of strawberries and its coulis, matcha green tea ice cream
- Onctueux chocolat noir et orange 9€
Fondente al cioccolato nero e arancia
Creamy black chocolate with orange
- Tiramisù « Sablettes » au citron de Menton IGP 10€
Tiramisù « Sablettes » al limone di Mentone IGP
Tiramisù « Sablettes » with IGP Menton lemon
- Café gourmand 10€
- Assiette de fruits 14€
Piatto di frutta
Fruit plate

LES SABLETTES BEACH

GLACES - GELATI - ICE CREAM



Glaces des Alpes

Glaces artisanales par un maître Artisan Glacier. Glaces élaborées à partir de beurre frais de baratte d'Échiré AOC. Sorbets très riches en fruits pour plus de puissance que les appellations «plein fruit».

• GLACES ET SORBETS

Chocolat Valrhona, Café 100% pur arabica, Chouchou avec cacahuètes caramélisées
Vanille Bourbon, Rhum Raisin au rhum Saint James, Pistache de Sicile, Citron Jaune de Sicile, Fraise Sengana, Mandarine, Mangue Alphonso

Cioccolato Valrhona, 100% puro caffè Arabica, Chouchou con arachidi caramellate, Vaniglia Bourbon, Malaga con rum Santo James, Pistacchio Siciliano, Limone Siciliano, Fragola Sengana, Mandarino, Mango Alphonso

Valrhona chocolate, 100% pure Arabica coffee, Chouchou with caramelized peanuts, Bourbon Vanilla, Rum Raisin with Saint James rum, Sicilian Pistachio, Sicilian Lemon, Strawberry Sengana, Mandarin, Mango Alphonso

1 boule de glace

3€

2 boules de glace

5€

3 boules de glace

7,50€

Supplément chantilly

2€

NOS COUPES DE GLACES

• COUPE CHOUCHOU

11€

Glace Chouchou avec cacahuètes caramélisées, pistache de Sicile, chocolat Valrhona, chantilly, coulis chocolat croustillant, pistaches concassées, biscuit

Gelato chauchau con arachidi caramellate, pistacchio siciliano, cioccolato valrhona, panna montata, salsa al cioccolato croccante, granella di pistacchio e biscotto.

Chouchou ice cream with caramelized peanuts, sicilian pistachio, valrhona chocolate, whipped cream, crispy chocolate coulis, crushed pistachios, biscuit



• COUPE EXOTIQUE

11€

Sorbet mandarine, mangue Alphonso, citron jaune de Sicile, coulis fruits exotiques, coco râpée, biscuit

Sorbetto al mandarino, mango Alphonso, limone Siciliano, salsa di frutta esotica, granella di cocco e biscotto

Sorbet : mandarin, mango Alphonso, Sicilian lemon, exotic fruit coulis, grated coconut, cookie



• LE COLONEL : Sorbet citron, vodka

10€

Sorbetto al limone, vodka / Lemon sorbet, vodka



• L'AFFOGATO : Glace vanille, espresso

8€

Gelato alla vaniglia - espresso / Vanilla ice cream - espresso



Prix nets - Service compris - Demandez le tableau des allergènes qui est à votre disposition