

Créations Paloma Beach

COCKTAIL DU JOUR

CLASSIUS

Saint Germain 4cl, fruits frais escalopés, Champagne
Saint germain liqueur 4cl, freshly sliced fruit, champagne

PALO SPRITZ

Gin Bombay 4cl, Martini Fiero 2cl, lime, jus d'ananas, champagne
Bombay Gin 4cl, Martini Fiero 2cl, lime, pineapple juice, champagne

CAP FERRAT

L'orangerie de Monaco 4cl, Prosecco, sirop de gingembre maison
Monaco-picked oranges liqueur 4cl, Prosecco, homemade ginger syrup

SMOKED NEGRONI

Mezcal 2cl, Campari 2cl, Martini rouge 2cl, zest d'orange
Mezcal 2cl, Gin Bombay Sapphire 2cl, Red Martini 2cl, orange zest

LE ZITTO

Tequila Patron Silver 4cl infusé Jalapeno, mangue, citron
Patron Tequila Silver 4cl infused with Jalapeno, mango, lemon

PISCO EXPERIENCE

Pisco infusé à la citronnelle 4cl, lime, sirop de basilic frais
Pisco infused with lemongrass 4cl, lime, elderflower syrup, fresh basil

MAGNOLA

Vodka Eristoff 4cl, Saint Germain 2cl, jus de pomme, lime, sucre vanillé
Eristoff Vodka 4cl, Saint Germain liqueur 2cl, apple juice, lime, vanilla sugar

VILLAFRANCA

Liqueur d'Italicus 4cl, Gin Bombay Original 2cl, soda, baies rose
Italicus Liqueur 4cl, Bombay Original Gin 2cl, soda, juniper berries

Entre 15 € à 18 €

Cocktails sans alcool / Alcool free

SWEET PARADISE

Jus de cranberry, sirop d'hibiscus maison, soda
Cranberry juice, homemade hibiscus flower syrup, soda

VIBRANTE SPRITZ

Martini Vibrante aux agrumes de citrus, tranche d'orange, soda
Alcool free Martini Vibrante with citrus taste, slice of orange, soda

FLORAL LINE

Martini Floréale aux notes florales, ananas, soda, fleur de sel
Alcool free Martini Floréale with floral taste, pineapple juice, soda, salt

VIRGIN COLADA

Ananas frais, glace coco, cannelle
Coconut ice cream, fresh pineapple, cinnamon

Entre 11 € à 13 €

A Partager

Sharing plates



BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES

Zucchini flower fritters

FRITTO MIXTO

CALAMARS, ANCHOIS ET CREVETTES SAUVAGES

Mix of fried squid, anchovies and wild shrimp

CEVICHE DE DAURADE

PICKLES ET MARINADE AUX AGRUMES

Sea-bream ceviche, pickles and citrus marinade

Entre 25 € à 36 €

Entrées & Salades

Starters



GAZPACHO

CONSOMMÉ DE TOMATES SERVI FROID

Chilled tomato soup



TOMATES D'ANTAN ET MOZZARELLA BURRATA

Heritage tomatoes and Burrata mozzarella

GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ

À L'ANETH, FENOUIL EN SALADE ET FOCACCIA NATURE

Red label Salmon, home-marinated with dill, fennel salad and focaccia

TRILOGIE MARINE

SAUMON GRAVLAX, TARTARE DE DAURADE & PICKELS, CREVETTES ROSES

Gravlax style salmon, sea-bream tartare and Pickels and wild prawns

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

CHUTNEY DE FIGUES, TOAST GRILLÉS

Slice of homemade duck foie gras, figs chutney and grilled toasts

Entre 23 € à 34 €

Salades

Salad

SALADE D'ARTICHAUTS FRAIS

SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE
PARMESAN REGGIANO, ANCHOÏADE LÉGÈRE

Fresh artichoke salad, light anchovy sauce, rocket salad, and shavings of Parmesan Reggiano cheese



SALADE VEGAN

QUINOA, LENTILLES VERTES, AVOCAT, ASPERGES,
GRAINES DE COURGE

Quinoa, Green lentils, avocado, asparagus, pumpkin seed.

SALADE DE HOMARD AUX AGRUMES

Lobster salad with citrus fruit

Entre 23 € à 43 €

Menu Enfant

21,00 €

STEAK HACHÉ OU PAVÉ DE SAUMON
ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES ET FRITES
ET UNE BOULE DE GLACE

*Beef patty or salmon steak with French fries & vegetables,
And a scoop of ice cream*

Les Pâtes et Risotto

Pasta & Risotto



RISOTTO AUX ASPERGES

Risotto with asparagus



RISOTTO CRÉMEUX AUX TRUFFES D'ÉTÉ

TUBERCULAM AESTIVUM

Risotto with slices of summer truffles tuberculam aestivum

LINGUINI À LA LANGOUSTE

Linguini with lobster bisque & lobster tail

Entre 29 € à 62 €

Les Viandes

Meat

CÔTE DE VEAUX RÔTIE

POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LEGUMES RÔTIS

Roast veal chop with grenaille potatoes and roasted vegetables

FILET DE BOEUF GRILLÉ

POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LEGUMES RÔTIS

Grilled beef filet with grenaille potatoes and roasted vegetables

BELLES CHOP D'AGNEAU FRANÇAISE GRILLÉES

POMMES DE TERRE GRENAILLE ET LÉGUMES RÔTIS

Grilled lamb chop with grenaille potatoes and roasted vegetables

Entre 37 € à 45 €

Nous favorisons des relations de qualité avec les producteurs locaux et nous efforçons de travailler à partir d'espèces et variétés régionales.

We maintain quality relations with the local producers and are instead in working with from species and regional species and varieties.

La Pêche

Fish Speciality

SCAMPIS RÔTIS AU FOUR

Oven Roasted scampi

CAMERONES RÔTIS AU FOUR

Oven Roasted wild tiger prawns

BELLE SOLE SAUVAGE FAÇON MEUNIÈRE

Taxes et service compris, prix en euros TTC.
La maison n'accepte pas les chèques. Paiement par C.B. & AMEX accepté

Pan fried flour-dusted wild fresh sole in a butter sauce

DAURADE ROYAL "POUR 1 PERSONNE"

Grilled Sea bream for 1 person

LOUP GRILLÉ "POUR 2 PERSONNES"

Grilled sea bass for 2 people

DAURADE ROYALE GRILLÉE "POUR 2 PERSONNES"

Grilled Royal sea bream for 2 people

CHAPON GRILLÉ "POUR 2 PERSONNES"

Grilled Scorpion fish for 2 people

Entre 44 € à 140 €

La pêche selon arrivage

LES POISSONS DE PLUS DE DEUX PERSONNES SONT VENDUS
AU POIDS

Fish for more than 2 people are sold by weight

VENDU AU POIDS, LES 100 GR

LOUP

CHAPON

DAURADE ROYALE

Price by weight, per 100 gm

Les Douceurs

Sweet

CRAQUELIN AU CHOCOLAT DE LA PATISSERIE LAC

MOUSSE CHOCOLAT, PRALINÉ CROUSTILLANT & BISCUIT CHOCOLAT

*LAC chocolate craquelin with chocolate mousse,
hazelnut praline and croustillant chocolate biscuit*

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Red berry Pavlova

CRÈME CARMEL

SABAYON GRATINÉ AUX FRUITS ROUGES

FRAISES, FRAMBOISES, GROSEILLES

Zabaione with summer berries

TIRAMISU MAISON AU CAFÉ

Homemade Tiramisu with coffee

1/4 D'ANANAS FRAIS ET SORBET DE MANGUE

¼ fresh pineapple with a mango sorbet

ASSIETTE DE PASTÈQUE EXTRA

Watermelon Plate

FRAISES AU SIROP DE COMBAVA

Strawberries with caffir lime syrup

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

FRAISES, FRAMBOISES, GROSEILLES

Summer berry plate : strawberries, raspberries, cranberries

Entre 15,50 € à 19,50 €