



VEGA  
*La plage*

## À partager

ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS ET SA BURRATA 32  
Grilled vegetables and burrata antipasti

PIZZA À LA TRUFFE, STRACCIATELLA 39  
Truffle pizza with stracciatella

TATAKI DE FILET BOEUF, TRUFFE ET BALSAMIQUE 49  
Beef fillet tataki with truffle and balsamic vinegar

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE EN ÉVENTAIL 30  
Iberian ham served in a fan shape

CRUDO DE LA MER 49  
Crudo from the sea

CAVIAR OSCIÈTRE - 30G: 145€  
Oscietra Caviar

## Entrées

TARTARE D'AVOCAT AU CRABE FLORIDA, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE PASSION 22  
Avocado tartare with Florida crab, orange, grapefruit, passion vinaigrette

CARPACCIO DE POULPE AUX POIVRONS GOUTE, PISTOU DE MOUTARDE 20  
Octopus carpaccio with sweet peppers and mustard pistou

PASTÈQUE FÊTA OLIVE KALAMATA 19  
Watermelon, feta and Kalamata olives

TOMATE COEUR DE BOEUF, BUFFALA DI BURRATA ET BASILIC 17  
Beef heart tomato, buffalo burrata and basil

CALAMARS FRITS, SAUCE CREAMY SPICY 18  
Fried squid with creamy spicy sauce

CRÉATION BURRATA MANGUE BASILIC 22  
Burrata creation with mango and basil

DEMI HOMARD, MANGUE, AVOCAT, VINAIGRETTE À L'ORANGE 59  
Half lobster with mango, avocado and orange vinaigrette

VITELLO TONNATO 22

DÉLICIEUX TARTARE DE THON ET AVOCAT 24  
Tuna and avocado tartare

## Salades

SALADE MIZUNA AUX GAMBAS 32  
Mizuna salad with prawns

THON MI-CUIT COMME UNE NIÇOISE 32  
Seared tuna, Niçoise style

SALADE CÉSAR 29  
Caesar salad

## Pasta

LINGUINE AU CAVIAR (20 GR) 70  
Linguine with caviar

LINGUINE, BISQUE ET LANGOUSTE ENTIÈRE 90  
Linguine with bisque and whole spiny lobster

LINGUINE ALLE VONGOLE 32  
Linguine with clams

## Poissons

PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE) 15€ LES 100G  
Catch of the day (depending on availability)

FILET DE LOUP JUSTE SNACKÉ, GUACAMOLE AUX BROCOLIS ET COULIS DE POIVRONS 36  
Just snacked sea bass fillet, broccoli guacamole and bell pepper coulis

CARPACCIO DE LOUP, HUILE D'OLIVE ET CITRON - SALADE JAPONAISE 35  
Sea bass carpaccio, olive oil and lemon - Japanese salad

TENTACULE DE POULPE – PURÉE D'OLIVES TAGGIASCHE, PERSILLADE, NOIX DE PÉCANS 38  
Octopus tentacle - Taggiasca olive purée, parsley, pecans

BELLE GAMBAS TIGER PLANCHA - RIZ COCO HUILE D'OLIVE ET ZESTE DE CITRON 39  
Gambas tiger plancha - coconut rice olive oil and lemon zest

FILET DE ST PIERRE RÔTI - PETITS LÉGUMES ET SON JUS DE LANGOUSTINE 44  
Roasted filet of St Pierre with vegetables and langoustine jus

## Viandes

TARTARE DE BOEUF TERRE ET MER À LA POUTARGUE DE CAVIAR - POMMES FRITES 35  
Beef tartare with caviar bottarga - french fries

PICCATA DE VOLAILLE FAÇON MILANAISE (UE) - POMMES FRITES 28  
Chicken piccata Milanese style (EU) - french fries

CHEESEBURGER SAUCE FUMÉE - POMMES FRITES 28  
Cheddar burger with smoked sauce - French fries

CARPACCIO DE BOEUF DANS LE FILET - POMMES FRITES 32  
Beef tenderloin carpaccio - French Fries

BELLE ENTRECÔTE ANGUS JUSTE GRILLÉE (250 GR) - PURÉE MOUSSELINE 45  
Fine Angus steak, just grilled - mashed potatoes

CÔTE DE VEAU JUS RÉDUIT AU MARSALA (350 GR) - PURÉE MOUSSELINE 45  
Veal chop in Marsala sauce - mashed potatoes

## Suppléments +10€

POMMES FRITES    PURÉE MOUSSELINE    PURÉE MOUSSELINE À LA TRUFFE +4

PURÉE MOUSSELINE OLIVE TAGGIASCHE +4    PETITS LÉGUMES DU SOLEIL    RIZ COCO    SUCRINE TOMATES