

MAJESTIC BARRIÈRE
LA PLAGE

MAJESTIC BARRIÈRE
LA PLAGE



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

SUSHI (NIGIRI) : À LA PIÈCE

THON	5 €
SAUMON	5 €
SAUMON ABURI (GRILLE)	6 €
BAR	5 €
DAURADE	6 €
KING CRAB	12 €
CREVETTE	6 €
ANGUILLE	7 €

MAKI : ASSIETTE 6 PIÈCES

THON	15 €
SAUMON	12 €
TSHU MAKI CALIFORNIA KING CRAB	30 €

SUPPLEMENT :

AVOCAT, SPICY (TOBANJA)	2 €
URA MAKI	5 €

SASHIMI : ASSIETTE DE 9 PIÈCES

THON	29 €
SAUMON	25 €
BAR	28 €
DAURADE	25 €
KING CRAB	57 €
CREVETTE	25 €

PLATS :

SASHIMI EN ABURI (THON/SAUMON)	35 €
CARPACCIO DE BAR	28 €

ASSORTIMENT : OMAKASE (CHOIX DU CHEF)

SUSHI 15 PIÈCES	85 €
-----------------	------

ASSORTIMENT : OMAKASE (CHOIX DU CHEF)

SASHIMI 15 PIÈCES	35 €
-------------------	------

LES PIEDS DANS LE SABLE

TOMATES GRAPPE, MOZZARELLA BURATTA, SUCRINE À L'HUILE DE BASILIC	27 €
BELLE SALADE NIÇOISE, THON FRAIS, ANCHOIS ET OLIVES CONFITES AU CITRON	24 €
SAUMON "LABEL ROUGE" TRANCHÉ ÉPAIS AUX ÉPICES MARCO POLO, LÉGUMES CROQUANTS	29 €
CARPACCIO DE BŒUF, BOUQUET DE ROQUETTE AU PECORINO POIVRÉ	25 €
FRITTO MISTO DE CALAMARS, SAUCE TARTARE	22 €
MELON AU NATUREL ET GASPACHO DE LEGUMES DU SOLEIL	19 €

DECLINAISON DE CESAR'S

VÉGÉTARIENNE À L'AVOCAT	18 €
ROSACE DE SAUMON MARINÉ	25 €
CREVETTES CUIT EN VAPEUR DE MARJOLAINE	25 €
BLANC DE POULET GRILLÉ	24 €
CLUB CÉSAR'S SANDWICH	24 €

LA CUISINE TRADI...

PENNETTE NAPOLITAINE / BOLOGNAISE / PISTOU / ARRABIATA	25 €
RISOTTO "ARBORIO" AUX ARTICHAUTS, JUS DE BARIGOULE	27 €
CLUB SANDWICH / BACON GRILLE "SIGNATURE MAJESTIC", POMMES FRITES BIO	24 €
TARTARE TRADITIONNEL PUR BŒUF FRANÇAIS, POMMES FRITES BIO	32 €
FISH AND CHIPS / SAUCE TARTARE / PURÉE DE PETITS POIS	35 €
CHEESE BURGER / PUR BOEUF FRANCAIS "180 GR", POMMES FRITES BIO	32 €

LA PÊCHE DU JOUR* (SELON ARRIVAGE)

ENTIER LA PORTION : LOUP, DORADE, RASCASSE, ROUGET...	50 €
LANGOUSTE ROSE "TIC TAC TIC TIC"	150 €

LA GRILLADE*

NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" 300 GR	47 €
SUPRÊME DE VOLAILLE "FERMIER" CUISINÉ BELLE MAMAN	28 €
BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ AU CITRON CONFIT ET PARFUMS ORIENTAUX	39 €

LE JARDIN BIO

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AUX AROMATES ET HUILE D'OLIVE	17 €
FOUILLIS DE LEGUMES VERTS	15 €
TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX	12 €
RIZ BASMATI VAPEUR	13 €
POMMES FRITES	14 €
SALADE MÉLANGÉE TOUTE NUE	10 €

* INCLUANT UN PLAT AU CHOIX DU "JARDIN BIO"

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France et Black Angus, USA. L'agneau a pour origine garantie la France. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

LA BAIGNADE SUCRÉE

FRAISES DE PAYS TOUT SIMPLEMENT NATURES	15 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS	18 €
SOUFFLÉ GLACÉ GRAND-MARNIER, SIROP D'ORANGE ET MERINGUE	15 €
MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT NOIR "SIGNATURE MAJESTIC"	15 €
CRÈME BRULÉE À LA GOUSSE DE VANILLE, CARAMÉLISÉE MINUTE	15 €
LA RONDE DES PASSIONS "DESSERT COOK MASTER BARRIÈRE"	15 €
SALADE D'AGRUMES ET ALOE VERA, BÂTONNETS DE GRANNY SMITH, JUS CANNELLE VANILLE	15 €
BEAUX MORCEAUX DE PASTÈQUE RAFRAICHI À LA MENTHE	15 €
CAFÉ TRÈS GOURMAND	18 €

LES GLACES

GLACES ET SORBETS GERONIMI	15 €
CAFÉ LIÉGEOIS 2 BOULES DE GLACE CAFÉ, 1 BOULE DE GLACE VANILLE, EXPRESSO, CRÈME CHANTILLY & AMANDES CARAMÉLISÉES	16 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 BOULES DE GLACE CHOCOLAT, 1 BOULE DE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY & AMANDES CARAMÉLISÉES	16 €
COUPE FRUIT DES BOIS 1 BOULE DE SORBET CASSIS, 1 BOULE DE SORBET FRAISE, 1 BOULE DE SORBET FRAMBOISE, SIROP GRENADINE, CRÈME CHANTILLY & FRUITS ROUGES FRAIS	21 €
COUPE FAÇON MOJITO 3 BOULES DE GLACE MOJITO, SIROP DE MENTHE GLACIALE, CITRON VERT, CRÈME CHANTILLY	15 €

CHATEAU DE SABLE (DE 3 À 12 ANS)

TOMATE / MOZZA / BASILIC <u>OU</u> MELON AU NATUREL <u>OU</u> CRUDITES "JARDIN MALIN"	25 €
FILET DE POISSON "CAPITAINE HADOCK" <u>OU</u> PATE / BOLO / NAPO <u>OU</u> NUGGETS / BIO <u>OU</u> STEAK HACHE / PUR BOEUF FRANCAIS	
FRUITS DE SAISON <u>OU</u> GLACES ET SORBETS AU CHOIX	