

LA PLAGES

A TABLE ON THE SOUTHERN COAST

There is a certain way of eating along the southern coast of France. Dishes feel instantly familiar, from a classic Niçoise to lightly grilled fish and vegetables cooked just enough, finished with extra virgin olive oil, herbs or a sharp dressing. An understated elegance runs through it all.

Here, the menu stays close to that tradition. Calamars are lightly fried and served with herbs, mussels are prepared in a classic marinière, and dishes such as gnocchi, lamb confit and roasted coquelet come down to timing, balance and a steady hand. Each element is given its place, without excess or distraction.

As in France, everything is as it should be.





Hors d'oeuvres

- | | |
|--|---|
| | <p>Tarte aux Tomates 14€</p> <p>Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly
 Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly
 Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde</p> |
| | <p>Saumon Fumé 16€</p> <p>Smoked salmon, grelette cream, fennel salad
 Geräucherter Lachs mit Grelette-Creme und Fenchelsalat
 Saumon fumé avec crème de grelette et salade de fenouil</p> |
| | <p>Tartare de Boeuf Traditionnel 16€</p> <p>Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise
 Traditionelles Rindertatar mit Kräutern und würziger Mayonnaise
 Tartare de boeuf traditionnel avec herbes et mayonnaise épicée</p> |
| | <p>Foie Gras Terrine 14€</p> <p>Duck foie gras terrine, green apple and horseradish
 Enten-Foie-Gras-Terrine mit Cassis-Vinaigrette, Sommerbeeren und Kräutern
 Terrine de foie gras de canard avec vinaigrette au cassis, baies d'été et herbes</p> |
| | <p>Salade Niçoise 16€</p> <p>Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing
 Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing
 Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron</p> |
| | <p>Salade de Fenouil, Yaourt et caramel a l'Orange 14€</p> <p>Fennel shavings, Greek yoghurt, orange caramel and olive oil
 Fenchelstreifen, griechischer Joghurt, Orangenkaramell und Olivenöl
 Copeaux de fenouil, yaourt grec, caramel à l'orange et huile d'olive</p> |
| | <p>Calamars Frit, sauce aux herbes de Provence 16€</p> <p>Crispy Fried Squids with Provencal herbs sause
 Knusprig gebratene Tintenfische mit Kräuter-Sauce nach provenzalischer Art
 Calamars frits croustillants accompagnés d'une sauce aux herbes de Provence</p> |
| | <p>Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin 14€</p> <p>Marinated peppers,tangy grape and tamarind coulis
 Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons
 Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants</p> |


Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide


Moules Marinières 18€

Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic
 Frische Miesmuscheln mit cremiger Weißsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch Moules fraîches avec sauce blanche crémeuse, persil, citron et ail

Les Plats


Gnocchis, coulis de Courgette et Menthe 16€
Potato gnocchi, courgette and mint coulis
 Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frischen Kräutern
 Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches


Agneau Confit 16€
Confit lamb, aubergine puree kalamata olives jus
 Lamm-Confit, Auberginenpüree, Jus mit Kalamata-Oliven
 Agneau confit, purée d'aubergines et jus aux olives Kalamata


Coquelet au Citron 16€
Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes
 Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten
 Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.


 Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk / Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

Les Plats







-   **Filet de Bœuf aux Frites** 16€
Beef fillet , creamy herbal sause, leaf salad and French Fries
Rinderfilet, cremige Kräutersauce, Blattsalat und Pommes frites
Filet de bœuf, sauce crémeuse aux herbes, salade verte et frites
-   **Pates Linguines au Citron et Parmesan** 16€
Linguine pasta with lemon and Parmesan
Linguine mit Zitrone und Parmesan
Linguine au citron et au parmesan
-   **Raviolis de Crevettes** 16€
Shrimp ravioli, creamy bisque sause, verbena
Garnelen-Ravioli, cremige Bisque-Sauce, Eisenkraut
Raviolis aux crevettes, sauce bisque crémeuse, verveine
-   **Daurade entiere au Citron** 14€
Grilled sea bream , lemon dressing and herbs
Geröstete Seebrasse mit Zitronendressing und Kräutern
Geröstete Seebrasse mit Zitronendressing und Kräutern
-   **Ratatouille Provençal** 14€
Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou
Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-
Sauce Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou
-   **Thon Grille** 14€
Tuna Steak , salted capers , beurre noisette
Thunfischsteak, gesalzene Kapern, braune Butter
Steak de thon, câpres salées, beurre noisette

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.















*🍷 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

Accompagnements











- | | | |
|---|--|-----|
|  | Green Salad
Mix Green leaves with a light vinaigrette
Mische grüne Blätter mit einer leichten Vinaigrette
Mische grüne Blätter mit einer leichten Vinaigrette | 16€ |
|   | Courgettes Roties
Baby zucchini , roasted almonds and mint
Baby-Zucchini, geröstete Mandeln und Minze
Mini-courgettes, amandes grillées et menthe | 16€ |
|   | Puree de Pommes de Terre
Creamy mashed potatoes
Cremiges Kartoffelpüree
Purée de pommes de terre onctueuse | 16€ |
|  | Pommes Frites
Crispy French fries
Knusprige Pommes frites
Frites croustillantes | 14€ |

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

DESSERTS

-   **La Profiterole** 10€
Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce
Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade
Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud
-   **Tarte au Citron** 10€
Buttery Tart Filled with lemon
Buttertörtchen mit Zitronenfüllung
Tarte au beurre fourrée au citron
-   **Fraises et Meringues** 10€
Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova
Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Baisers
Salade de fraises à la menthe, Chantilly et Meringues
-  **Salade de Fruits** 10€
Seasonal fruit salad, mint syrup
Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe
-   **Sélection de Glaces** 10€
Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana
Eisauswahl: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Banane
Assortiment de glaces : vanille, fraise, chocolat, banane
-  **Sélection de Sorbet** 10€
Sorbet selection of lime and mango Sorbetauswahl aus
Limette und Mango Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

 *Local dish*

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.







*🌿 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌱 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚠️ Sulphur Dioxide*

Vegan Menu

Entrees

-   **Salade Niçoise** 16€
Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing
Nizza-Salat, Gemüse der Saison, Zitronendressing
Salade niçoise, légumes de saison, vinaigrette au citron
-   **Salade de Fenouil, Yaourt et caramel a l'Orange** 16€
Fennel shavings, Greek yoghurt, orange caramel and olive oil
Fenchelstreifen, griechischer Joghurt, Orangenkaramell und Olivenöl
Copeaux de fenouil, yaourt grec, caramel à l'orange et huile d'olive
-   **Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin** 16€
Marinated peppers, tangy grape and tamarind coulis
Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons
Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons
Croustillants

LES PLATS

-   **Pates Linguines au Citron** 16€
Linguine pasta with lemon essence
Linguine mit Zitrone
Linguine au citron
-   **Gnocchis, coulis de Courgette et Menthe** 14€
Potato gnocchi, courgette and mint coulis
Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien- Gremolata und frischen Kräutern
Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches
-   **Ratatouille Provençal** 16€
Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou
Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-Sauce
Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou

 *Local dish*

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

DESSERTS






-   **Les Fraises** 16€
Strawberries salad, mint, Chantilly and strawberries sorbet
Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Erdbeersorbet
Salade de fraises avec menthe, Chantilly et sorbet à la fraise
-  **Salade de Fruits** 14€
Seasonal fruit salad, mint syrup
Saisonal Fruchtsalat mit Minzsirup
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe
-  **Sélection de Sorbet** 16€
Sorbet selection of lime and mango
Sorbetauswahl aus Limette und Mango
Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

MENU BEBE

-   **Cream of green vegetables, rice, and olive oil** 10€
Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de légumes verts, riz et huile d'olive
-   **Cream of chicken, potato, carrots, and celery** 10€
Hühnercremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri
-   **Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes** 10€
Creme aus pochierem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre
-   **Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€
Creme aus saisonalen Früchten und Keksen
Crème aux fruits de saison et biscuits

 *Local dish*

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.





 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

MENU ENFANTS

Entrees

-   **Tarte aux Tomates** 14€
Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly
Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly
Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde
-   **Salade Niçoise** 16€
Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing
Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing
Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron
-   **Calamars Frit, sauce aux herbes de Provence** 14€
Crispy Fried Squids with Provencal herbs sause
Knusprig gebratene Tintenfische mit Kräuter-Sauce nach provenzalischer Art
Calamars frits croustillants accompagnés d'une sauce aux herbes de Provence
-   **Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin** 14€
Marinated peppers, tangy grape and tamarind coulis
Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons
Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants


MAIN COURSES

-   **Pates Linguines au Citron et Parmesan** 17€
Linguine pasta with lemon and Parmesan
Linguine mit Zitrone und Parmesan
Linguine au citron et au parmesan
-   **Daurade entiere au Citron** 17€
Grilled sea bream, lemon dressing and herbs
Geröstete Seebrasse mit Zitronendressing und Kräutern
Geröstete Seebrasse mit Zitronendressing und Kräutern

 Local dish



Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.



* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

  **Coquelet au Citron**
Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes 16€
Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten
Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates

AND MORE...

  **Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries** 16€
Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites, Salat
und Pommes frites Burger pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites

  **Chicken nuggetswith tomato, cucumber and French fries** 16€
Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und
Pommes Frites Nuggets de poulet avec tomates, concombres et
frites

  **Fish fingers with tomato, cucumber and French fries**
Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites 14€

  **Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce** 14€
Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensoße
Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate









  **Penne pasta with tomato sauce**
Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce
Pâtes pour enfants Penne avec sauce tomate 14€

 *Local dish*

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.




* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

DESSERTS

-   **La Profiterole**
Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce 10€
Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade
Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud
-   **Tarte au Citron**
Buttery Tart Filled with lemon 10€
Buttertörtchen mit Zitronenfüllung Tarte au beurre
fourrée au citron
-  **Salade de Fruits** 10€
Seasonal fruit salad, mint syrup
Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup
Salade de fruits de saison avec sirop de menthe
-   **Sélection de Glaces** 10€
Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana
Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane
-  **Sélection de Sorbet** 10€
Sorbet selection of lime and mango
Sorbetauswahl aus Limette und Mango
Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

 *Local dish*

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*