



Plage-Bar & Tapas-Restaurant



L e W h i t e B e a c h

LA GRANDE MOTTE





ENTRÉES*

Poulpe en deux façons, en salade et snacké..... **14 €**

Mariné au citron vert, cébettes, piment d'Espelette, mesclun, vinaigrette passion, persillade

Saumon d'Écosse, façon gravelax..... **16 €**

Mariné à la Vodka, aneth, betterave, crème de Wasabi, Granny Smith, toasts

Foie gras de canard mi-cuit, par nos soins..... **16 €**

Mariné au Muscat de Rivesaltes, chutney de tomates, toast

Filet de Loup en carpaccio..... **18 €**

Vierge de tomates de pays et petits légumes au basilic, huile d'olive au citron vert, asperges, roquette

SALADES* (Uniquement le midi)

Vegan..... **16 €**

Taboulé de quinoa (menthe, coriandre, tomates, citron, concombres), asperges, carottes, fruits secs, mesclun, vinaigrette huile d'olive citronnée

Burrata..... **18 €**

Mozzarella Di Buffala, carpaccio de tomates tricolores du pays, roquette, pesto, basilic, réduction de balsamique, câpres

Caesar..... **18 €**

Blanc de poulet fermier croustillant, œuf mollet, salade romaine, mesclun, parmesan, croûtons, tomates, sauce Caesar (anchois, parmesan, œuf, worcester sauce)

Mango..... **20 €**

Mesclun, avocats, suprême de pamplemousse, mangue, ananas, thon mi-cuit, crevettes grillées, saumon gravelax, vinaigrette passion





FRUITS DE MER*

Huitres n° 3 de notre ostréiculteur Pascal Migliore

Par 6..... **12 €**

Par 12..... **24 €**

Plateau de l'écailler..... **22 €**

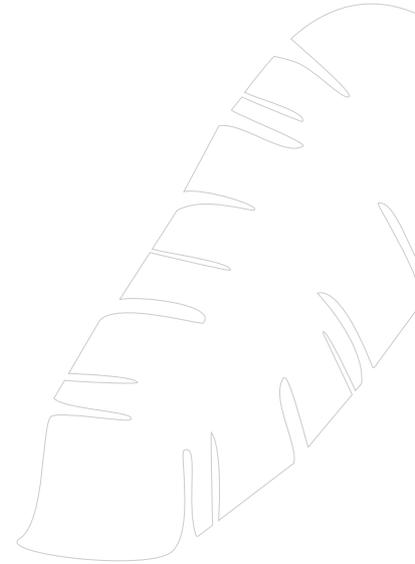
3 huitres, 6 crevettes roses, 6 bulots, beurre d'échiré et aioli

Plateau du marayeur..... **39 €**

6 huitres, 6 crevettes roses, 6 bulots, 1 tourteau, beurre d'échiré et aioli

Plateau Royal..... **89 €**

6 huitres, 6 crevettes, 6 bulots, 1 tourteau, 1 camerones, 1 demi-langouste





POISSONS*

Poêlée de chipirons..... 22 €

Petits calamars à la plancha, aioli, persillade, petits légumes de saison, riz noir façon risotto

Tartare de saumon à la Tahitienne..... 24 €

Saumon coupé au couteau, lait de coco, crème de coco, carottes, cébettes, citron vert, piment d'Espelette, mesclun, frites maison

Tartare de thon à l'Asiatique..... 24 €

Thon coupé au couteau, sauce soja, gingembre confit, coriandre, huile de sésame, wasabi, piment d'Espelette, mesclun, frites maison

Burger de thon..... 24 €

Buns artisanal, mayonnaise au curry vert, mesclun, thon mi-cuit, wakamé, tomate Cœur de Bœuf du pays, frites maison

Dos de cabillaud en croûte d'ailoli..... 26 €

Cabillaud rôti au four à l'ailoli, petits légumes de saison, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fleur de sel

Filet de loup..... 28 €

Loup snacké à la plancha, salade de fenouil à l'huile d'olive citronnée, sauce vierge tomate-grenade, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fleur de sel

Camerones grillées..... 38 €

Grosses crevettes ou gambas sauvages (selon arrivage) à la plancha, persillade, petits légumes de saison, riz noir façon risotto, vierge de tomates et combava

La parillada du White Beach..... 42 €

Camerone, filet de loup, dos de cabillaud, chipirons, Thon mi cuit, à la plancha, persillade, aioli, mesclun, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Poisson entier selon arrivage..... 10 € les 100g

Poisson sauvage de Méditerranée ou d'Atlantique (selon arrivage), cuit au four, huile d'olive, thym, fleur de sel, petits légumes de saison, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive



— VIANDES*

Tartare de bœuf à l'italienne..... 24 €

Bœuf français coupé au couteau, tomates, parmesan, basilic, câpres, oignons, huile d'olive, balsamique, piment d'Espelette, mesclun, frites maison

Burger italien..... 24 €

Buns artisanal, Bœuf haché du boucher (180G), pesto, tomates Cœur de Bœuf, mozzarella Di Buffala, coppa, mesclun, frites maison

Filet mignon d'agneau snacké..... 24 €

Cuit au four, herbes de Provence, fleur de sel, légumes de saison, pommes grenailles

Magret de canard français..... 26 €

Cuit à basse température, snacké, petits légumes de saison, vierge de fenouil et passion, pommes grenailles

Filet de bœuf, façon Teryaki..... 26 €

Filet de bœuf juste saisi, sauce Teryaki (soja, coriandre, gingembre, sauce chili, citronnelle, sésame), gingembre confit, oignons frits, tagliatelles de riz

Côte de bœuf une personne (650G)..... 38 €

Grillée à la plancha, os à moelle, béarnaise froide maison, frites maison, mesclun

Supplément de frites..... 5 €

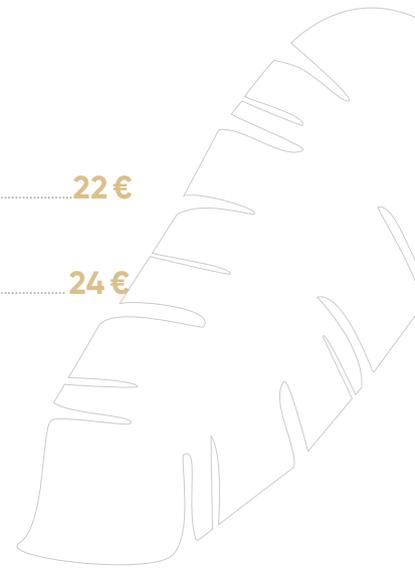
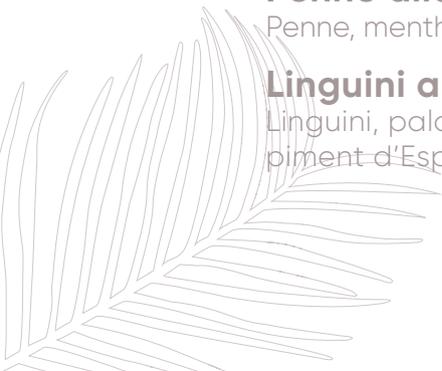
— PÂTES*

Penne alla menta..... 22 €

Penne, menthe, persillade, mozzarella di Buffala

Linguini alle vongole..... 24 €

Linguini, palourdes, persillade, tomates séchées, piment d'Espelette, fumet de poisson





DESSERTS*

Tarte citron White Beach..... 11€
« citron vert et Yuzu », meringue craquante

Moelleux chocolat noir, cœur de passion..... 11€

Tiramisu framboise et citron vert..... 11€
Parfumé au thé vert

Mille-feuille White Beach..... 11€
Oreillettes, crème légère au basilic, fraise ou abricot de pays
(selon arrivage), caramel d'orange parfumé

Assiette de fruits frais..... 11€
Fruits de saison du pays, bonbons, pot de Nutella® fondu

Café gourmand ou thé gourmand..... 13€
Sorbet, mignardises maison, café ou thé, chocolat

COUPES GLACÉES*

Exotique..... 11€
Coupe 3 boules (mangue, passion, rhum-raisin), ananas, mangue,
coulis exotique, chantilly, meringue

Melba..... 11€
Coupe 3 boules (vanille, fraise, framboise), coulis de fraise
ou framboise, chantilly, meringue

White Beach..... 11€
Coupe 3 boules (vanille, rhum-raisin, noix caramélisées),
crème de marron, fruits secs, chantilly, meringue

**Certains plats peuvent contenir un produit ou une substance provoquant des allergies ou des intolérances. Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.*

