



# White Beach

LA GRANDE MOTTE

CARTE RESTAURANT



## MENU À 39€

### — ENTRÉE —

**Mozzarella di burrata au lait de buflonne**  
carpaccio de tomates d'antan, pesto de roquette  
aux amandes

### — PLATS —

**Magret de canard français IGP**  
laqué sauce barbecue

*ou*

**Tentacules de poulpes de Galice,**  
espuma à l'ail, haricots coco, chorizo Ibérique

### — DESSERTS —

**Sablé à la fleur de sel,**  
mouseline citron meringuée

*ou*

**Pavlova,**  
à la framboise chantilly vanille,  
coulis de fruits rouges



## — PLANCHES À PARTAGER —

### L'IBÉRICO

Jambon, saucisse et lomo Bellota 100 % Ibérique, chorizo,  
Jambon truffé et Pan con tomate

28€

### LA CRIÉE

Tataki de thon au caramel de soja, gambas en tempura Chili sauce,  
moules en brasucade et sa fougasse provençale

6 huîtres de Bouzigues, vinaigre d'échalotes

28€

### LA VÉGÉTARIENNE

Légumes frais de saison, tapenades noires aux figues, caviar  
d'artichaut et caviar de tomates aux pimientos doux de la vera,

fougasse, gressinis et pain aux algues

22€

### L'ASIATIQUE

Poulet corn flakes, mayonnaise au wasabi , brochettes  
yakitori laquées à la sauce soja, assortiment de tempura de légumes  
aigres doux, beignets de crevettes et calamars croustillants

25€

## — SUR LE POUCE —

PATATAS BRAVAS	8€
PIMENTOS DEL PADRÓN	10€
CROQUETTES ESPAGNOLES	15€
SARDINILLAS 20 (PIECES)	12€
CHIPIRONES	10€
CALAMARS FRITS	10€
CORNET DE FRITES	5€



## — LES ENTRÉES —

### **MOZZARELLA DI BURRATA**

Mozzarella di burrata au lait de bufflonne, tomate d'antan, pesto de roquette aux amandes

18€

### **CARPACCIO DE BŒUF**

Roquette vinaigrette à la truffe, artichauts violets et copeaux de vieux parmesan

17€

### **CEVICHE DE LOUP**

Aux parfums d'agrumes, pluches d'herbes, zeste de citron combawa

18€

## — SALADES —

### **CÉSAR À L'ŒUF POCHÉ**

Sucrine, croûtons, crispy de volailles, tomates grappes, pommes vertes et anchois de Collioure

17€

### **TOAST DE ROCAMADOUR**

Servi chaud. Jeunes pousses de salade, tomates confites, lardons vinaigrette à l'huile de noix

18€

### **PÔKE BOWL VEGAN**

Riz Camarguais vinaigré, concombre, avocat, sucrine, ananas, cebettes, radis noir, graines germées, chiogga et huile d'épices au citron

15€



— PÂTES —

**COQUILLETES AU JAMBON TRUFFÉ**

Au râpé de vieux parmesan

22€

**CONCHIGLIONI À L'ENCRE**

Palourdes et coques en persillade

23€

— POISSONS —

**TENTACULES DE POULPES DE GALICE**

Espuma à l'ail, haricots coco et chorizo ibérique

25€

**TATAKI DE THON**

Caramel de soja, coriandre, cebettes et oignons frits

21€

**CAMARONES GRILLÉS**

Sauce vierge aux fruits exotiques

27€

**FILET DE LOUP**

Snacké, asperges vertes, émulsion de citron

25€



— VIANDES —

**ENTRECÔTE SIMMENTAL PREMIUM 300G**

Sauce au poivre, frites fraîches, roquette

31€

**BURGER SPÉCIAL «WHITE»**

Bun multi grains de notre boulanger, comté, viande hachée,  
sauce poivre et son confit d'oignons doux des Cévennes

21€

**COQUELET ENTIER FERMIER RÔTI FROTTÉ AUX ÉPICES**

Parfum de thym et ail rôti, écrasé de pommes de terres  
à l'huile d'olive et légumes verts de saison

22€

**MAGRET DE CANARD LAQUÉ**

Sauce barbecue, courgettes rôties aux épices,  
véritables purée aux éclats de noisette

27€



— MENU ENFANT À 12€ —

Nuggets de poulet ou filet de poisson à la plancha  
Écrasé de pommes de terre ou frites fraîches,  
Glace artisanale,  
Sirop à l'eau au choix.





— FROMAGES —

**PALETTE DU FROMAGER**

Manchégo, St-Marcelin de la mère Richard,  
quelques pousses  
de roquette, confit de pommes au piment  
d'Espelette

14€

— DESSERTS —

**SABLÉ FAÇON BRETON**

à la fleur de sel de Camargue crème citron  
meringue à l'Italienne

12€

**FRAISIER DES JARDINS DE MAUGIO**

fine mousseline coco caramélisée

13€

**TARTE FINE À LA POMME**

quenelle de crème glacée  
au sésame noir

11€

**MI-CUIT CHOCOLAT NOIR - PASSION**

Crème Bulgare

12€

**PAVLOVA À LA FRAMBOISE**

chantilly vanille, coulis de fruits rouges

13€

**DÉCOUPE DE FRUITS EXOTIQUES**

infusés à la menthe fraîche

11€