

ANSE MARCEL BEACH

Menu

ENTRÉES · STARTERS

Planche de calamars grillés <i>Grilled calamari platter</i>	22€
Carpaccio de thon aux agrumes <i>Citrus tuna carpaccio</i>	25€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	25€
Cassiolette de langouste et crevettes façon Thermidor <i>Lobster and shrimp in a creamy casserole, Thermidor style</i>	30€

SALADES · SALADS

Salade Saint-Marcellin <i>Grilled vegetables, radish, cucumber, 3 Saint-Marcellin toasts, homemade hibiscus vinaigrette</i>	35€
Salade César <i>Caesar salad</i> Extra chicken +2€ · Extra shrimp +4€ · Extra lobster +8€	28€
Salade Niçoise <i>Seared tuna, tomato, artichoke, bell pepper, chives, celery, egg, anchovies, balsamic vinegar</i>	34€

À PARTAGER · TO SHARE

Plateau de sushis <i>Assorted sushi platter: wahoo, tuna tartare, shrimp</i>	36€
Tacos au mahi mahi <i>Mahi-mahi tacos</i>	9€ each
Houmous et ses légumes croquants <i>Hummus with crunchy vegetables</i>	25€

ANSE MARCEL BEACH

Menu

POISSONS · FISH

- Filet de vivaneau, caponata, tian de courgettes, riz blanc 36€
Red snapper filet with caponata, zucchini tian, white rice
- Crevettes et Saint-Jacques au curry rouge et lait de coco 36€
Shrimp and scallops in red curry and coconut milk, julienne of vegetables, crispy rice
- Aïoli moderne : poissons selon arrivage, pommes de terre et légumes 38€
Modern aioli: fish from the daily catch, potatoes and vegetables
- Langouste snackée au beurre à l'ail, sauce créole, pâtes / légumes / riz blanc 10€ / 100g
Seared lobster with garlic butter, créole sauce, pasta / vegetables / rice

VIANDES · MEATS

- Entrecôte de bœuf maturée, beurre café de Paris, frites 41€
Aged beef ribeye with café de Paris butter and french fries
- Burger Italien : steak, pesto rosso, scamorza, confit d'oignons, roquette, mayonnaise basilic 38€
Italian burger: steak, pesto rosso, scamorza, onion confit, arugula, basil mayo
- Filet de veau farci aux herbes, gnocchis sauce basilic 43€
Veal filet stuffed with herbs, gnocchi and basil sauce

PÂTES · PASTA

- Fettucine de langouste, sauce sicilienne, demi-langouste grillée 38€
Fettuccine with lobster, Sicilian sauce, half grilled lobster
- Linguini à la bisque de langouste et sa demi-langouste grillée 36€
Linguine with lobster bisque and half grilled lobster

ANSE MARCEL BEACH

Menu

MENU ENFANT · KIDS' MENU

- Nuggets ou poisson du jour, frites ou coquillettes — glace — boisson 16€
Nuggets or fish of the day with french fries or mini macaroni — ice cream — drink
Ask your waiter for today's ice cream flavors · adult scoops 4€

DESSERTS

- Rêve exotique 12€
Coconut cloud, candied passion fruit, almond biscuit, passion fruit and mango coulis
- Profiteroles non revisitées, glace vanille et sauce chocolat 14€
Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce
- Île flottante non revisitée, crème anglaise 12€
Floating island with vanilla custard
- Désir chocolaté 12€
Light milk chocolate cream, dulce cream and crunchy speculoos
- Assiette de fromage / petite assiette (affinage français) 25€ / 18€
Cheese plate / small cheese plate
- Assiette de madeleines maison 18€
Plate of homemade madeleines
- Assiette de fruits frais / petite assiette 25€ / 18€
Plate of fresh fruits / small plate
- Tarte fine aux pommes non revisitée 12€
Thin apple tart
- Délice aux fruits 12€
Fruit delight

BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

- | | | | |
|-----------------|------|-------------|------|
| Espresso | 3,5€ | Decaf | 3,5€ |
| Double espresso | 5,5€ | Americano | 4€ |
| Cappuccino | 5€ | Milk coffee | 5€ |
| Tea | 4€ | Iced coffee | 8€ |

ANSE MARCEL BEACH

Les spéciaux

« Les spéciaux » change every day — this page is a sample

Salade de tomates d'antan, burrata, pesto et nectarine jaune

Heirloom tomato salad with burrata, pesto, yellow nectarine

35€

Raviole maison au coppa, mascarpone et parmesan

Homemade ravioli with coppa, mascarpone and parmesan

34€

Crevettes flambées, crème persillade et linguine

Flambéed shrimp, parsley-garlic cream sauce and linguine

34€

Éclair framboise pistache

Raspberry pistachio éclair

10€