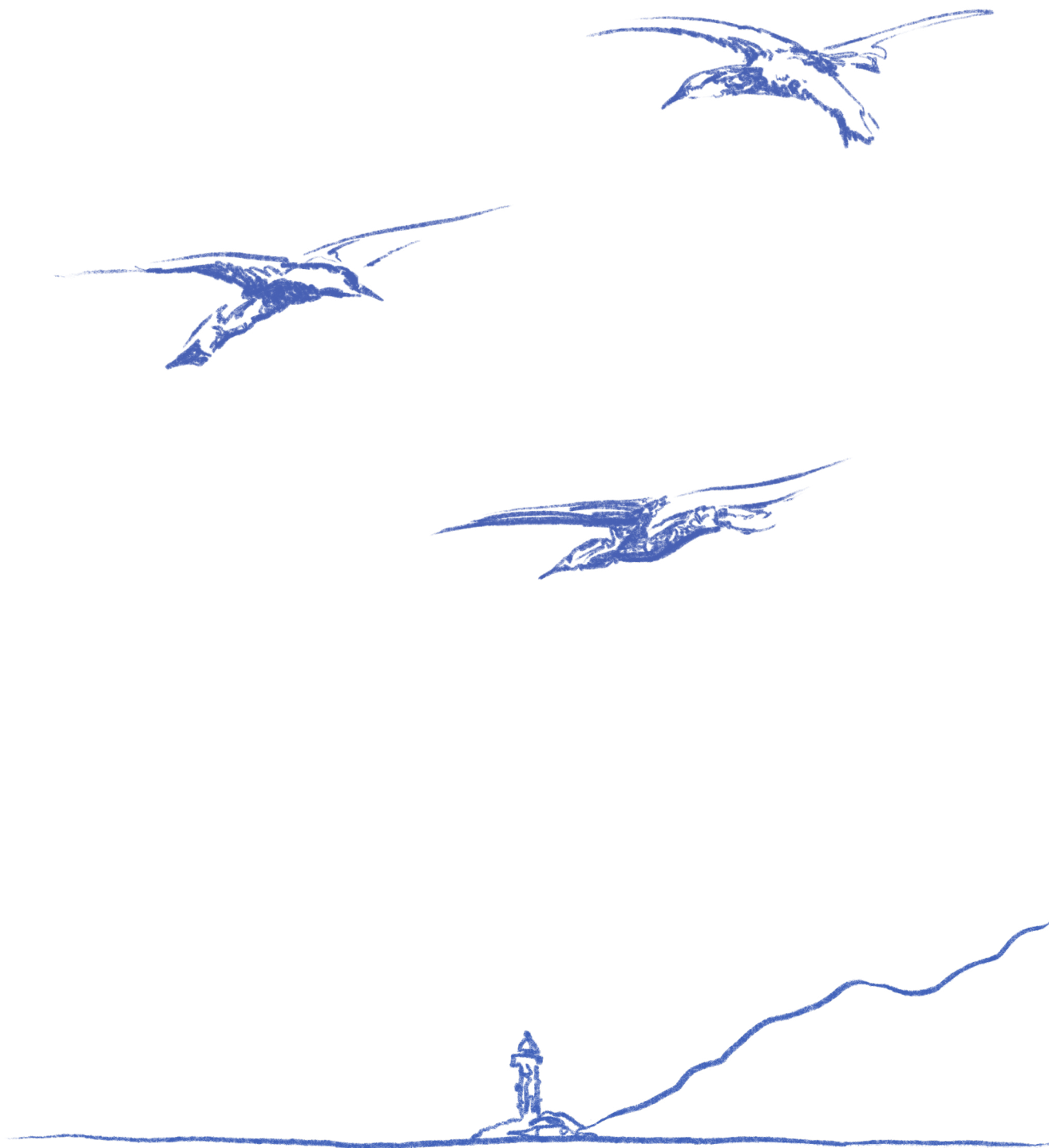




Page Goeland

Famille Grizzetti

depuis 1981

téléphone : +33 4 93 38 22 05

mail : infos@plagegoeland.com

À PARTAGER FOR SHARING

Planche tapas

38€

Croustillant de chèvre, tempura de gambas, sashimi de bœuf, ballotines de saumon fumé
Goat cheese, king prawn's tempura, beef sashimi, salmon ballotine with cream

Fritto misto

38€

Sauce tartare et aïoli (selon arrivage)

LES ENTRÉES STARTERS

Saumon fumé par nos soins au bois de cerisier

23€

Blinis et crème acidulée
Plate of homemade cherry wood smoked salmon, toast and soured cream

Mozzarella Di Buffala et tomates multicolores

23€

Mozzarella Di Buffala and tomatoes

Ceviche de loup à l'exotique

29€

Mangue et grenade, vinaigrette passion, guacamole maison
Sea bass ceviche, passion fruit vinaigrette, mango, homemade guacamole

Bruschetta de jambon de Parme

21€

Parma ham bruschetta

Tempura de scampis, sauce chili

29€

Salade asiatique à l'avocat
King prawns tempura, chili sauce, asian style salad and avocado

Sashimi de bœuf et tataki de thon

28€

Sauce soja et gingembre confit
Beef sashimi and tuna tataki

LES TARTARES ET SALADES

TARTARS AND SALADS

Tartare de saumon et avocat

32€

Frites fraîches, salade verte

Salmon tartare and avocado, fries, green salad

Classique tartare de bœuf Charolais

28€

Frites fraîches, salade verte

Our classic Charolais beef tartare, fries and green salad

Tartare de bœuf Charolais façon asiatique

32€

Salade croquante au soja et frites fraîches

Asian-style beef tartare with candied ginger, coriander and soy crunchy salad

Poke bowl (suppl. thon mi-cuit 8€)

✓ 28€

Quinoa, mangue, choux rouge, edamame, concombre, avocat, grenade et sauce soja

Quinoa, mango, red cabbage, edamame, cucumber, avocado, pomegranate and soy sauce

Salade à l'italienne

32€

Tomates, mozzarella, jambon de parme, melon, grana padano

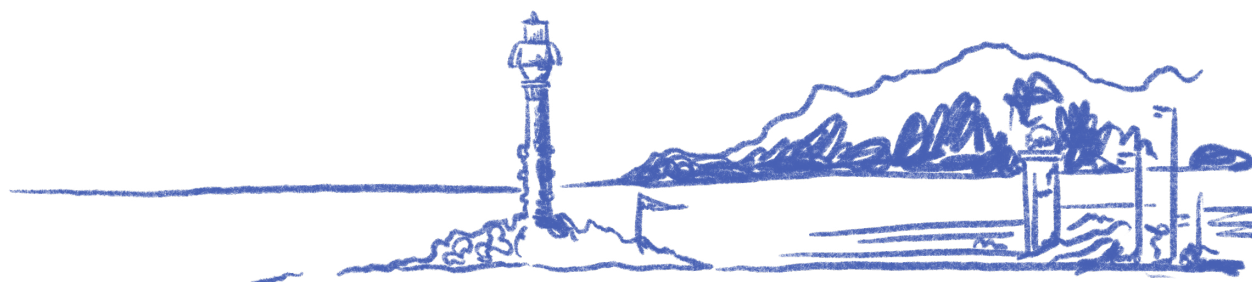
Tomatoes, buratta, parma ham, grana padano cheese

La Salade Niçoise

30€

Tomates, poivrons, oeuf dur, anchois, olives noires etc...

Tomatoes, peppers, hard-boiled egg, anchovies, tuna, black olives, etc...





LES POISSONS

FISHES

Croustillant de daurade

35€

Tagliatelles de légumes, sauce beurre blanc, riz parfumé
Sea bream fillet, vegetables «as tagliatelle», white butter sauce, aromatic rice

Poulpes sautés à la provençale

38€

Pommes de terre sautées
Provençal-style sautéed octopus with sautéed potatoes

Loup entier (élevage en baie de Cannes) env. 500g

40€

Légumes grillés et pommes de terre grenaille
Whole sea bass, vegetables, potatoes and grilled vegetables

Loup entier pour 2 personnes (env. 1kg)

90€

Légumes grillés et pommes de terre grenaille
Whole sea bass for 2, vegetables, potatoes, grilled vegetables, white butter sauce

Pavé de saumon mi-cuit aux senteurs d'Asie

32€

Quinoa à la citronnelle et gingembre confit
Seared salmon with Asian aromas, lemongrass quinoa and candied ginger

LES VIANDES

MEATS

Piccata de veau, sauce citron vert gingembre

35€

Panisse au romarin, artichaut à l'italienne

Veal piccata with lime and ginger sauce, rosemary panisse, artichoke

Ballotine de volaille à la crème de coco

32€

Ananas rôti, patate douce au four

Poultry ballotine with coconut cream, roasted pineapple, baked sweet potato

Pluma de porc ibérique

35€

Légumes grillés, pommes de terre grenaille, jus au miel

Iberian pork pluma, grilled vegetables, potatoes, honey sauce

Faux Filet Charolais

35€

Frites fraîches, salade verte, sauce au poivre

Rib steak, fries, salad, pepper sauce

LES SUPPLÉMENTS

EXTRAS

Légumes grillés	7€	Pommes de terre grenaille	7€
<i>Grilled vegetables</i>		<i>Sautéed potatoes</i>	
Riz parfumé	6€	Salade verte	6€
<i>Aromatic rice</i>		<i>Green salad</i>	
Frites fraîches	7€		
<i>Fries</i>			

LES PÂTES

PASTAS

Linguine au pesto, Grana Padano
(suppl. jambon de Parme +5€)

Pesto linguine with Grana Padano

✓ 28€

À PARTAGER

FOR SHARING

Linguine aux fruits de mer pour 2 personnes

85€

Moules, palourdes, gambas, poulpe

Seafood linguine with mussels, clams, king prawns and octopus

LES MINOTS

KIDS

Steak haché

15€

Ground beef steak

Pavé de saumon

15€

Salmon fillet

Poulet pané

15€

Breaded chicken

Une garniture au choix:

Frites, salade, riz parfumé, légumes grillés

Side dish choices:

French fries, salad, aromatic rice, grilled or steamed vegetables



LES DESSERTS

DESSERTS

Profiteroles Chocolat chaud, chantilly <i>Profiteroles, hot chocolate, chantilly</i>	12€
Feuilleté aux pommes, glace caramel au beurre salé <i>Apple tart, salt caramel ice cream</i>	12€
Le Paris-Brest de Jérôme de Oliveira <i>Hazelnuts cake</i>	14€
Croustillant de toblerone, glace vanille <i>Crispy toblerone, vanilla ice cream</i>	12€
Dessert du jour <i>Sweet of the day</i>	Café Gourmand <i>Coffee & 4 little sweets</i> 12€

LES FRUITS FRAIS

FRESH FRUITS

Melon 15€ <i>Melon</i>	Pastèque 15€ <i>Watermelon</i>	Fraises 15€ <i>Strawberries</i>
Mix de fruits frais <i>Fresh fruits mix</i>		20€

LES GLACES

ICE CREAMS

Fraise melba

18€

Glace fraise et vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly

Vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, red fruit coulis, chantilly

Coupe Maxime

18€

Glace fraise, coco, passion, mangue et fraises fraîches, coulis de fruits exotiques, chantilly

Coconut, strawberry and passion fruit ice cream, fresh mango and strawberries, exotic fruit coulis, chantilly

3 boules de glace au choix

12€

Vanille, café, chocolat, caramel, passion, fraise, coco, orange, citron

3 scoops ; vanilla, coffee, chocolate, caramel, passion fruit, strawberries, coconut, orange, lemon

LES GLACES AVEC ALCOOL

ICE CREAMS WITH ALCOHOL

Colonel Vodka ou limoncello

16€

3 scoops lemon, vodka or limoncello

Coupe Stéphanoise

16€

Glace menthe chocolat, Get 27

Mint Chocolate Ice Cream, Get 27

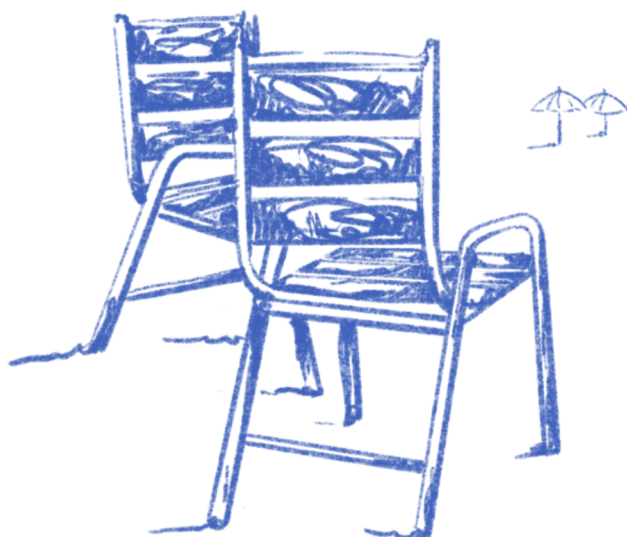
Glace orange Grand Marnier

16€

Sorbet orange, Grand Marnier

Orange sorbet, Grand Marnier





Page Goeland

since 1981