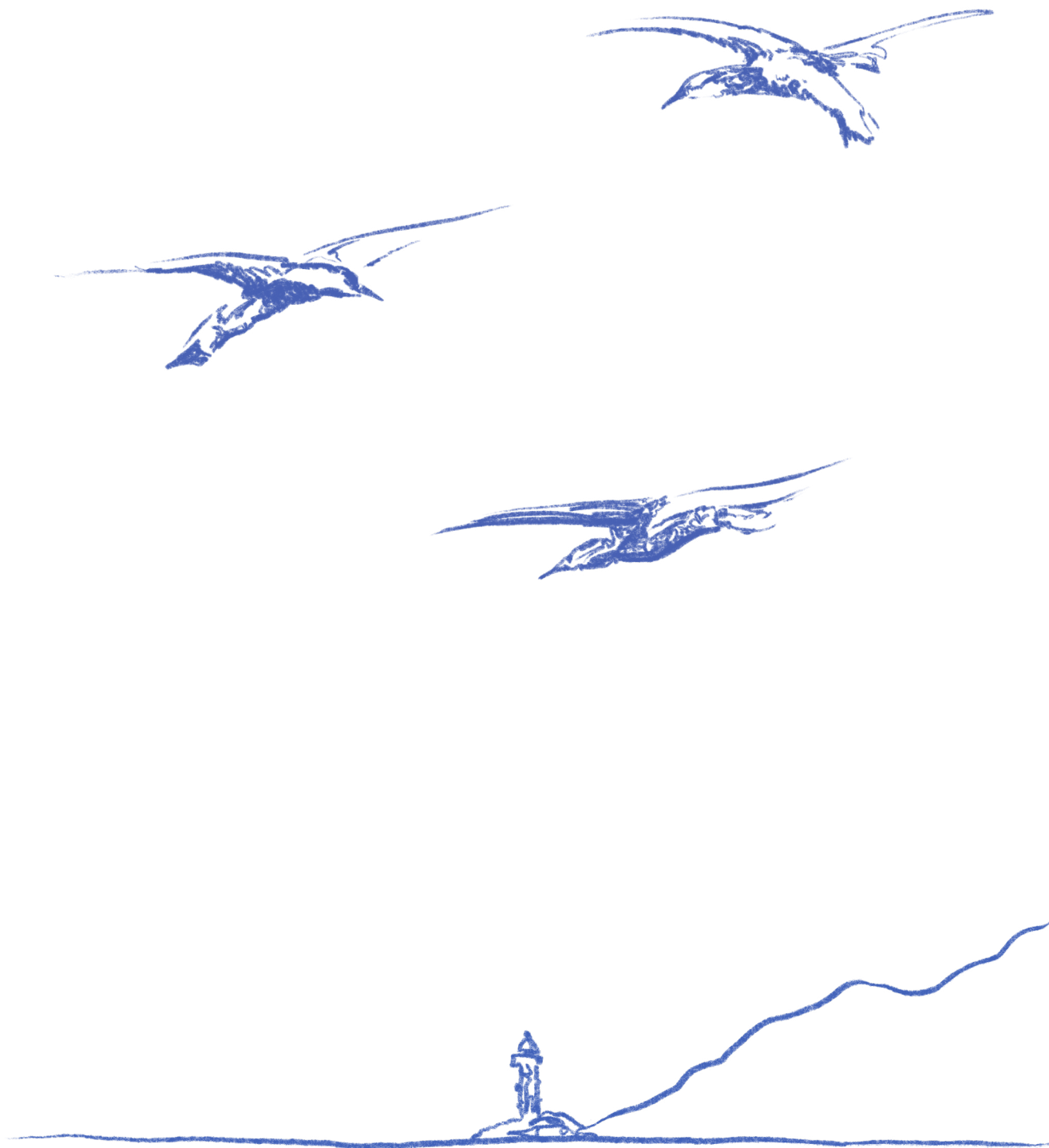




Page Goeland

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 thon, ballotines de saumon fumé
Goat chees, king prawn's tempura, beef sashimi, salmon ballotine with cream

Fritto misto

38€

Sauce tartare et aïoli (selon arrivage)

LES ENTRÉES STARTERS

6 Huîtres Fine de Claire n°2

23€

6 Oysters

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

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

Foie Gras maison au Porto et sel rose

23€

Oignons confis au balsamique
Home made foie gras with red Porto, pink salt and balsamic caramelized onions

LES TARTARES ET SALADES

TARTARS AND SALADS

Classique tartare de bœuf Charolais

35€

Frites fraîches, salade

Our classic Charolais beef tartare, fries, salad

Tartare de saumon et avocat

28€

Frites fraîches, salade

Salmon tartare and avocado, fries, 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

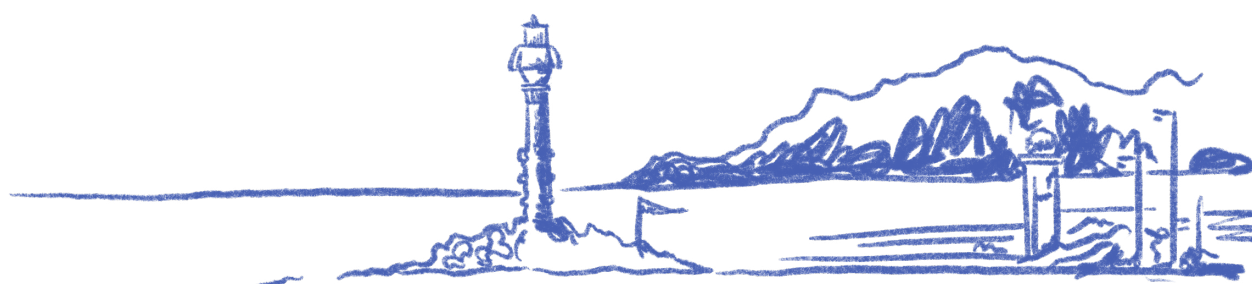
Quinoa, mango, red cabbage, edamame, cucumber, avocado, pomegranate and soy sauce

Salade à l'italienne

32€

Mozzarella panée, roquette, tomates séchées, tomates cerises, chips de jambon de Parme, Grana Padano

Breaded mozzarella, salad, sundried tomatoes, cherry tomatoes, Parma ham crisps, Grana Padano





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
Provençal-style sautéed octopus with 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 thon façon Rossini

38€

Escalope de foie gras, sauce vin rouge, purée de pommes de terre
Grilled tuna and foie gras, red wine sauce, homemade mashed potatoes

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 farcie aux épinards & morilles 35€

Sauce aux morilles, purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Chicken ballotine stuffed with spinach and mushrooms, mushrooms sauce, homemade mashed potatoes

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, sauce au poivre

Rib steak, fries, salad, pepper sauce

LES SUPPLÉMENTS

EXTRAS

Légumes grillés 7€

Grilled vegetables

Riz parfumé 6€

Aromatic rice

Frites fraîches 7€

Fries

Pommes de terre grenaille 7€

Sautéed potatoes

Salade verte 6€

Green salad

Purée de pomme de terre 7€

Homemade mashed potatoes





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

Ground beef steak

15€

Pavé de saumon

Salmon fillet

15€

Poulet pané

Breaded chicken

15€

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

12€

Chocolat chaud, chantilly
Profiteroles, hot chocolate, chantilly

Feuilleté aux pommes, glace caramel au beurre salé

12€

Apple tart, salt caramel ice cream

Le Paris-Brest de Jérôme de Oliveira

14€

Hazelnuts cake

Croustillant de toblerone, glace vanille

12€

Crispy toblerone, vanilla ice cream

Dessert du jour

Sweet of the day

Café Gourmand

Coffee & 4 little sweets

12€

LES GLACES

ICE CREAMS

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

Colonel Vodka ou limoncello

16€

3 scoops lemon, vodka or limoncello

Coupe Stéphanoise

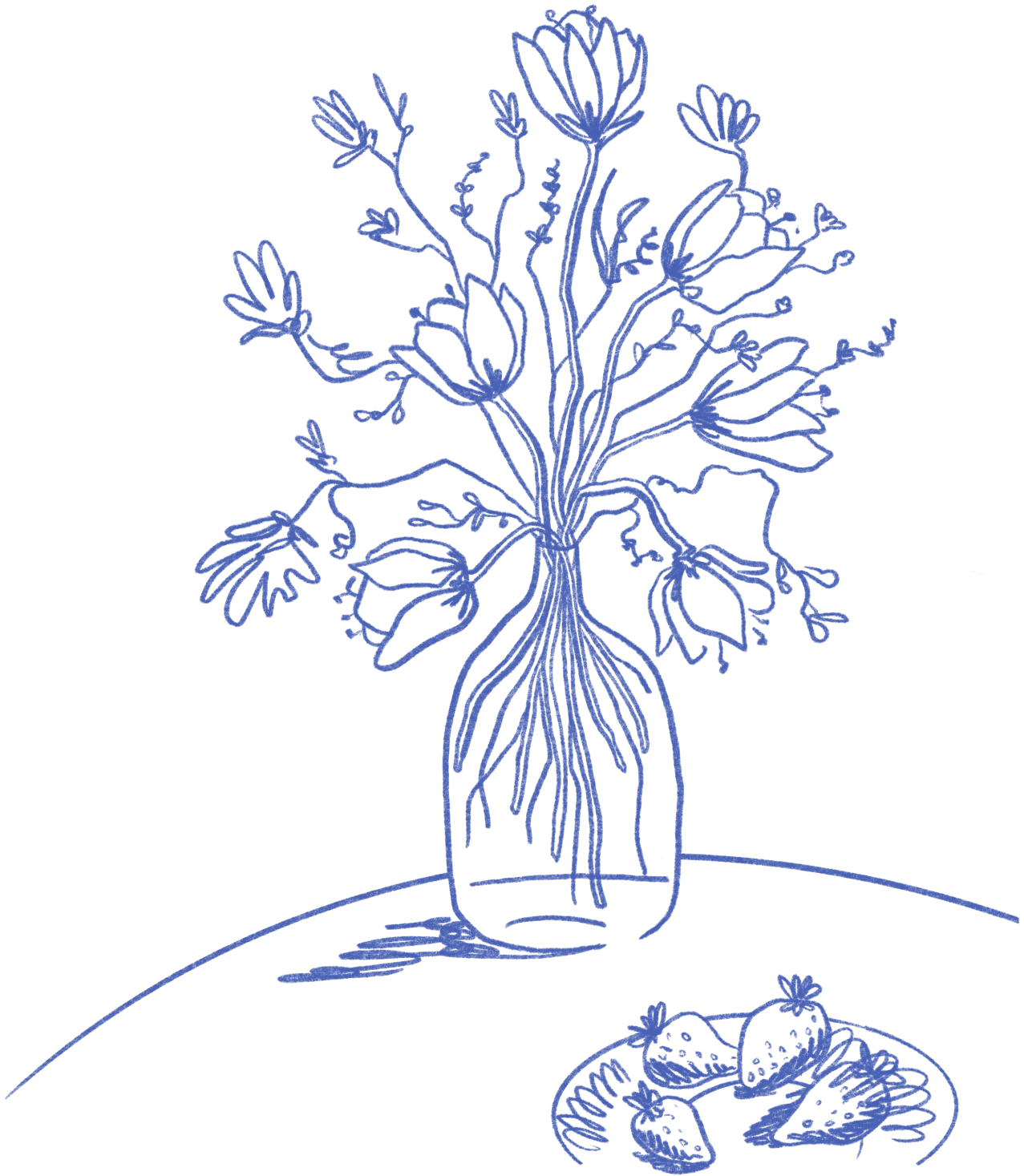
16€

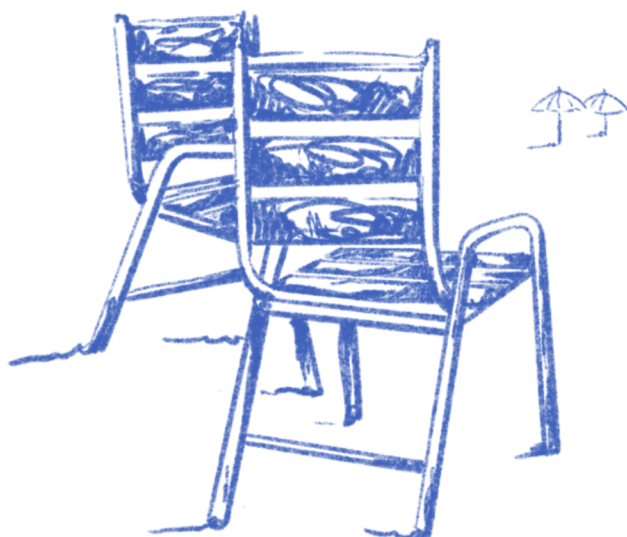
Glace menthe chocolat, Get 27
Mint Chocolate Ice Cream, Get 27

Coupe Grand Marnier

16€

Sorbet orange, Grand Marnier
Orange sorbet, Grand Marnier





Flage Goéland

since 1981