

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 aioli (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

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

Belle burrata, tartare de tomates multicolores

✓ 26€

Huile de pesto
Burrata and tartare of tomatoes, pesto oil

Carpaccio de loup à l'exotique

30€

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

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 **35€**

Frites fraîches, salade

Salmon tartare and avocado, fries, salad

Tartare de bœuf Charolais façon asiatique **35€**

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

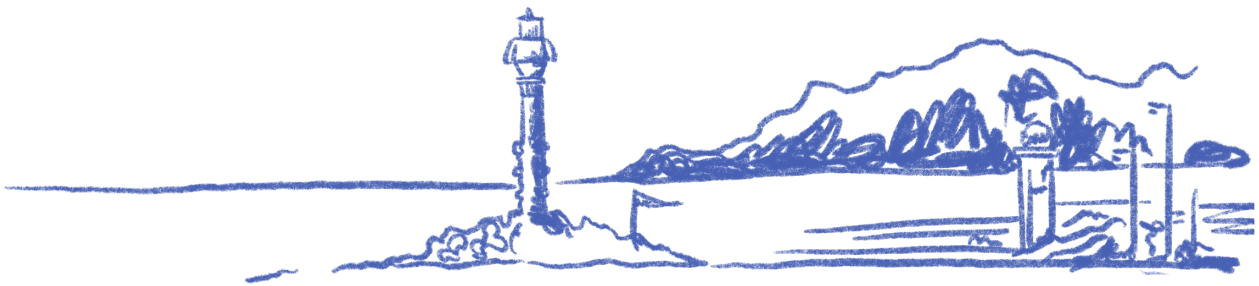
Quinoa, mango, red cabbage, edamame, cucumber, avocado, pomegranate and soy sauce

Salade César **30€**

Au poulet croustillant

Chicken Cesar salad





LES POISSONS

FISHES

| | |
|--|------------|
| Croustillant de daurade | 35€ |
| <i>Tagliatelles de légumes, sauce beurre blanc, riz parfumé Sea bream fillet, vegetables «as tagliatelle», white butter sauce, aromatic rice</i> | |
| Poules sautés à la provençale | 38€ |
| <i>Pommes de terre Provençal-style sautéed octopus with potatoes</i> | |
| Loup entier (élevage en baie de Cannes) env. 500g | 40€ |
| <i>Légumes grillés et pommes de terre grenaille Whole sea bass, vegetables, potatoes and grilled vegetables</i> | |
| Loup entier pour 2 personnes (env. 1kg) | 90€ |
| <i>Légumes grillés et pommes de terre grenaille Whole sea bass for 2, vegetables, potatoes, grilled vegetables, white butter sauce</i> | |
| Pavé de thon à la plancha | 38€ |
| <i>Sauce Chimichuri, courgettes rôties et pomme de terre grenailles Grilled tuna, chimichuri sauce, roasted zucchini and potatoes</i> | |
| Pavé de saumon mi-cuit aux senteurs d'Asie | 35€ |
| <i>Quinoa à la citronnelle et gingembre confit Seared salmon with Asian aromas, lemongrass quinoa and candied ginger</i> | |

LES VIANDES

MEATS

| | |
|---|------------|
| Piccata de veau, sauce citron vert gingembre | 35€ |
| Panisse au romarin, artichaut à l'italienne <i>Veal piccata with lime and ginger sauce, rosemary panisse, artichoke</i> | |
| Brochette de poulet mariné | 35€ |
| Fromage blanc citronné aux herbes fraîches, patate douce rôtie <i>Marinated chicken skewer, lemony fresh herb yogurt, roasted sweet potato</i> | |
| Pluma de porc ibérique | 38€ |
| Légumes grillés, pommes de terre grenaille, jus au miel <i>Iberian pork pluma, grilled vegetables, potatoes, honey sauce</i> | |
| Faux Filet Charolais | 35€ |
| Frites fraîches, salade, sauce au poivre <i>Rib steak, fries, salad, pepper sauce</i> | |

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 primavera, stracciatella
supp. jambon de parme + 6€

✓ 32€

Courgette, poivron, aubergine

Pasta with vegetables and stracciatella, extra parma ham + 6€

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

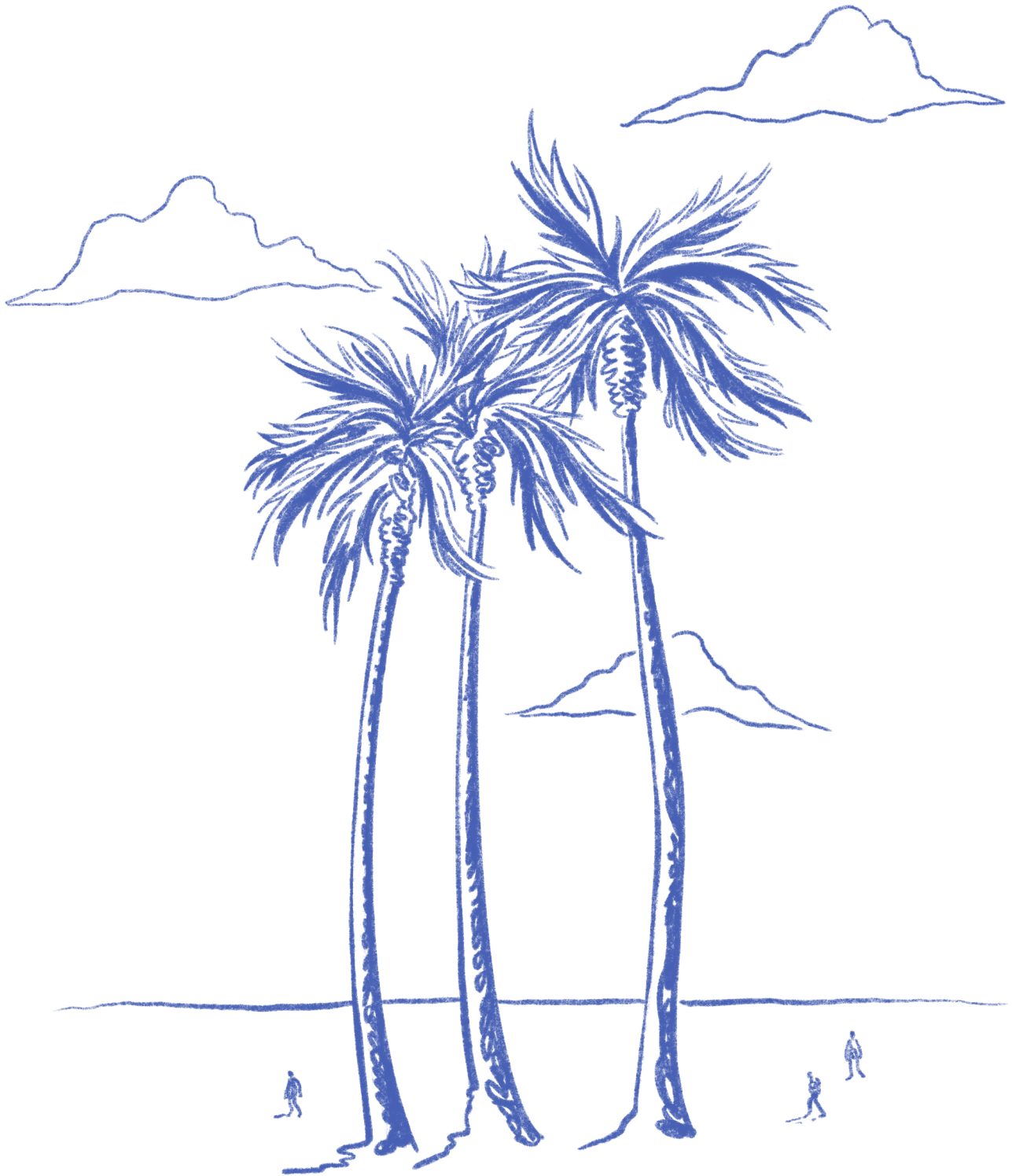
15€

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

Chocolat chaud, chantilly
Profiteroles, hot chocolate, chantilly

12€

Feuilleté aux pommes, glace caramel au beurre salé

Apple tart, salt caramel ice cream

12€

Le Paris-Brest de Jérôme de Oliveira

Hazelnuts cake

14€

Croustillant de toblerone, glace vanille

Crispy toblerone, vanilla ice cream

12€

Assiette de fruits rouges, chantilly maison

Mixed red berries, homemade whipped cream

14€

Toblerone

14€

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

Fraise melba **18€**

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

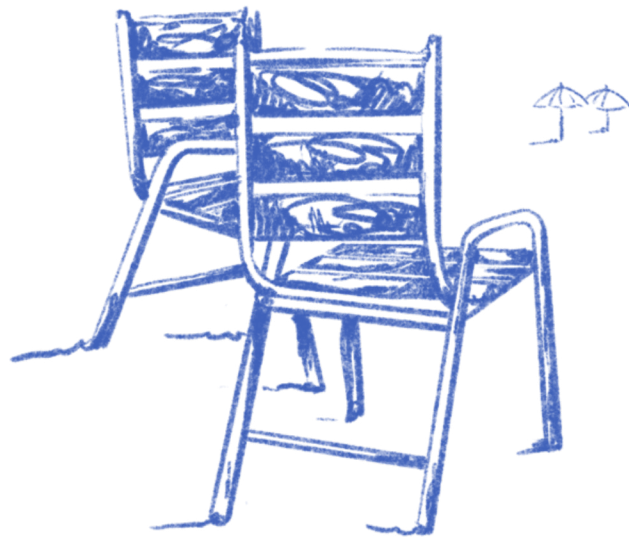
Vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, red fruit coulis, chantilly

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





Flage Goeland
since 1981