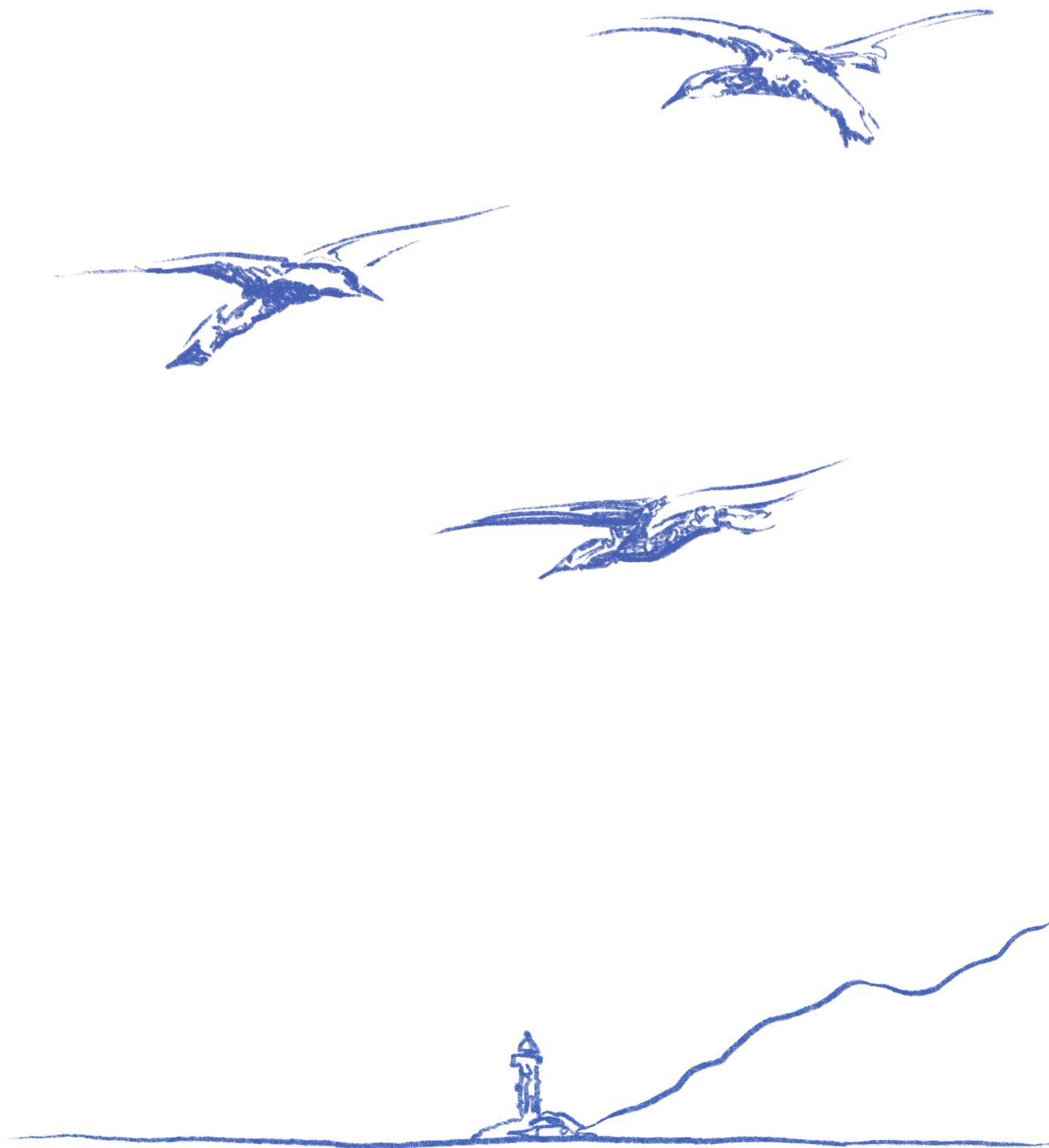




Flage Goeland

Famille Grizzetti

depuis 1981

téléphone : +33 4 93 38 22 05

mail : info@plagegoeland.com

À PARTAGER FOR SHARING

Planche tapas

38€

Croustillant de chèvre, tempura de gambas, sashimi de thon, ballotines de saumon fumé

Goat cheese, king prawns 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 sour 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

Carpaccio de loup à l'exotique

30€

Mangue et grenade, vinaigrette passion, guacamole maison

Sea bream carpaccio, 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

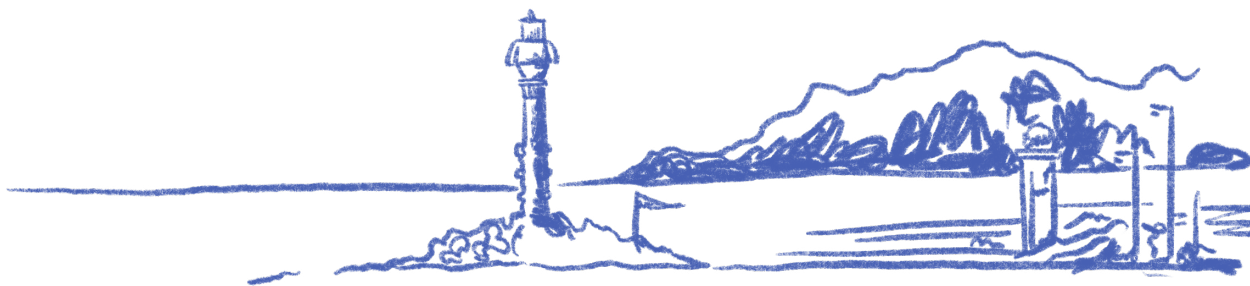
Quinoa, mango, red cabbage, edamame, cucumber, avocado, pomegranate and soy sauce

Salade César 30€

Au poulet croustillant

Chicken Cesar salad





LES POISSONS

FISHES

Croustillant de daurade

35€

Tagliatelles de légumes, sauce beurre blanc, riz parfumé

Sea bream fillet, vegetables «as tagliatelle», white butter sauce, aromatic rice

Poules sautées 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 for 1, 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 à la plancha

38€

Sauce Chimichuri, courgettes rôties et pomme de terre grenailles

Grilled tuna, chimichuri sauce, roasted zucchini and 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 pomme de terre à l'huile d'olive

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

Pluma de porc ibérique 38€

Légumes grillés, pommes de terre grenaille, jus au miel

Ibarian 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

Pomme de terre grenaille 7€

Sautéed potatoes

Salade verte 6€

Green salad

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

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

14€

Chocolat chaud, chantilly

Profiteroles, hot chocolate, chantilly

Feuilleté aux pommes, glace caramel au beurre salé

14€

Apple tart, salt caramel ice cream

Le Paris-Brest de Jérôme de Oliveira

15€

Hazelnuts cake

Croustillant de toblerone, glace vanille

14€

Crispy toblerone, vanilla ice cream

Dessert du jour

Sweet of the day

Café Gourmand

14€

Coffee & 4 little sweets

LES GLACES

ICE CREAMS

3 boules de glace au choix

12€

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

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

Colonel Vodka ou limoncello

16€

3 scoops of lemon, with 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

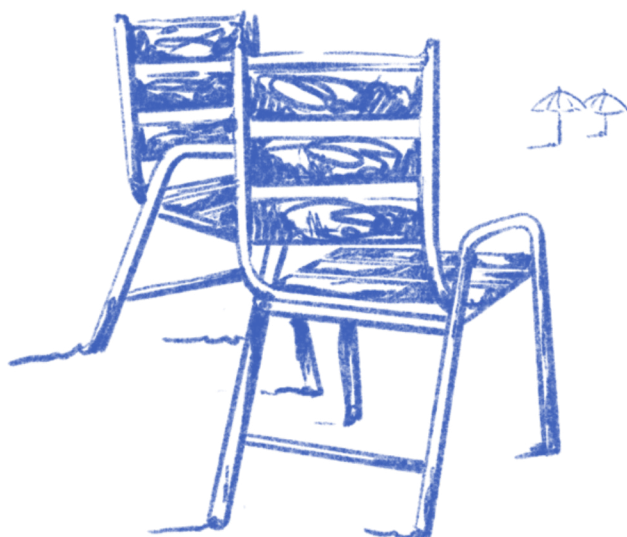
Coupe Maxime

18€

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

Strawberry, coconut and passion fruit ice cream, fresh mango and strawberries, exotic fruit coulis, chantilly





Flage Goéland

since 1981