



L'AIGUILLE
BEACH CLUB

LUNCH

A PARTAGER

Mezzés du chef (gravlax de saumon, houmous de betterave, rillettes de poissons et cecina) **36,00€**
Chef's mezze (salmon gravlax, beetroot, tuna rillettes and cecina)

POUR COMMENCER...

Salade Grecque l'Aiguille, tomate, concombre, olive, fêta brebis AOP, poivron vert et oignon rouge 27,00€ <i>Greek salad, tomatoes, cucumber, olives, AOP sheep feta cheese, green peppers, and red onion</i>	Traditionnelle salade César, poulet croustillant, oeuf mollet, bacon, crumble de parmesan 29,00€ <i>Crispy chicken, soft-boiled egg, bacon, parmesan crumble</i>
Club sandwich au poulet, salade et frites maison 29,00€ <i>Club sandwich with chicken, salad and homemade fries</i>	Taboulé du levant, quinoa, agrumes, menthe, coriandre 29,00€ <i>Tabbouleh from the Levant, quinoa, citrus fruits, mint, coriander</i>
Belle burrata des Pouilles de 300G, tomates bicolores, basilic et pesto maison 32,00€ <i>300G Apulian burrata, two-tone tomatoes, basil and homemade pesto</i>	Poke Bowl de l'Aiguille au saumon, riz vinaigré, mangue, avocat, edamame, betterave, concombre, grenade, oignons fris 32,00€ <i>Aiguille Poke Bowl with salmon, vinegared rice, mango, avocado, edamame, beetroot, cucumber, pomegranate, fried onions</i>
Ceviche de daurade royale jalapeños 32,00€ <i>Jalapeño sea bream ceviche</i>	

PÂTES

Linguine aux gambas 35,00€ <i>Linguine with prawns</i>	Linguine à la truffe fraîche 42,00€ <i>Linguine with fresh truffle</i>
Spaghetti au caviar beluga premium 30G 150,00€ <i>Spaghetti with 30g of premium Beluga caviar.</i>	

POISSONS

Gambas snackées, petits légumes du soleil 34,00€ <i>Snacked prawns, small sunny vegetables</i>	Poulpe grillé caviar d'aubergines, olives picholine et dés de fêta AOP 35,00€ <i>Grilled octopus with eggplant caviar, picholine olives, and AOP feta cheese</i>
Tartare de thon accompagné de son riz parfumé aux saveurs asiatiques 35,00€ <i>Tuna tartare served with fragrant rice infused with Asian flavors</i>	Filet de loup rôti, artichauts et sa crème aneth citronnée 39,00€ <i>Roasted sea bass fillet, artichokes with aniseed and lemon-flavored cream</i>
Sélection de poissons entiers selon arrivage (15€/100g) 15,00€ <i>Selection of fresh whole fish (15€/100g) according to availability</i>	

VIANDES

Burger de l'Aiguille, bœuf charolais avec ses frites maison et salade <i>Aiguille burger, Charolais beef with home-made fries and salad</i>	32,00€	Tartare de bœuf français avec ses frites maison et salade <i>French beef tartare with homemade fries and salad</i>	32,00€
Coquelet en crapaudine, pommes de terre grenaille et ail confit <i>Cockerel in crapaudine, new potatoes and confit garlic</i>	36,00€	Côtelettes d'agneau grillées aux senteurs provençales, olives Kalamata et pommes de terre grenaille <i>Grilled lamb chops with Provençal scents, Kalamata olives, new potatoes</i>	39,00€
Filet de bœuf Charolais et son jus de viande, accompagné de ses frites maison <i>Charolais beef fillet and meat gravy, with homemade french fries</i>	41,00€	Tagliata de filet de bœuf, roquette, parmesan et truffe d'été <i>Tagliata of beef fillet, rocket parmesan and summer truffle</i>	45,00€

MENU ENFANT (-12 ANS)

Nuggets de poulet ou filet de loup accompagné de frites ou écrasé de pommes de terre. Glace jouet (chocolat, vanille ou fraise) <i>Chicken nuggets or sea bass fillet with homemade french fries or mashed potatoes. Toy ice cream (chocolate, vanilla or strawberry)</i>	29,90€
---	--------

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés <i>Vegetable Mix</i>	9,00€	Ecrasé de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	9,00€
Frites maison <i>Homemade french fries</i>	9,00€	Ecrasé de pommes de terre à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	14,00€
Frites maison à la truffe <i>Homemade truffle fries</i>	14,00€		

DESSERTS

Pavlova fruits rouges <i>Red fruit pavlova</i>	14,00€	Tarte citron revisitée maison <i>Lemon tart revisited at home</i>	14,00€
Cœur coulant chocolat et sa glace vanille <i>Flowing chocolate heart and vanilla ice cream</i>	14,00€	Tarte tatin abricot et romarin avec sa glace yaourt <i>Apricot and rosemary tart tatin with yogurt ice cream</i>	14,00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	17,00€	Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit plate</i>	26,00€

COUPE DE GLACE

Sorbet 3 boules <i>Scoop of ice cream</i>	14,00€	Colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	14,00€
--	--------	---	--------

Prix nets en Euros - Service compris.
Si vous avez des allergies, merci d'en informer votre serveur. La liste des allergènes est disponible sur demande.
If you have any allergies, please inform your waiter. The allergen list is available on request.

L'AIGUILLE

BEACH CLUB

+33 (0)4 93 48 02 15
resa@laiguille-beach-club.com
Promenade André Pradayrol
Théoule-sur-Mer, France

