



La plage de Moorea, créée en 1952 dans la baie de Pampelonne à Ramatuelle, est un véritable havre de paix. Nichée à l'abri des tamaris, elle attire une clientèle internationale et locale en quête d'authenticité, de convivialité et de bien-être.

Ce lieu est parfait pour ceux qui recherchent à la fois la tranquillité et une ambiance chaleureuse

Au plaisir de vous retrouver également à :

**AFRICAN QUEEN**  
*La Renaissance*

Place des Lices Saint Tropez  
Tel : +33 4 94 97 02 00



Entrées	
<b>Soupe à l'oignon traditionnelle</b> , gratinée à la moëlle <i>Traditional onion soup, topped with a marrow gratin</i>	14€
<b>Pâté croûte Maison</b> aux viandes fines et au foie gras, salade de jeunes pousses <i>Homemade pâté en croûte with fine meats and foie gras, salad of young shoots</i>	21€
<b>Carpaccio de fenouil aux agrumes</b> , crevettes papillons marinées au sumac <i>Fennel carpaccio with citrus fruits, sumac-marinated butterfly prawns</i>	17€
<b>Os à moëlle rôti au thym</b> , fleur de sel de Camargue, mesclun de jeunes pousses <i>Roasted marrow bone with thyme, Camargue sea salt, mixed baby greens</i>	19€
<b>Crudo de daurade royale de Méditerranée</b> , huile d'olive, citron pulpe, grenade et basilic <i>Crudo of Mediterranean sea bream, olive oil, lemon pulp, pomegranate and basil</i>	26€
<b>Nissa la bella</b> , dans l'esprit d'une Niçoise, mesclun, légumes, œuf, thon à l'huile et anchois <i>Nissa la bella, in the spirit of a Niçoise, mesclun, vegetables, egg, tuna in oil and anchovies</i>	28€
<b>Croque-monsieur au jambon truffé et comté AOP</b> <i>Croque-monsieur with truffled ham and Comté AOP cheese</i>	19€

Entrées Asian Signature	
<b>Nems au poulet, sauce sweet chili</b> <i>Crispy chicken spring rolls, sweet chili sauce</i>	17€
<b>Gyozas au poulet et légumes, sauce soja ponzu</b> <i>Chicken and vegetable gyozas</i>	22€
<b>Tataki de bœuf Black Angus</b> , marinade thaï gingembre sésame <i>Black Angus beef tataki, Thai ginger sesame marinade</i>	25€

Le coin de l'Écailler	
<b>Huitres Fine de claire n°3 – la douzaine</b> <i>Fine de Claire Oysters No. 3 – per dozen</i>	27€
<b>Huitres Gillardeau n°3 – la douzaine</b> <i>Gillardeau oysters no. 3 – per dozen</i>	43€
<b>Crevettes roses x6</b> <i>Pink Shrimp x6</i>	19€
<b>Bulots portion</b> <i>Portion of whelks</i>	15€
<b>Plateau :</b> 9 Huitres Fine de claire n°3, 9 Huitres Gillardeau n°3, 6 crevettes roses, 1 portion de bulots <i>9 Fine de Claire oysters (size 3), 9 Gillardeau oysters (size 3), 6 pink prawns, 1 portion of whelks</i>	85€

Les pizzas de Giovanni Carlo	
<b>Margherita</b> , sauce tomate, mozzarella et basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	20€
<b>Il Bacio del Diavolo</b> , sauce tomate relevée au nduja, mozzarella et spianata piccante <i>Tomato sauce seasoned with nduja, mozzarella and spianata piccante</i>	26€
<b>Il tartufo</b> , base crème, tartufata, mozzarella et truffe brumale <i>Il tartufo, cream base, tartufata, mozzarella and brumale truffle</i>	35€

Les Pastas	
<b>Frutti di mare</b> , linguine de la mer aux coquillages, calamars et gambas <i>Frutti di mare, seafood linguine with shellfish, squid and prawns</i>	40€
<b>Rigatoni à l'effiloché de veau et aux morilles</b> <i>Rigatoni with shredded veal and morels</i>	28€
<b>Coquillettes jambon truffé et comté AOP</b> <i>Shell pasta with truffled ham and Comté AOP cheese</i>	29€

Plats / Main courses	
Côté terre / From the land	
<b>Tartare de bœuf Français haché minute</b> , accompagné de frites maison <i>Instant Minced beef steak, homemade french fries</i>	27€
<b>Foie de veau bien élevé</b> , beurre persillé, jus de veau et purée de pomme de terre <i>Veal liver, parsley, mashed potatoes</i>	34€
<b>Moorea double smash burger</b> , steak smashés, comté affiné, sauce gros mac et frites maison <i>Moorea double smash burger, smashed steak, aged Comté cheese, Gros Mac sauce and homemade french fries</i>	36€
<b>Bavette de bœuf black Angus grillée</b> , sauce au poivre fumé, frites maison <i>Grilled Black Angus beef flank steak, smoked pepper sauce, homemade french fries</i>	33€
<b>Vol au vent de poulet aux morilles</b> , boudin blanc grillé, salade de jeunes pousses <i>Chicken vol-au-vent with morels, grilled white pudding, mixed baby greens salad</i>	26€
<b>Parmentier de paleron de bœuf</b> , foie gras de canard et salade de jeunes pousses <i>Beef chuck parmentier with duck foie gras and mixed baby greens</i>	28€

Côté Mer / From the sea	
<b>La fricassée du pescadou</b> , poêlée de coquillages, calamars et gambas en persillade <i>Pan-fried shellfish (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley)</i>	45€
<b>Filet de cabillaud</b> , beurre blanc au basilic et citron confit, riz provençal <i>Cod fillet, white butter sauce with basil and preserved lemon, Provençal rice</i>	32€
<b>Noix de Saint jacques rôties</b> , condiment pomme granny, gingembre coriandre, riz vapeur <i>Roasted scallops, Granny Smith apple relish, ginger and coriander, steamed rice</i>	42€
<b>Curry vert de daurade royale</b> , lait de coco, citron vert, herbes fraîches, riz vapeur <i>Green curry of sea bream, coconut milk, lime, fresh herbs, steamed rice</i>	39€