



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

Soupe à l'oignon traditionnelle, gratinée à la moëlle <i>Traditional onion soup, topped with a marrow gratin</i>	14€
Pâté croûte Maison 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€
Carpaccio de fenouil aux agrumes, crevettes papillons marinées au sumac <i>Fennel carpaccio with citrus fruits, sumac-marinated butterfly prawns</i>	17€
Os à moëlle rôti au thym, fleur de sel de Camargue, mesclun de jeunes pousses <i>Roasted marrow bone with thyme, Camargue sea salt, mixed baby greens</i>	19€
Crudo de daurade royale de Méditerranée, huile d'olive, citron pulpe, grenade et basilic <i>Crudo of Mediterranean sea bream, olive oil, lemon pulp, pomegranate and basil</i>	26€
Nissa la bella, 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€
Croque-monsieur au jambon truffé et comté AOP <i>Croque-monsieur with truffled ham and Comté AOP cheese</i>	19€

Entrées Asian Signature

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

Le coin de l'Écailler

Huitres Fine de claire n°3 – la douzaine <i>Fine de Claire Oysters No. 3 – per dozen</i>	27€
Huitres Gillardeau n°3 – la douzaine <i>Gillardeau oysters no. 3 – per dozen</i>	43€

Crevettes roses x6 <i>Pink Shrimp x6</i>	19€
Bulots portion <i>Portion of whelks</i>	15€

Plateau :
9 Huitres Fine de claire n°3, 9 Huitres Gillardeau n°3, 6 crevettes roses, 1 portion de bulots
9 Fine de Claire oysters (size 3), 9 Gillardeau oysters (size 3), 6 pink prawns, 1 portion of whelks

Les pizzas de Giovani Carlo

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

Les Pastas

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

Tartare de bœuf Français haché minute, accompagné de frites maison <i>Instant Minced beef steak, homemade french fries</i>	27€
Foie de veau bien élevé, beurre persillé, jus de veau et purée de pomme de terre <i>Veal liver, parsley, mashed potatoes</i>	34€
Moorea double smash burger, 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€
Bavette de bœuf black Angus grillée, sauce au poivre fumé, frites maison <i>Grilled Black Angus beef flank steak, smoked pepper sauce, homemade french fries</i>	33€
Vol au vent de poulet aux morilles, boudin blanc grillé, salade de jeunes pousses <i>Chicken vol-au-vent with morels, grilled white pudding, mixed baby greens salad</i>	26€
Parmentier de paleron de bœuf, 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

La fricassée du pescadou, poêlée de coquillages, calamars et gambas en persillade <i>Pan-fried shellfish (mussels, clams, scallops, shrimps, squid, parsley)</i>	45€
Filet de cabillaud, beurre blanc au basilic et citron confit, riz provençal <i>Cod fillet, white butter sauce with basil and preserved lemon, Provençal rice</i>	32€
Noix de Saint jacques rôties, condiment pomme granny, gingembre coriandre, riz vapeur <i>Roasted scallops, Granny Smith apple relish, ginger and coriander, steamed rice</i>	42€

Curry vert de daurade royale, lait de coco, citron vert, herbes fraîches, riz vapeur <i>Green curry of sea bream, coconut milk, lime, fresh herbs, steamed rice</i>	39€
Côté Mer / From the sea	