

POUR L'APÉRITIF *Appetizers time*

Guacamole Cbeach et ses galettes de maïs <i>Guacamole Cbeach and corn cakes</i>	14€
Assiette de partage Crudités, taboulé libanais, gyosa de légumes, tartare de saumon, poulet croustillant <i>Sharing platters, raw vegetables, lebanese tabbouleh, vegetable gyosa, salmon tartare, crispy chicken</i>	25€
Planche de Pata Negra <i>Platter of Pata Negra</i>	34€

SALADES *Salads*

Salade CBeach Crabe, avocat, pamplemousse, saumon fumé, gambas, coeur de palmier <i>CBeach salad: Crab, avocado, grapefruit, smoked salmon, prawns, heart of palm</i>	28€
La véritable Salade Caesar Au poulet croustillant et poitrine fumée, tomates cerises, romaine, croutons et parmesan <i>The real Caesar Salad with crispy chicken, smoked breast, cherry tomatoes, romaine, croutons and parmesan</i>	25€
À la gambas, avocat, salade romaine, croutons et parmesan <i>with prawns, avocado, romaine, croutons and parmesan</i>	28€
Poke Bowl - Saumon ou thon ou végétarien Riz au vinaigre, édamame, concombre, avocat, mangue, wakamé <i>Poke bowl: salmon or tuna or vegetarian, rice with edamame vinegar, cucumber, avocado, mango, wakame</i>	26€

CRUS ET MI-CUITS *Raw & semi cooked*

Tartare de saumon, avocat, citron vert, sauce ponzu et frites <i>Salmon tartare, avocado, lime, ponzu sauce and fries</i>	28€
Tartare de thon, mangue, coriandre, citron vert et frites <i>Tuna tartare, mango, coriander, lime and fries</i>	29€

PASTA *Pasta*

Penne à l'arrabiata, sauce tomate et piment <i>Penne arrabiata, tomato and chili sauce</i>	22€
Gnocchis à la crème parmesane, jus de viande truffé <i>Gnocchis with parmesane cream, truffled meat jus</i>	26€
Linguine au homard, en bisque écrémée <i>Linguine with lobster, in skimmed bisque</i>	39€

POISSONS *Fishes*

Filet de loup à la plancha, pousse d'épinard, purée wasabi, beurre blanc gingembre <i>Grilled seabass fillet, spinach, wasabi puree, ginger butter sauce</i>	28€
Saumon mi-cuit teriyaki, wok de légumes et coriandre, sauce thaï <i>Semi-cooked teriyaki salmon, stir-fried vegetables, coriander and thaï sauce</i>	28€
Tentacule de poulpe à la plancha, caviar d'aubergines aux épices méditerranéennes, citron confit <i>Grilled octopus tentacle, eggplant caviar with Mediterranean spices, candied lemon</i>	33€
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de pommes de terre, beurre blanc, éclat de noisettes <i>Roasted scallops, mashed potatoes, white butter sauce, hazelnut chips</i>	31€

VIANDES *Meats*

Brochette de poulet fermier basse température au curry, citron confit, riz basmati, lait de coco <i>Low-temperature free-range chicken skewer with curry, candied lemon, basmati rice with coconut milk</i>	28€
Filet de boeuf, jus de viande <i>Fillet of beef, meat juice</i>	39€
Tartare de boeuf, Label Héritage, frites et salade <i>Label Heritage beef tartare, fries and salad</i>	26€
CBeach Burger au boeuf ou poulet croustillant Confit d'oignons, cheddar, salade, sauce au Jack Daniel's <i>CBeach Burger with beef OR crispy chicken,, candied onions, cheddar, salad, Jack Daniel's sauce</i>	25€

Tarifs TTC, service inclus. TVA 10% appliquée sur toute la carte (hors alcools)

Wifi : Cbeach_Public Password : cbeach2022

 Végétarien • Végétarian