

ÉPI PLAGE

1959

MENU DU RESTAURANT



St Tropez. 1962





ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

LÉGUMES DU MARCHÉ · 15€
SEASONAL MARKET
VEGETABLES

FRITES MAISON · 15€
HOMEMADE FRENCH FRIES

BROCCOLINI, HUILE D'OLIVE
& AMANDES · 18€
BROCCOLINI, OLIVE OIL &
ALMONDS

TOMATES ANCIENNES · 13€
HEIRLOOM TOMATOES

Huile d'olive & basilic
Olive oil & basil

SALADE VERTE, VINAIGRETTE
À LA MOUTARDE · 13€
GREEN SALAD, MUSTARD
VINAIGRETTE

FRITES, PARMIGIANO
REGGIANO, TRUFFE NOIRE
· 21€
FRENCH FRIES, PARMIGIANO
REGGIANO, BLACK TRUFFLE

POMMES DE TERRE
GRENAILLES RÔTIES · 14€
ROASTED GRENAILLE BABY
POTATOES

A l'huile d'olive, marjolaine & l'ail
With olive oil, marjoram & garlic

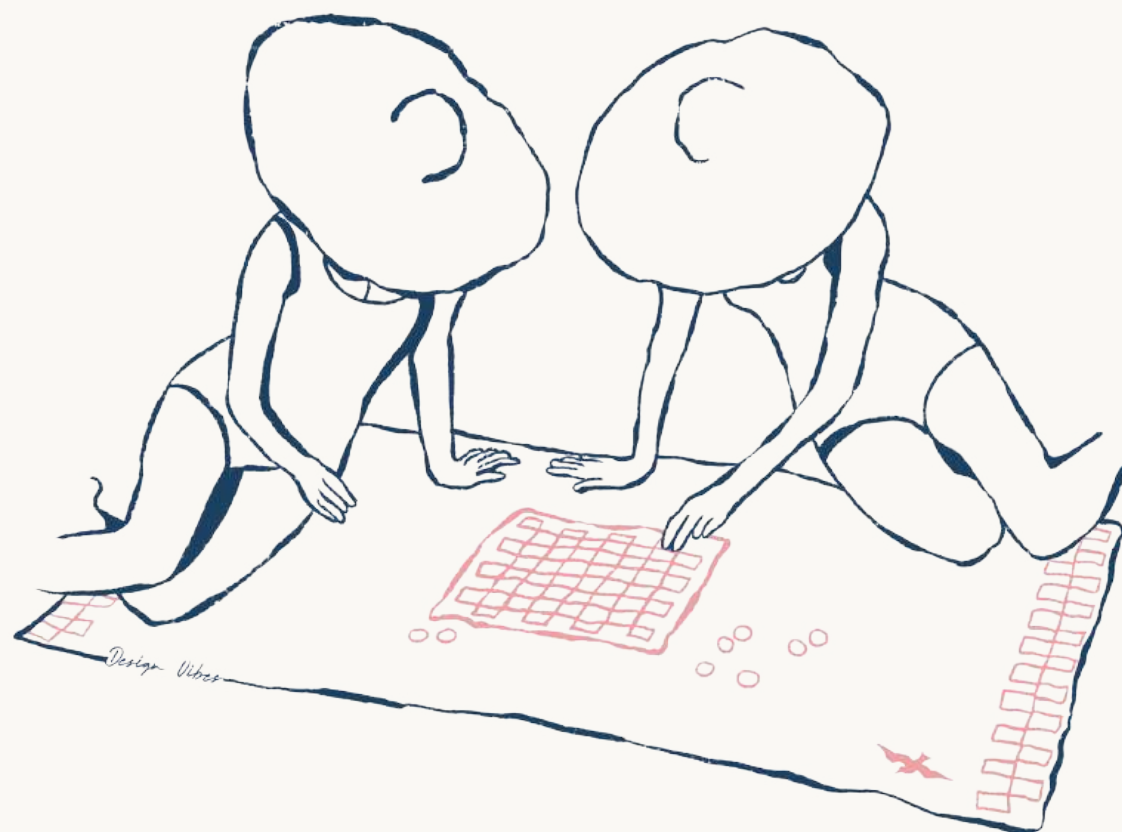
PANISSE · 15€

Frites de pois chiches, rouille &
parmesan

*Panisse chickpea fries, safran
mayonnaise & parmesan*

COURGETTES, POIVRONS,
AUBERGINES, TOMATES · 15€
ZUCCHINI, PEPPERS,
EGGPLANTS, TOMATOES

Rôties à l'ail et au romarin
Roasted with garlic and rosemary



Pampelonne. 1979



Enjoy

NOTES

Épi Plage 1959 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes : Bœuf (France, USA, Australie, Japon), Veau (Italie), Volaille (France), Agneau (France). Menu des allergènes disponible, prix en euros net, taxes et service inclus.

Épi Plage 1959 and its suppliers are committed to guaranteeing the origin of all their meats: Beef (France, USA, Australia, Japan), Veal (Italy), Poultry (France), Lamb (France). Allergy menu available, net prices in euros, taxes and service included.





Pampelonne. 1948

BAIE DE PAMPELONNE



SAINT-TROPEZ

ENTRÉES

APPETIZERS

VITELLO TONNATO • 29€

Carpaccio de veau, sauce Tonnato, câpres

Rosé veal carpaccio, Tonnato sauce, capers

CAPRESE • 30€

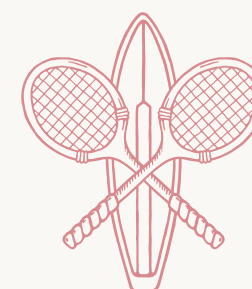
Tomates anciennes marinées, burrata, vinaigrette citron & verveine

Marinated heirloom tomatoes, burrata, lemon & verbenà vinaigrette

COEURS D'ARTICHAUTS GRILLÉS • 32€ GRILLED BABY ARTICHOKEs

Mayonnaise Barigoule

Barigoule Mayonnaise



ÉPI PLAGE 1959

SALADE CÉSAR • 29€ CAESAR SALAD

Sucrine, croûtons à l'ail, anchois, Parmigiano Reggiano
Extra Gambas 5€ / Poulet 5€

*Baby gem lettuce, garlic croutons, anchovies, Parmigiano Reggiano
Add-ons Prawns 5€ / Chicken 5€*

SALADE NIÇOISE (À PARTAGER) • 69€ TUNA NIÇOISE (TO SHARE)

Thon de Méditerranée, pommes de terres, haricots verts, olives niçoises, oeuf bio

Mediterranean tuna, potatoes, green beans, Niçoise olives, organic egg

PIZZAS

PIZZAS

FORMAGGI • 28€

Ricotta, Gorgonzola, Fontina, Parmigiano Reggiano, Mozzarella

NAPOLITAINE • 24€

Tomates San Marzano, mozzarella & huile d'olive

San Marzano tomatoes, mozzarella & olive oil



TRUFFE NOIRE • 49€ BLACK TRUFFLE

Ricotta, Fontina, Burrata & Parmigiano Reggiano

DOUBLE PEPPERONI • 33€

Tomates San Marzano, mozzarella, pepperoni, origan & Parmigiano Reggiano

San Marzano tomatoes, mozzarella, pepperoni, oregano & Parmigiano Reggiano

GRILLADES

SIMPLY GRILLED

À PARTAGER

SHAREABLES

PÊCHE DU JOUR CATCH OF THE DAY POISSON FRAIS PÊCHÉ À LA LIGNE • PM / MP FRESH LINE-CAUGHT FISH THON MÉDITERRANÉEN • 60€ MEDITERRANEAN TUNA Sauce & accompagnement au choix : Béarnaise, Sauce Vierge, Chimichurri <i>Sauce & sie of your choice : Béarnaise, Virgin Sauce, Chimichurri</i>	VIANDES MEATS DEMI-POULET LABEL ROUGE BIOLOGIQUE • 39€ HALF ORGANIC LABEL ROUGE CHICKEN CÔTELETTES D'AGNEAU DE SISTERON (4 PCS) • 48€ SISTERON LAMB CUTLETS (4 PCS) FAUX-FILET 220G – GREATER OMAHA (NY STRIP) • 45€ Prime American Angus, nourri au grain <i>Grain-fed</i> FILET 180G – GREATER OMAHA • 70€ Prime American Angus, nourri au grain <i>Grain-fed</i> FAUX-FILET 220G – WAGYU AUSTRALIEN A8 (NY STRIP) • 110€ AUSTRALIAN WAGYU A8
--	---

FLEURS DE COURGETTES CROUSTILLANTES • 23€
CRISPY ZUCCHINI FLOWERS

Ricotta, miel, piment Crusco
Ricotta cheese, honey, Crusco pepper

BRUSCHETTA DE TOMATES ANCIENNES • 16€
HEIRLOOM TOMATOES BRUSCHETTA

Orange, olives noires, câpres
Orange, black olives, capers

FRITURES DE LA MER • 42€
SEAFOOD FRITTO MISTO

Gambas, calamars, éperlans, courgettes, sauce choron
Gambas, Calamari, smelts, zucchini, choron sauce

ÉPI CRUDITÉS • 47€
ÉPI VEGETABLES

Légumes de saison, houmous de petits pois et menthe & sauce mimosa

Seasonal vegetables, pea and mint hummus, devilled egg sauce

CAVIAR CASPARIAN

OSCIETRA
50G • 155€ / 125G • 390€

GOLDEN IMPERIAL
50G • 180€ / 125G • 550€

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Pommes de terre croustillantes, crème fraîche et ciboulette / *Crispy potatoes, crème fraîche & chives*
Blinis et accompagnement classique / *Blinis & classic garnish*

PLATS

MAIN COURSES

RIGATONI • 28€

Sauce Pomodoro, courgettes, huile d'olive basilic, Parmigiano Reggiano
Pomodoro sauce, zucchini, basil & olive oil, Parmigiano Reggiano

CLUB SANDWICH • 32€

Poulet Rôti, oeuf bio, avocat, bacon, pain de campagne & frites
Roasted chicken, organic egg, avocado, bacon, sourdough & fries

VEAU À LA MILANAISE • 49€
VEAL MILANESE

Salade de tomates, roquette & basilic
Tomato salad, arugula & basil

LINGUINES AUX PALOURDES
• 37€
LINGUINI WITH CLAMS

Palourdes, vin blanc, tomates, ail & persil
Clams, white wine, tomatoes, garlic & parsley

POULET FRIT ENTIER FAÇON CORÉENNE • 76€
KOREAN STYLE WHOLE FRIED CHICKEN

Coleslaw aux pommes & gingembre, pickles maison, sauce barbecue coréenne
Ginger & apple Coleslaw, house pickles, Korean barbecue sauce

ÉPI DOUBLE SMASHBURGER
• 45€

Hâché de boeuf Wagyu, cheddar Américain, sauce spéciale, frites
Oeuf au plat 3€ / Bacon 3€
Wagyu beef, American cheddar, special sauce, French fries
Fried egg 3€ / Crispy Bacon 3€

DÉLICES DE LA MER

RAW BAR

HUÎTRES DE CAMARGUE • 36€
CAMARGUE OYSTERS • 6PCS

Vinaigre d'échalotes, pain de seigle
Shallot vinegar, rye bread

TARTARE DE THON ET TOMATE
• 39€
TUNA TARTAR AND TOMATO

Supplément Caviar Osciètre 10G 40€
Adds-on Oscietra Caviar 10G 40€

CREVETTES ROUGES SICILIENNES • 45€
SICILIAN RED SHRIMPS • 5PCS

Huile d'olive, citron caviar, shiso
Finger lime, shiso, olive oil

SALADE DE HOMARD BLEU ENTIER • 120€
WHOLE BLUE LOBSTER SALAD

Sucrine, agrumes, fenouil & avocat, vinaigrette aux agrumes
Baby gem lettuce, citrus, fennel & avocado, citrus vinaigrette

CARPACCIO DE SÉRIOLE • 35€
YELLOWTAIL CARPACCIO

Concombre, radis & pastèque, vinaigrette sésame gingembre
Cucumber, radish & watermelon, sesame ginger vinaigrette