

MENU PISCINE

Saint - Tropez



ÉPI



*Find the DNA and timeless charm
of this unique place where Épi
wrote his first pages of history.*

BAIE DE PAMPELONNE

EST • 1959

COCKTAILS SIGNATURE

28€

FRENCH POOLSIDE

Tequila The Lost Explorer,
jus de cranberry, liqueur de
cédratine, vanille, émulsion
citronnée

*Tequila The Lost Explorer,
cranberry juice, cedratine
liqueur, vanilla, lemon emulsion*

BRIGITTE BARDOT

Champagne, Chartreuse
verte, ananas, citron

*Champagne, green Chartreuse,
pineapple, lemon*

SECRET GARDEN

Gin Bombay Sapphire, Italicus,
cordial maison

*concombre-basilic, Ginger Ale
Bombay Sapphire Gin, Italicus,
homemade cucumber - basil
cordial, ginger ale*

GOLDEN HOUR

Pisco Barsol, fruit de la passion,
triple sec, jalapeños

*Barsol Pisco, passion fruit,
triple sec, jalapeños*

MOCKTAILS

20€

LAVANDA FIZZ

Ginger beer, miel infusé à la
lavande, citron vert

*Ginger beer, lavender honey,
lime*

BABY PARROT

Noix de coco, jus d'ananas,
citron vert

Coconut, pineapple juice, lime

FROZEN COCKTAILS

28€

COCO THE PARROT

Rhum Havana 3, noix de
coco, ananas, orgeat, jus de
citron

*Havana 3 Rum, coconut,
pineapple, orgeat, lemon juice*

ENDLESS SUMMER

Mezcal The Lost Explorer,
soda au pamplemousse, sirop
d'agave pimenté maison

*The Lost Explorer Mezcal,
grapefruit soda, homemade spicy
agave syrup*

BEACH BLISS

MARGARITA

Tequila The Lost Explorer
Blanco, citron vert et agave

*The Lost Explorer Blanco
Tequila, lime, agave*

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

PERRIER-JOUËT • 26€

Grand Brut

LAURENT-PERRIER • 28€

Cuvée Rosée

R DE RUINART • 32€

Brut

DRAPPIER • 32€

Millésime d'Exception 2018

VINS ROSÉS

LÉOUBE • 14€

Château Léoube, Provence

REFLET D'ARGENS • 16€

Château La Martinette, Provence

WHISPERING ANGEL • 18€

Château d'Esclans, Provence

CHÂTEAU MINUTY • 26€

Cuvée 281, Provence

VINS BLANCS

CHABLIS PREMIER CRU • 18€

Jean Marc Brocard, Bourgogne

JERMANN PINOT GRIGIO • 18€

Firuli

SANCERRE • 22€

Domaine Vacheron, Loire

VINS ROUGES

CHOREY-LES-BEAUNE • 20€

Domaine Arnoux Père & Fils, Bourgogne

NEBBIOLO • 22€

Prunotto Antino, Piémont

PESSAC-LÉOGNAN • 26€

Château Carbonnieux, Bordeaux

À PARTAGER

SHAREABLES

**BRUSCHETTA DE
TOMATES ANCIENNES**
• 16€

**HEIRLOOM TOMATOES
BRUSCHETTA**

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

**FLEURS DE
COURGETTES**
CROUSTILLANTES • 23€
**CRISPY ZUCCHINI
FLOWERS**

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

FRITURES DE LA MER
• 42€

**SEAFOOD FRITTO
MISTO**

Gambas, calamars, éperlans,
courgettes, sauce Choron
*Prawns, calamari, smelts, zucchini,
Choron sauce*

DÉLICES DE LA MER

RAW BAR

HÛÎTRES DE CAMARGUE
• 36€
CAMARGUE OYSTERS - 6PCS

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

CARPACCIO DE SÉRIOLE
• 35€

YELLOWTAIL CARPACCIO
Concombre, radis, pastèque,
vinaigrette sésame-gingembre
*Cucumber, radish, watermelon,
sesame-ginger vinaigrette*

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

Huile d'olive, citron caviar, shiso
Olive oil, finger lime, shiso

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*

ENTRÉES

APPETIZERS

CAPRESE • 30€

Tomates anciennes, burrata, vinaigrette citron & verveine

Heirloom tomatoes, burrata, lemon & verbena vinaigrette

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€

CŒURS D'ARTICHAUTS • 32€

BABY ARTICHOKEs

Mayonnaise barigoule

Barigoule Mayonnaise

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

NAPOLITAINE • 24€

Tomates San Marzano, mozzarella, huile d'olive

San Marzano tomatoes, mozzarella, olive oil

FORMAGGI • 28€

Ricotta, gorgonzola, fontina, Parmigiano Reggiano, mozzarella

TRUFFE NOIRE • 49€

BLACK TRUFFLE

Ricotta, fontina, burrata, Parmigiano Reggiano

PLATS

MAIN COURSES

ÉPI DOUBLE SMASH BURGER

• 45€

Hâché de boeuf Wagyu, cheddar Américain, sauce spéciale, frites.

Extra oeuf au plat 3€ / bacon croustillant 3€

Wagyu beef, American cheddar, special sauce, French fries. Add fried egg 3€ / crispy bacon 3€

CLUB SANDWICH • 32€

Poulet rôti, oeuf bio, avocat, bacon, pain de campagne, frites

Roasted chicken, organic egg, avocado, bacon, sourdough bread, fries

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

SALADE VERTE • 13€

GREEN SALAD

Vinaigrette à la moutarde | *Mustard vinaigrette*

TOMATES ANCIENNES • 13€

HEIRLOOM TOMATOES

Huile d'olive, basilic | *Olive oil, basil*

FRITES MAISON • 15€

HOMEMADE FRENCH FRIES

FRITES À LA TRUFFE NOIRE • 21€

TRUFFLE FRIES

Parmigiano Reggiano, truffe noire

Parmigiano Reggiano, black truffle

POUR TERMINER
DESSERTS

PÊCHE MELBA SUNDAE • 18€
PEACH MELBA SUNDAE

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON • 22€
SEASONAL FRUITS PAVLOVA

FRUITS DE SAISON • 26€
SEASONAL FRESH FRUITS

GLACES & SORBETS MAISON • BOULE / 6€
HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS • SCOOP / 6€

Saveurs : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron
Flavors: vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, lemon

NOTES

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

Épi Plage 1959 & its suppliers certify the origin of all our meats: Beef (Italy), Veal (Italy), Poultry (France) Allergy menu available, net prices in euros, taxes & service included.



Enjoy





ÉPI PLAGE
1959



Saint - Tropez

EST • 1959