

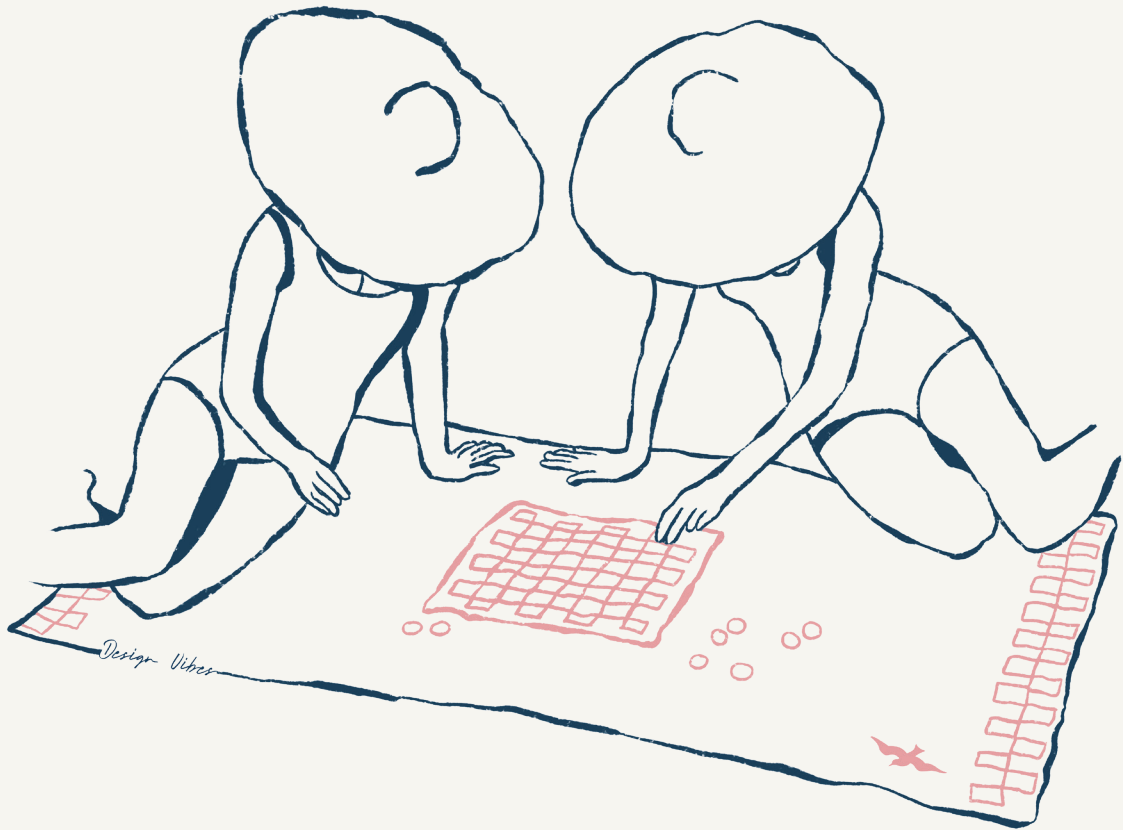
ÉPI PLAGE

1959

MENU DU RESTAURANT



St Tropez. 1962



Pampelonne. 1979



À GRIGNOTER

TO SHARE

**FRITURE DE POISSONS
LOCAUX · 23€**
MIXED LOCAL FRIED FISHES

Aïoli épicé
Spicy aioli

ÉPI CRUDITÉS · 22€
SEASONAL CRUDITES

Légumes de saison, houmous
Seasonal vegetables, hummus

STRACCIATELLA · 16€
STRACCIATELLA CHEESE

Huile de basilic, pain sarde
Basil oil, Sardinian bread

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

Ricotta, miel, piment crusco
Ricotta, honey, crusco pepper

**CUISSES DE POULET FRIT À LA
PROVENÇALE
· 21€**
PROVENCAL FRIED CHICKEN THIGHS

Ketchup maison, herbes de Provence
Homemade ketchup, Provencal herbs

**TARTARE DE THON
CROUSTILLANT · 20€**
CRISPY TUNA TARTARE

Courgettes, citron
Zucchini, lemon

ENTRÉES

STARTERS

**AGUACHILE DE CREVETTES
DE MÉDITERRANÉE · 45€**
MEDITERRANEAN SHRIMPS
AGUACHILE

Citron vert, piments doux
Lime, sweet pepper

**CARPACCIO DE MUGE
SAUVAGE · 28€**
WILD GREY MULLET
CARPACCIO

Sauce vierge
Virgin sauce

VITELLO TONNATO · 29€

Carpaccio de veau,
sauce Tonnato, câpres
*Rosé veal carpaccio, Tonnato sauce,
capers*

**CŒURS D'ARTICHAUTS GRILLÉS
· 27€**
GRILLED BABY ARTICHOKE

Mayonnaise Barigoule



MAQUEREAU GRILLÉ · 24€
GRILLED MACKEREL

Moutarde à l'ancienne, poireau brûlé
Old style mustard, charred leek

CAVIAR CASPARIAN

CAVIAR GOLDEN IMPÉRIAL MAISON CASPARIAN · 50G : 220€ / 125G : 550€
GOLDEN IMPERIAL CAVIAR

Blinis de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, citron
Potato blinis, crème fraîche, chives, lemon



Pampelonne. 1948



SALADES

SALADS

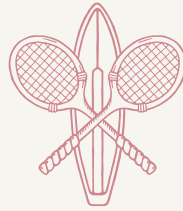
🍷 **SALADE DE TOMATES
ANCIENNES MARINÉES · 24€**
**MARINATED HEIRLOOM
TOMATO SALAD**

Vinaigrette citron & verveine
Lemon & verbena dressing

SALADE NIÇOISE · 38€
NIÇOISE SALAD

Thon, pommes de terre, haricots
verts, olives, œuf bio

*Tuna, potatoes, green beans, olives,
organic egg*



EXTRAS

+15€ crevettes / *shrimps*
+15€ thon / *tuna*
+10€ poulet / *chicken*

SALADE CÉSAR · 25€
CAESAR SALAD

Sucrine, croûtons, anchois,
Parmigiano Reggiano
*Baby gem lettuce, croutons,
anchovies, Parmigiano Reggiano*

🍷 **BOWL DE LÉGUMES DE
SAISON · 26€**
**SEASONAL VEGETABLES
BOWL**

Épeautre, houmous
Spelt, hummus

ÉPI PLAGE 1959

PIZZAS

🍷 **FORMAGGI · 28€**

Ricotta, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella,
Parmigiano Reggiano

🍷 **NAPOLETANA · 24€**

Tomate San Marzano, Mozzarella,
huile d'olive

San Marzano Tomato, Mozzarella, olive oil



🍷 **TARTUFO E CARCIOFI · 49€**

Ricotta, Fontina, truffe, artichauts
Ricotta, Fontina, truffle, artichokes

FORMAGGIE DIAVOLA · 33€

Tomate San Marzano, Mozzarella, Nduja,
oignons rouges, Parmigiano Reggiano
*San Marzano tomato, Mozzarella, Nduja, red
onions, Parmigiano Reggiano*

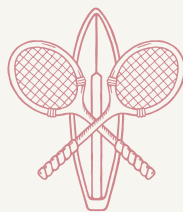
GRILLADES

SIMPLY GRILLED

PÊCHE LOCALE LOCAL CATCH

FILET DE LOUP DE
MÉDITERRANÉE · 56€
MEDITERRANEAN SEA BASS
FILLET

THON DE MÉDITERRANÉE
· 58€
MEDITERRANEAN TUNA



Sauce & accompagnement au choix :
Béarnaise, beurre blanc, vierge, jus de
viande

*Sauce & side of your choice : Béarnaise,
beurre blanc, virgin sauce, demi-glace*

VIANDES MEATS

DEMI-POULET FERMIER
· 35€
HALF FREE-RANGE
CHICKEN

CÔTELETTES D'AGNEAU
DE SISTERON · 45€
LOCAL SISTERON LAMB
CHOPS

FAUX-FILET 250G · 38€
SIRLOIN STEAK 250G

PLATS

MAIN COURSES

CÔTE DE VEAU À LA
MILANAISE · 49€
VEAL CHOP MILANESE

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

ROUGET-BARBET · 46€
RED MULLET

Bouillon safrané, gnocchis
Saffron fish broth, gnocchis

SAUTÉ DE LÉGUMES ET PETIT
ÉPEAUTRE · 38€
SAUTÉED VEGETABLES AND
SPELT

PASTA

RIGATONIAL
POMODORO · 28€

LINGUINES ALLE
VONGOLE · 37€

LINGUINES CAVIAR
· 140€
Maison casparian

C.L.U.B SANDWICH · 32€

Poulet rôti, œuf bio, avocat, bacon,
tomates, frites

*Roasted chicken, organic egg, avocado,
bacon, tomatoes, french fries*



ÉPI DOUBLE SMASH BURGER
· 42€

Bœuf, cheddar, sauce spéciale,
frites.

Oeuf au plat 3€ / Bacon 3€

*Beef, cheddar, special sauce,
french fries.*

Fried egg 3€ / Bacon 3€

ACCOMPAGNEMENTS • 15€

SIDES

🌿 SOCCA
CHICKPEA SOCCA

🌿 LÉGUMES DU MARCHÉ
MARKET VEGETABLES

🌿 FRITES MAISON
HOMEMADE FRENCH FRIES

🌿 SALADE DE ROQUETTE
ARUGULA SALAD

🌿 RIZ PILAF
RICE PILAF

🌿 RATATOUILLE

🌿 POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES
ROASTED BABY POTATOES

🌿 FRITES MAISON, PARMIGIANO REGGIANO,
TRUFFE NOIRE • (+EXTRA 6€)
TRUFFLE PARMIGIANO REGGIANO
FRENCH FRIES

DESSERTS

PLATEAU DE DESSERTS • 18€
SELECTION OF DESSERTS

GLACES & SORBETS MAISON • 1 BOULE 6€
HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS • 1 SCOOP

Vanille, chocolat, coco, fruits rouges, exotique, citron
Vanilla, chocolate, coconut, berries, exotic, lemon

NOTES

🌿 = Végétarien • 🌿 = Végan

Les symboles présents à côté de certains plats indiquent les options végétariennes et véganes.

🌿 = Vegetarian • 🌿 = Vegan

Symbols displayed next to certain dishes indicate vegetarian and vegan options.

Épi Plage 1959 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France) : Bœuf, Veau, Volaille, Agneau. 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 (France): Beef, Veal, Poultry, Lamb. Allergy menu available, net prices in euros, taxes and service included.

