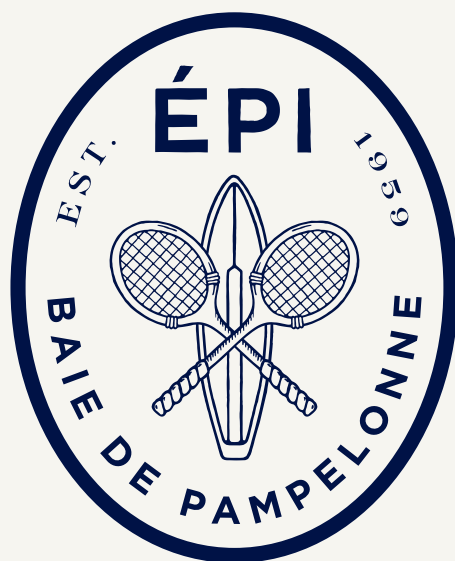


ÉPI PLAGE

1959

MENU DU RESTAURANT



St Tropez. 1962





Pampelonne. 1979

BAIE DE PAMPELONNE



SAINT-TROPEZ

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.



Pampelonne. 1948

BAIE DE PAMPOLONNE



SAINT-TROPEZ

SALADES

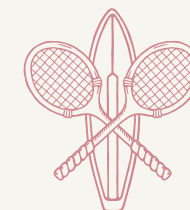
SALADS

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

FORMAGGI E DIAVOLA • 33€

Tomate San Marzano, Mozzarella, Nduja,
oignons rouges, Parmigiano Reggiano

*San Marzano tomato, Mozzarella, Nduja, red
onions, Parmigiano Reggiano*

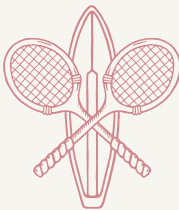


GRILLADES
SIMPLY GRILLED

PÊCHE LOCALE
LOCAL CATCH

FILET DE LOUP DE
MÉDITERRANÉE · 59€
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

À GRIGNOTER
TO SHARE

FRITURE DE POISSONS
LOCAUX · 23€
MIXED LOCAL FRIED FISHES

Aïoli épicé
Spicy aioli

FLEURS DE COURGETTES
CROUSTILLANTES · 23€
CRISPY ZUCCHINI FLOWERS

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

ÉPICRUDITÉS · 22€
SEASONAL CRUDITES

Légumes de saison, houmous
Seasonal vegetables, hummus

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

Ketchup maison, herbes de Provence
Homemade ketchup, Provencal herbs

STRACCIATELLA · 16€
STRACCIATELLA CHEESE

Huile de basilic, pain sarde
Basil oil, Sardinian bread

TARTARE DE THON
CROUSTILLANT · 20€
CRISPY TUNA TARTARE

Courgettes, citron
Zucchini, lemon

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

RIGATONI AL
POMODORO · 28€

LINGUINES ALLE
VONGOLE · 37€

LINGUINES CAVIAR
· 40€
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€

ENTRÉES
STARTERS

AGUACHILE DE CREVETTES
DE MÉDITERRANÉE · 45€
MEDITERRANEAN SHRIMPS
AGUACHILE

Citron vert, piments doux
Lime, sweet pepper

CŒURS D'ARTICHAUTS GRILLÉS
· 27€
GRILLED BABY ARTICHOKE

Mayonnaise Barigoule

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*

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