




LA PLAGE BLANCHE

La Carte

Pour Démarrer

OU À PARTAGER


Planche de charcuteries italiennes 26 
(coppa, jambon de Parme, mortadelle, speck)


Arancini à la truffe & mozzarella 6 pièces 20 

Pinsa mozzarella fumée, burrata, tomate, pesto et parmesan 20 

Frittura di pesce, mayonnaise citron 27
Selon l'arrivée du jour

Entrées

Pappa al pomodoro, burrata et pesto de basilic 18 
Plat typique de la Toscane

Carpaccio Gambero rosso 28 
Pêche et poivre rose

Le vrai Vitello Tonnato 27
Veau, câpres & thon

Poulpe alla luciana 26 
Fresella, anchois, câpres, tomates cerises et piment

Caviar Oscietre de la maison Kaviari (30 g) 95 
Blinis, crème, œuf mimosa & cornichons

 végétarien  sans gluten




Prix nets en euros, service compris.
La liste complète des allergènes ainsi que l'origine de nos viandes sont disponibles via le QR code.
Découvrez également, l'histoire de nos producteurs locaux, partenaires de confiance du Château de Théoule.

Les Plats

Ravioli del plin ossobuco 26
Jus de viande, sauge et crème au Parmesan

Spaghetti alla Nerano 25 
Courgette et provolone del Monaco

Calamarata ai frutti di mare 29
Pâte avec mollusques, crustacés et coquillages

Filet de bœuf au poivre vert 42 
& mille-feuille de pommes de terre

Maigre au barbecue 38 
Fenouil et citron confit

Supplément ou changement garnitures :
Frites fraîches, pommes grenailles,
salade verte et légumes de saison 8



Le Coin Pâtissier

Assiette de fruits de saison à partager 22  

Baba au rhum 12 

Tiramisu maison 12 

Paris Brest 15 
Citron de Menton et noisettes du Piémont

Glaces & Sorbets maison - 1 boule 5  
Vanille, fraise, chocolat, citron

