

LA CARTE

GARNITURES / SIDE DISH

SALADE DE ROQUETTE 🌿🥗🥗 4€
Arugula salad

FRITES FRAÎCHES 5€
Homemade fries

RISOTTO AU PARMESAN 🍷🥣🥣 7€
Parmesan cheese risotto

LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 🍷 9€
Linguine with summer truffle

POÊLÉE DU SOLEIL - Sunny pan-fried vegetables 6€

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 6€
Mashed potatoes with olive oil

MAYONNAISE TRUFFE - Truffle mayonnaise 🍷🥣🥣 4€

À PARTAGER / TO SHARE

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE - Zucchini flower fitter TOUS SAUF SÉSAME 16€

POULET KENTUCKY - Kentucky Chicken tenders 🍷🥗🥗🥗 15€

GUACAMOLE MAISON & TOASTS - Guacamole & toast 🥗 8€

PINSA À LA TRUFFE - Truffle pinsa 🍷🥗🥗 17€

CROQUE À LA TRUFFE - Truffle croque 🍷🥗🥗🥗 11€

FRITURE DE CALAMARS - Fried squid 🍷🥗🥗🥗 16€

ENOKI FRITS, CONDIMENTS PIMENT & CEBETTE 🍷
Fried enoki mushrooms, chili pepper & spring onion condiment 8€

ENTRÉES / STARTERS

TARTARE SAUMON, MANGUE, AVOCAT 🐟🥗🥗 22€
Salmon tartar with mango and avocado

NOS POKEBOWLS : - SAUMON - Salmon pokebowl 🍷🥗🥗🐟🥗 24€
- **VEGGIE** - Vegetarian pokebowl 🍷🥗🥗 21€

NOS SALADES CÉSAR : - POULET - Chicken 🍷🥗🥗🥗 21€
- **QUEUE DE GAMBAS** - Prawn tail 🍷🥗🥗🐟🥗 24€

SALADE THAÏ AU POULET - Thai chicken salad 🍷🥗🥗🥗 20€

NOS BURRATA : - MANGUE - Mango & burrata carpaccio 🥗 19€
- **TOMATE DE CRIMÉE & CARPACCIO DE TRUFFE** 21€
Crimée Tomato, burrata & truffle carpaccio 🥗

PLATS / MAIN COURSES

VOLAILE FERMIERE EN CRAPAUDINE AUX SAVEURS D'ASIE (200G) 20€
Farm poultry in crapaudine with Asian flavors (200g) 🍷🥗🥗🥗

NOIX DE SAINT-JACQUES & SAUCE VANILLE 32€
Scallops and vanilla sauce 🥗

SAUMON RÔTI, LIT DE GUACAMOLE & ÉMIETTÉ DE FETA 27€
Roasted salmon, guacamole & feta 🥗🐟

FILET DE DAURADE, CRÈME CITRONNÉE & PERLES DE YUZU SAFRAN 22€
Sea bream fillet, lemon cream & saffron yuzu pearls 🍷🐟🥗

TARTARE DE BOEUF À LA THAÏ 19€
Thai beef tartare 🐟🥗🥗🥗

CÔTE DE BOEUF MATURÉE (ENVIRON 500G) 38€
Matured beef rib (around 500g)

ENTRECÔTE BEURRE MAÎTRE D'HOTEL (ENVIRON 300G) 24€
Steak with maître d'hotel butter (around 300g) 🥗🥗

PAD THAÏ QUEUE DE GAMBAS 24€
Tail of prawns pad thai 🥗🥗🥗🥗🥗🥗

PAD THAÏ VEGGIE 19€
Vegetarian pad thai 🍷🥗🥗🥗🥗

CHEESEBURGER 🍷🥗 19€

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA 🍷🥗🥗 11€
Nutella French toast

CARPACCIO D'ORANGE À LA MENTHE & CRUMBLE CANNELLE 🥗 8€
Orange carpaccio with mint and cinnamon crumble

PAVLOVA AUX FRUITS 🥗🥗 11€
Fruits pavlova

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAISES FRAÎCHES 🥗🥗 9€
Fresh strawberries crème brûlée

FROMAGE BLANC, FRUITS FRAIS & COULIS SPECULOOS 🥗 10€
White cheese with fresh fruits and Spéculoos coulis

FONDANT AU CHOCOLAT (12MIN DE CUISSON) 🍷🥗🥗🥗 10€
Chocolate fondant (12min cooking)

CHEESECAKE 🍷🥗🥗🥗 10€

PLATEAU DE FRUITS FRAIS À PARTAGER 25€
Fresh fruits board to share

ALLERGÈNES / ALLERGENS

🥛 LAIT 🧀 MOUTARDE 🍷 SULFITES
🐟 MOLLUSQUE 🐟 POISSON 🥜 ARACHIDE
🦀 CRUSTACÉS 🌱 SOJA 🌱 SÉSAME
🌾 GLUTEN 🥚 ŒUF 🍷 FRUITS À COQUE

📱 @INOPLAGE

15 TER PROM. DE LA PLAGE, 06800 CAGNES-SUR-MER
Prix nets TTC, service compris.