

LA CARTE

GARNITURES / SIDE DISH

- SALADE DE ROQUETTE** 🥗🥬🍷 4€
Arugula salad
- CHAMPIGNONS RÔTIS EN PERSILLADE** 7€
Roasted parsley mushrooms

- RISOTTO SAFRANÉ** - Saffron risotto 🍷🍷🍷 7€
- LINGUINE À LA TRUFFE** - Truffle linguine 🍷 9€
- FRITES FRAÎCHES** - Homemade fries 5€

- GRATIN DAUPHINOIS** - Dauphinois gratin 🍷🍷 7€
- COURGETTE DU PAYS** - Local zucchinis 6€
- SAUCE GORGONZOLA** - Gorgonzola sauce 🍷🍷 4€

À PARTAGER / TO SHARE

- CAMEMBERT À LA TRUFFE** - Camembert cheese with truffle 🍷 19€
- OEUF COCOTTE À LA TRUFFE** - Cocotte egg with truffle 🍷🍷 10€
- FRITURE DE CALAMARS** - Fried squid 🍷🍷🍷🍷 16€
- HOUMOUS & PAIN PITA** - Hummus and pita bread 🍷🍷 9€
- FOCACCIA GARNIE AU JAMBON, COMTÉ & TOMATE** 🍷🍷🍷 9€
Focaccia filled with ham, comté & tomato

ENTRÉES / STARTERS

- CARPACCIO DE POULPE AUX SAVEURS ASIATIQUES** 🍷🍷🍷🍷🍷 20€
Octopus carpaccio with Asian flavors
- NOS SALADES CÉSAR : - POULET** - Chicken 🍷🍷🍷🍷🍷 21€
- QUEUE DE GAMBAS** - Prawn tail 🍷🍷🍷🍷🍷 24€
- SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS MI-CUIT, CHAMPIGNONS, POITRINE DE LARD FUMÉ & CROÛTONS** - Gourmet salad with 🍷🍷🍷 24€
semi-cooked foie gras, mushrooms, smoked bacon breast and croutons

PLATS / MAIN COURSES

- COURGE SPAGHETTI GARNIE DE CHÈVRE, MIEL & RISOTTO SAFRANÉ** 20€
Spaghetti squash filled with goat cheese, honey, saffron risotto 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
- FILET DE DAURADE, CRÈME CITRONNÉE & PERLES DE YUZU SAFRANÉ** 22€
Sea bream fillet, lemon cream & saffron yuzu pearls 🍷🍷🍷
- BURGER MONTAGNARD AU REBLOCHON, POITRINE DE LARD FUMÉ, STEAK FRAIS & OIGNONS CONFITS** 🍷🍷 19€
Mountain burger with reblochon, smoked bacon, fresh steak and candied onions
- ENTRECÔTE & SAUCE GORGONZOLA (~ 300G)** 🍷🍷 24€
Beef entrecote and gorgonzola sauce (~ 300g)
- PAD THAÏ QUEUE DE GAMBAS** - Prawns tail Pad Thaï 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 24€
- PAD THAÏ VEGGIE** - Vegetarian Pad Thaï 🍷🍷🍷🍷🍷 19€
- NOIX DE SAINT-JACQUES & SAUCE VANILLE** 🍷 32€
Scallops and vanilla sauce
- PLUMA IBÉRIQUE SUR SON BARBECUE & SAUCE FRUITS ROUGES** 26€
Iberian pluma on BBQ with red fruits sauce 🍷

DESSERTS

- PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS** 🍷🍷 11€
Fresh fruits pavlova
- CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES** 🍷🍷 9€
Fresh raspberry crème brûlée
- PROFITEROLE GÉANTE** 🍷🍷🍷 14€
Giant profiterole
- FONDANT AU CHOCOLAT INSERT TOBLERONE (CUISSON 10MIN)** 10€
Chocolate fondant and Toblerone insert (cooking 10min) 🍷🍷🍷
- CHEESECAKE CITRON & COULIS FRUITS ROUGES MAISON** 10€
Lemon cheesecake and homemade red fruit coulis 🍷🍷🍷

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.