

# La Carte

## GARNITURES / SIDE DISH

**SALADE ROQUETTE & PARMESAN** 🍴🥕🥗 4€  
Arugula salad with parmesan

**CHAMPIGNONS RÔTIS EN PERSILLADE** 7€  
Roasted parsley mushrooms

## ENTRÉES / STARTERS

**HOUMOUS & PAIN PITA** - Hummus and pita bread 🍴🥗 9€

**CROQUE À LA TRUFFE** - Croque-Monsieur with truffle 🍴🥕🥗🍷🍷 11€

**FRITURE DE CALAMARS** - Fried squid 🍴🥕🍷🍷🥗 16€

**PINSA TRUFFE, ROQUETTE, PARMESAN & TOMATE CERISE** 19€  
Truffle Pinsa, arugula, parmesan and cherry tomatoes 🥕🍴🥗🍷🍷

**VONGOLE À L'AIL** - Garlic clams 🍷🥕🥗🍷 11€

**BEIGNETS FLEUR DE COURGETTE** - Zucchini flower fritters 🍷🍷🍷🍷🍷 TOUS SAUF SÉSAME 15€

**TARTARE DE THON À LA THAÏ** - Thaï tuna tartare 🍷🍷🍷🥗🐟 19€

**CARPACCIO DE CREVETTE, ÉVENTAIL D'AVOCAT, AGRUMES, PERLES DE TRUITE FUMÉE & HUILE DE PASSION** 🐟🍷 20€  
Shrimp carpaccio, avocado, citrus fruits, smoked trout pearls, passion fruit oil

**NOS POKEBOWLS QUINOA : - THON** - Tuna 🍴🍷🐟🍷 24€  
- **POULET** - Chicken 🍴🍷🍷 23€  
- **VEGGIE** 🍴🍷🍷 21€

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

**NOS BURRATAS : - MANGUE** - Mango burrata 🍷 19€  
- **TOMATE** - Tomato burrata 🍷 19€

**FRITES FRAÎCHES** 5€  
Homemade fries

**RISOTTO CHAMPAGNE** 🍴🥕🍷 8€  
Champagne risotto

**LINGUINE À LA TRUFFE** 🍴 9€  
Linguine with truffle

## PLATS / MAIN COURSES

**FILET DE DAURADE, CRÈME CITRONNÉE, PERLES DE YUZU SAFRANÉ** 23€  
Sea bream fillet, lemon cream & saffron yuzu pearls 🍷🐟🥗

**TENTACULE DE POULPE SUR LIT DE HOUMOUS & CONDIMENT** 🐟🥗 34€  
Octopus tentacle with hummus and condiment

**DEMI-LANGOUSTE AU BEURRE D'AIL, FLAMBÉE AU COGNAC (~ 500G)** 42€  
Half lobster blazed with Cognac and garlic butter (~ 500g) 🍷🍷🐟🥗

**TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE** - Classic beef tartare 🍷🍷🥗 19€

**BURGER AU STEAK HACHÉ, BACON ET CHEDDAR MATURÉ** 🍴🍷 21€  
Chopped steak, bacon and Mature Cheddar Burger

**BURGER AU POULET ET CHEDDAR MATURÉ** 🍴🍷 20€  
Chicken and Mature Cheddar Burger

**ENTRECÔTE & BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (~ 300G)** 🍷🥗 24€  
Beef entrecôte with maître d'hotel butter (~ 300g)

**CÔTE DE BOEUF MATURÉE (~ 500G)** - Matured rib of beef (~ 500g) 39€

**NOS PAD THAÏ : - QUEUE DE GAMBAS** - Prawn tail 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 25€  
- **VEGGIE** 🍴🍷🍷🍷🍷 20€

**NOS PAËLLAS (20MIN D'ATTENTE/20MIN WAIT) :**

- **POULET/FRUITS DE MER** - Chicken/seafood 🍴🍷🍷🥗🍷🍷🍷 34€

- **FRUITS DE MER** - Seafood 🍴🍷🍷🍷🍷🍷🍷 38€

**LÉGUMES DU SOLEIL** - Sun vegetables 7€

**ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE NATURE** 7€  
Mashed potatoes (+3€ truffe)

**SAUCE TRUFFE** - Truffle sauce 🍷🍷 4€

## DESSERTS

**BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA** 🍴🍷🍷 11€  
Nutella French Toast

**CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES FRAÎCHES** 🍷🍷 9€  
Fresh raspberry crème brûlée

**PROFITEROLE GÉANTE** 🍴🍷🍷 14€  
Giant profiterole

**CHEESECAKE CITRON** 🍴🍷🍷🍷 10€  
Lemon cheesecake

**COUPE DE FRAISE & CHANTILLY** 🍴🍷🍷🍷🍷 10€  
Strawberry and whipped cream cup

**PLATEAU DE FRUITS FRAIS À PARTAGER (à partir de 14h30)** 26€  
Fresh fruits board to share (from 2:30 p.m.)

## ALLERGÈNES / ALLERGENS

🍷 LAIT      🍷 MOUTARDE      🥗 SULFITES  
🐟 MOLLUSQUE      🐟 POISSON      🥗 ARACHIDE  
🍷 CRUSTACÉS      🍷 SOJA      🍷 SÉSAME  
🍷 GLUTEN      🍷 ŒUF      🍷 FRUITS À COQUE

📱📷 @INOPLAGE

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