

ENTRÉE/STARTERS

Salade César / *Caesar salad* Rs 510
Poulet grillé
Grilled chicken

Episode Rs 580
Calamars croustillants accompagnés
de rondelles d'oignons et de noix
de cajou torréfiées
*Crispy calamari served with onion
rings and toasted cashew nuts*

Niçoise version 2.0 /
Niçoise salad version 2.0 Rs 530
Thon poêlé servi avec un oeuf dur,
des haricots verts, et une vinaigrette
à la moutarde
*Seared tuna served with a hard
boiled egg, green beans, and a
mustard dressing*

Salade César / *Caesar salad* Rs 570
Crevettes
Shrimps

Tartare de thon / *Tuna tartare* Rs 540
Tartare de thon servi avec un avocat
et d'un œuf au plat assaisonné d'une
vinaigrette à la carotte et au
gingembre
*Tuna tartare served with avocado and
sunny side up egg with a carrot and
ginger dressing*

Palmiste / *Palm* Rs 540
Cœur de palmiste accompagné de
marlin fumé assaisonné d'une
vinaigrette au miel et citron
*Palm heart served with smoked marlin
seasoned with a honey and lemon
dressing*

SANDWICH/ PANINI

Servi avec une salade de chou et des frites
Served with coleslaw and French fries

Cheeseburger Rs 780
Boeuf Wagyu servi avec une
garniture classique
*Wagyu beef served with traditional
garnish*

Prime 7 Rs 510
Cheeseburger au poulet
Chicken Cheeseburger

Club Plage Rs 490
Poulet mariné au mojo accompagné
d'oeuf et de tomate
*Mojo marinated chicken served with
eggs and tomatoes*

Pool Grill Rs 490
Burger Végétarien assaisonné d'huile
d'olive à la truffe
*Vegetable Burger served with truffle
olive oil*

Panini Rs 540
Marlin fumé
Smoked marlin



ASSORTIMENT DE PÂTES/ PASTA CORNER

Penne ou spaghetti avec une sélection de sauces
Penne or spaghetti served with a variety of sauce

Arrabbiata

Tomate fraîche, piment d'Espelette, ail
Fresh tomatoes, chili flakes, garlic

Rs 490

Carbonara

Marlin fumé, pecorino, crème fraîche et
jaune d'œuf

Rs 540

*Smoked marlin, pecorino, crème
fraîche, and egg yolk*

Paparazzi

Crevettes marinées au paprika, vin
blanc, ail, tomates, parmesan

Rs 540

*Marinated paprika shrimps, white wine,
garlic, tomatoes, parmesan*

PIZZA

Marinava

Sauce tomate, basilic frais, mozzarella
*Tomato sauce, fresh basil, shredded
mozzarella*

Rs 420

Parma

Jambon de Parme, roquettes fraîches,
sauce tomate, mozzarella

Rs 570

*Parma ham, fresh baby rocket, tomato
sauce, mozzarella*

Quatro Fromaggio

Mozzarella, gorgonzola, parmesan et
fromage de chèvre
*Mozzarella, gorgonzola, parmesan, and
goat cheese*

Rs 540

Créole

Poulet à la moutarde, ananas, oignon,
piment, sauce tomate, mozzarella

Rs 540

*Old mustard chicken, pineapple, onion,
chili, tomato sauce, mozzarella*



PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Clos du Littoral

Rs 840

Duo de poisson et camaron à la plancha servi avec des légumes du marché, une purée de taro (arouille) et une sauce au beurre d'ail

Fish and scampi duo 'à la plancha' served with a selection of fresh vegetables, mashed arrowroot and garlic butter sauce

Oasis

Rs 2160

Langouste grillée accompagnée de légumes poêlés et d'une sauce au beurre d'ail

Grilled lobster accompanied with stir-fried vegetables and garlic butter sauce

Secret

Rs 1860

Cioppino mijoté de fruits de mer: langouste, filet de poisson, calamars, poulpes, moules, coquille Saint-Jacques

Cioppino Seafood stew: lobster, fish filet, calamari, octopus, mussels, king scallops

Athéna

Rs 620

Suprême de poulet servi avec des légumes du marché, une purée de taro (arouille) et une sauce au poivre vert

Chicken supreme served with fresh vegetables, mashed arrowroot and green peppercorn sauce

EBC

Rs 1100

Filet de boeuf grillé servi avec des frites aux truffes et une sauce au poivre vert

Grilled beef fillet served with truffle fries and green peppercorn sauce

Local

Rs 790

Plat du jour La Plage

La Plage daily special

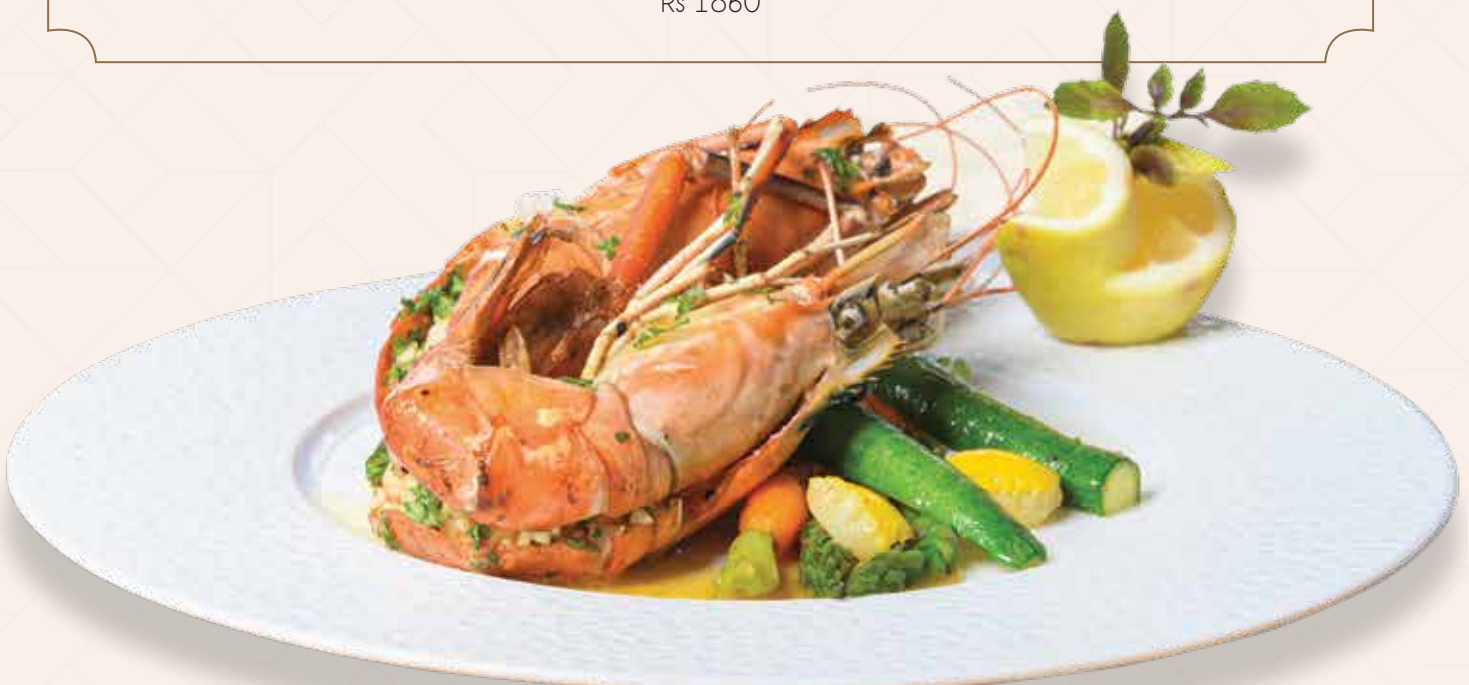
SIGNATURE DISH / PLAT SIGNATURE

Cap Marina

Crevettes géantes marinées au thym et à l'ail accompagnées de petits légumes du marché et d'une sauce au beurre citronné

Marinated giant prawns with thyme and garlic served with vegetables and lemon butter sauce

Rs 1860



DESSERT

Toscane

Tiramisu revisité au pralin de noisettes
Revisited hazelnut praline tiramisu

Rs 340

Tuto

Fondant au chocolat servi avec une glace à la vanille
Chocolate fondant served with vanilla ice cream

Rs 340

Cap Pâtissier

Mille-feuille revisité par le Chef Samuel
Revisited Mille-feuille by Chef Samuel

Rs 340

Pauline

Tarte Tatin accompagnée d'une glace à la vanille
Tarte Tatin served with vanilla ice cream

Rs 310

Duo Sicilien

Calzone au chocolat avec de la noix de coco servie avec une glace à la vanille
Chocolate calzone and coconut served with vanilla ice cream

Rs 310

Assiette d'ananas frais

Fresh pineapple

Rs 310

Glaces / Ice cream

Vanille, noix de coco, pistache, chocolat
Vanilla, coconut, pistachio, chocolate

Rs 310

MINI CLUB / KIDS MENU

Poulet grillé servi avec des frites et de la salade

Grilled chicken breast served with French fries and salad

Rs 300

Filet de poisson grillé servi avec des frites et de la salade

Grilled fish filet served with French fries and salad

Rs 300

Penne à la sauce tomate
Penne with tomato sauce

Rs 300

Spaghetti au poulet à la crème
Creamy chicken spaghetti

Rs 300

Assiette de frites
French fries

Rs 210

