

BEACH CLUB

DÎNER À LA PLAGE • DINNER AT THE BEACH

ENTRÉES

STARTERS

Aguachile de crevettes • *Shrimp aguachile*

Crevettes, oignons, concombres, coriandre et jus de lime

Shrimps, onions, cucumbers, cilantro, lime juice

Carpichosa • *Carpichosa*

Terrine de saumon, oignons marinés accompagnés de craquelins

Salmon dip, pickled onion, classic crackers

Ceviche • *Ceviche*

Filet de poisson blanc mariné à la lime, tomates, coriandre, oignons, maïs, concombres, poivrons

White fish marinated in lime, tomatoes, cilantro, onions, corn, cucumbers, peppers

Tartare de thon tropical • *Tropical tuna tartar*

Mangue, avocat, sauce au fruit de la passion

Mango, avocado, passion fruit sauce

Salade de pastèque • *Watermelon salad*

Pastèque, fromage feta, menthe et basilic

Watermelon, feta cheese, mint and basil



PLATS

MAIN COURSES

Bavette • *Beef Flank Steak*


Filet mignon • *Beef Tenderloin*

Picanha • *Picanha*

Poulet • *Chicken*

Vivaneau • *Red Snapper Fish*

Poulpe • *Octopus*

Steak de Choux-fleur • *Cauliflower Steak* 

Langouste* • *Lobster**

ACCOMPAGNEMENT

SIDE DISH

Pommes de terre garnies • *Loaded baked potato* 


Riz à la noix de coco • *Coconut rice* 

Quinoa rouge • *Red quinoa* 

Légumes grillés • *Grilled vegetables* 

Maïs grillé • *Corn on the cob* 

Épinards à la crème • *Creamy spinach* 

Purée de pommes de terre à la truffe • *Truffle mashed potatoes* 

DESSERTS

Mousse au chocolat • *Chocolate mousse*

Cheesecake • *Cheesecake*

Pavlova aux fruits rouges • *Red fruit pavlova*

*Frais supplémentaires • **Additional Cost*

