

## BEACH CLUB

### PETIT DÉJEUNER À LA PLAGE • BRUNCH AT THE BEACH

#### METS SUCRÉS SWEET DISHES

Panier du boulanger : viennoiseries, pain beurre et confiture  
Baker's basket : pastries, bread with butter and jam



Granola Bowl : fromage blanc, granola maison, fruits frais et miel  
Granola Bowl : fromage blanc, homemade granola, fresh fruit and honey



Pancakes Sirop : beurre et sirop d'érable  
Syrup Pancakes: butter and maple syrup



Pancakes Gourmands : beurre de cacahuète, bananes et caramel  
Gourmet Pancakes: peanut butter, bananas and caramel



Assiette de fruits frais  
Fresh fruits plate

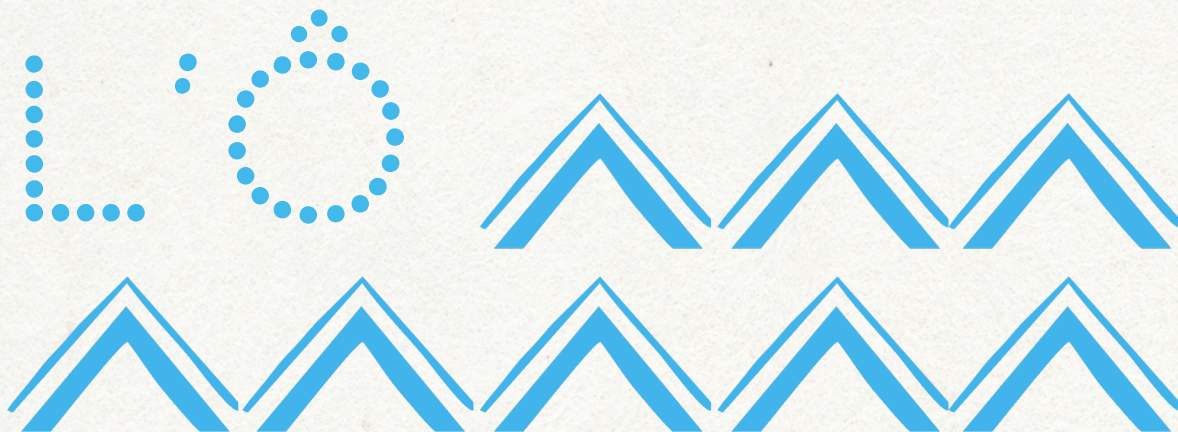
#### METS SALÉS SAVORY DISHES

Avocado Toast : pain complet, guacamole, oeuf poché et saumon fumé  
Avocado Toast: whole wheat bread, guacamole, poached egg and smoked salmon



Pancakes Salés : oeuf poché, bacon grillé et sirop d'érable  
Savory Pancakes: poached egg, grilled bacon and maple syrup





## BEACH CLUB

DÉJEUNER À LA PLAGE • LUNCH AT THE BEACH

### ENTRÉES STARTERS

Céviche de poisson et avocat / Fish and avocado ceviche

Salade César Ouassous / Ouassous Caesar Salad

Assiette Créole / Créole Plate

 Salade de Féta / Feta Salad

### PLATS MAIN COURSES

Retour de pêche du jour / Fish of the day

Burger Lamb Sliders

Linguines au Ouassous / Linguine with Freshwater Prawns

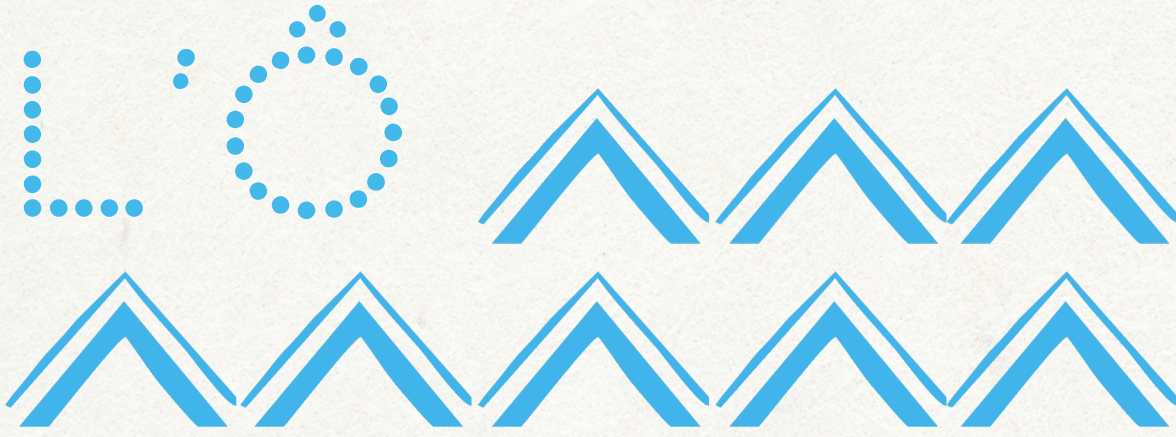
 Aïoli créole/ Creole Aïoli

### DESSERTS DESSERTS

Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate

Café gourmand / Gourmet coffee

Sorbets du jour / Sorbet of the day



## BEACH CLUB

PAUSE GOURMANDE À LA PLAGE • SNACKING AT THE BEACH

### PITA À LA GRECQUE GREEK-STYLE PITA



**Concombre, tomates, feta, olives, aneth, sauce yaourt citronnée, servi avec frites •**  
Cucumber, tomatoes, feta, olives, dill, lemon yogurt sauce, served with fries

### BAGEL AU GRAVLAX DE MARLIN MARLIN GRAVLAX BAGEL

**Cream cheese, carottes à l'asiatique, concombre, coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges, servi avec frites •** Cream cheese, asian-style carrots, cucumber, fresh coriander, pickled red onions, served with fries

### SALADE NIÇOISE REVISITÉE REVISITED NIÇOISE SALAD

**Thon mi-cuit, tomates, poivrons, oignons cébettes, artichauts marinés, olives, basilic •**  
Seared tuna, tomatoes, bell peppers, spring onions, marinated artichokes, olives, basil





## BEACH CLUB

### DÎNER À LA PLAGE • DINNER AT THE BEACH

#### ENTRÉES STARTERS

Cromesquis de Morue, pickles d'oignons et mayonnaise au colombo  
Cod croquettes with pickled onions and Colombo-spiced mayonnaise

Carpaccio de Marlin, ananas, jeunes pousse et vinaigrette thaï  
Marlin carpaccio with pineapple, baby greens, and Thai vinaigrette

Foie gras au rhum vieux et cacao, chutney d'ananas  
Foie gras with aged rum and cocoa, served with pineapple chutney

 Compressé de betterave, brisure de noisettes et vinaigrette citron vert  
Beetroot terrine with crushed hazelnuts and lime vinaigrette

#### PLATS MAIN COURSES

Saint-Jacques rôties, chorizo et sa bisque  
Seared scallops with chorizo and bisque

 Chou-Fleu au miel et curry, pois chiches, houmous  
Honey and Curry Roasted Cauliflower, Chickpeas, Hummus

Poisson, purée de giraumon, ouassous en marinère et son beurre blanc citron vert  
Seared fish, pumpkin purée, marinère-style freshwater prawns and lime beurre blanc

Souris d'agneau, purée de patate douce et jus corsé au colombo  
Lamb shank with sweet potato purée and rich Colombo-spiced jus

#### DESSERTS DESSERTS

Blanc-manger Piña Colada / Piña Colada blanc-manger (coconut and pineapple pudding)

Entremet Chocolat / Chocolate entremet

Bananes flambées / Flambéed bananas