



RESTAURANT - BAR - BAIN DE SOLEIL

CHIRINGUITO

- VIAS PLAGE -

LES TAPAS TAPAS

Avocado toast au chèvre frais Et poivre fumé. <i>Avocado toast with fresh goat cheese and smoked pepper.</i>	13,00€
Pan con tomate et Serrano <i>Tomato bread and Serrano ham.</i>	10,00€
Pépites d'encornets panés en persillade <i>Breaded squid with parsley.</i>	10,00€
Croquetas jambon/fromage <i>Fried croquetas ham/cheese.</i>	10,00€
Mikados de poulet sauce tartare <i>Chicken mikados with tartar sauce.</i>	11,00€
Croq' monsieur à la truffe & Cantal <i>Croque monsieur with truffle & Cantal.</i>	14,00€
Gambas "Black tigers" Panées à la noix de coco. <i>Gambas Black tigers breaded with coconut.</i>	x6 12,00€
Assortiment de charcuteries & fromages De Corse, d'Espagne et d'Italie. <i>Delicatessen and cheese.</i>	19,00€
La planche Chiringuito Assortiment de charcuteries, pan con tomate, mikados de poulet, pépites d'encornets panés en persillade, Manchego, gambas Black tigers panées à la noix de coco. <i>Delicatessen and cheese, pan con tomato, chicken mikados, squid breaded with parsley, Manchego, gambas Black tigers breaded with coconut.</i>	35,00€

LES ENTRÉES STARTERS

- Le "big" croustillant de chèvre 19,00€
 Salade, tomates séchées, ananas, poitrine fumée, graines et amandes grillées.
Crispy goat cheese : Salad, dried tomatoes, pineapple, smoked breast, seeds and grilled almonds.
- Empanadas de bœuf "comme en Argentine" 19,00€
 Saladine et gaspacho shot.
Homemade beef argentinian style empanadas with salad and gaspacho.
- Salade César 21,00€
 Poulet croustillant, œuf crousti-coulant au bacon, croûtons, tomates, feuilles de basilic, salade.
Cesar salad : Crispy chicken, crispy-melting egg with bacon, croutons, tomatoes, basil leaves, salad.
- Poke bowl 21,00€
 Riz thaï au citron vert, wakame, julienne de légumes, thon, chou Pak Choï, menthe fraîche.
Poke bowl : Thai rice with lime, wakame, vegetables, tuna, Pak Choï cabbage, fresh mint.
- Burrata entière et sa cœur de bœuf 19,00€
 Pesto de roquette, fruits de saison rôtis, miel et amandes grillées.
Big tomato and whole Burrata, arugula pesto sauce, roasted seasonal fruits, honey and grilled almonds.
- Tartare de thon sous influence asiatique, en crumble 20,00€
Asian style tuna tartare, in crumble.
- version **double double** tartar 27,00€

Huîtres <i>Oysters</i> x6 12,00€ x12 24,00€ x24 46,00€
--

COTÉ MER SEA SIDE

- Steak de thon grillé à la plancha 27,00€
 Sauce asiatique cacahuète et coriandre.
Grilled tuna steak "a la plancha" asian peanut and coriander sauce.
- Seiche à la plancha et tartare de légumes 24,00€
Cuttlefish "a la plancha" vegetable tartare.
- Filet de daurade snacké 24,00€
 Sauce vierge au peppa dew, pickles de légumes et curry noir.
Sea bream fillet with peppa dew sauce, vegetables and black curry.
- Gambas Camerones (crevettes géantes) 27,00€
 Au lait de coco, curry noir, riz thaï, wakame.
Camerones shrimp in coconut milk and red curry, thaï rice, wakame.
- Parillada Chiringuito 37,00€
 Chiringuito "parillade".

COTÉ TERRE

MEAT SIDE

Burger "Black Angus" 23,00€

Bœuf haché de race Aberdeen-Angus, tomate, coppa, Cantal jeune, frites et salade.

Black Angus burger : Aberdeen-Angus beef, tomato, coppa, Cantal, french fries, salad.

Burger de canard (maison Samaran) 25,00€

Steak de canard au foie gras, Comté, poitrine fumée grillée, sauce foie gras, frites et salade.

Duck burger : duck steak with foie gras, Comté, grilled smoked bacon, foie gras sauce, french fries, salad.

Tartare de bœuf Charolais 180g 21,00€

Haché au couteau, préparé par nos soins, frites et salade.

Homemade Charolais beef tartare, french fries, salad.

Noix d'entrecôte Black Angus comme en Argentine "Chimichurri" 29,00€

Entrecote as Argentina "Chimichurri".

Magret de canard (maison Samaran) 27,00€

Mariné à la brésilienne, grillé à la plancha, graines torrifiées et sel fumé.

Marinated brazilian style, grilled a la plancha, roasted seeds and smoked salt.

Menu enfant (moins de 10 ans) Sirop + poulet ou poisson + boule de glace 12,00€

Kids menu (under 10) : Syrup + chicken or fish + ice cream.

LES DESSERTS

DESSERTS

Tiramisu ananas/passion 9,50€

Pineapple/passion tiramisu.

Tarte déstructurée au citron et framboises fraîches, glace vanille 9,50€

Deconstructed lemon and raspberry pie, vanilla ice cream.

Le presque fraisier version contemporaine 9,50€

The almost strawberry contemporary version.

Coulant au M&M's glace vanille, chantilly 9,50€

Chocolate M&M's coulant, vanilla ice cream, whipped cream.

Le banoffee ! Oui, mais glacé ! Aux Speculoos 9,50€

Iced banoffee cake with Speculoos.

Sélection de fromages (La Fromagerie **M&J** Maîtres Fromagers) miel de pays, noix, roquette 7,00€

Plate of cheese, honey, nuts, aragula.

Glace ou sorbet la boule 3,00€ supplément chantilly 1,50€

Vanille, chocolat, fraise, framboise, coco, café, caramel, pistache, citron vert.

Vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, coconut, coffee, caramel, pistachio, lime.