

Beaumier

LES ROCHES ROUGES

FRENCH SAINT-RAPHAËL RIVIERA

LES ENTRÉES STARTERS

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS, POIREAUX & CUMIN SALADE DE FENOUIL <i>Crispy fresh goat cheese, leeks & cumin, fennel salad</i>	18€
PART DE TARTE SALÉE AUX BLETTES ET PIGNONS DE PIN MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE <i>Slice of salted chard tart & pine tree nuts, mesclun salad with olive oil</i>	18€
SALADE DE SUCRINE, FROMAGE BLANC AUX HERBES & QUELQUES CRUDITÉS <i>Sucrine salad, white plain cheese with herbs & some raw vegetables</i>	19€
PISSALADIÈRE NIÇOISE <i>"Niçoise pissaladière"</i>	19€
SALADE DE PETITS POIS À L'HUILE DE NOIX BURRATA DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE AU BASILIC <i>Green pea salad with nuts oil, burrata from Saint-Rémy-de-Provence with basil</i>	22€
SOUPE DE ROCHES TRADITIONNELLE À LA ROUILLE <i>Traditional rock fish soup with "rouille" sauce</i>	24€
TRANCHES DE BŒUF MARINÉES À LA RAÏTO & ROQUETTE <i>Sliced beef marinated with "raïto" sauce & arugula salad</i>	23€

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

LES PLATS

MAIN COURSES

RISOTTO D'ORGE AUX HERBES & PARMESAN <i>Barley risotto with herbs & parmesan cheese</i>	24€
L'AÏOLI : CABILLAUD DEMI-SEL & LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE <i>The aioli : salted codfish & vegetables with olive oil</i>	32€
POITRINE DE VOLAILLE AU CITRON CONFIT MIJOTÉ À LA BARIGOULE <i>Candied lemon chicken breast, "barigoule" stew</i>	32€
JOUE DE BŒUF À LA PROVENÇALE & PETITS LÉGUMES <i>Beef cheek provencal way & vegetables</i>	34€
LOUP GRILLÉ À LA PLANCHA, ASPERGES VERTES GRILLÉES & ÉPINARDS <i>Grilled seabass, grilled green asparagus & spinach</i>	38€
AGNEAU BRAISÉ, MIJOTÉ DE POIS CHICHES, AUBERGINES & PIMENTS DOUX <i>Braised lamb, chickpea stew, eggplants & sweet pepper</i>	44€
PIÈCE DE BŒUF AUX ANCHOIS, GARNITURE AU CHOIX <i>Piece of beef with anchovies, side dish of your choice</i>	46€

À PARTAGER (2 PERSONNES) TO SHARE (2 PERSONS)

PÊCHE ENTIÈRE SERVIE AVEC RIZ AUX HERBES & BOHÉMIENNE <i>Catch of the day served with herbs rice & "bohémienne"</i>	60€/PERSONNE
CÔTE DE BŒUF SERVIE AVEC RIZ AUX HERBES & BOHÉMIENNE <i>Prime rib served with herbs rice & "bohémienne"</i>	78€/PERSONNE

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES EXTRA SIDE DISHES

SALADE VERTE <i>Green salad</i>	5€
RIZ AUX HERBES ou ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE ou LÉGUMES CONFITS 8€ <i>Herbs rice or mashed potatoes or candied vegetables</i>	

*Prix nets, taxes et service inclus – Net prices, taxes and service included
L'établissement n'accepte pas les chèques – Cheques not accepted*

LES DESSERTS

DESSERTS

CHÈVRE FRAIS, CONDIMENTS OIGNONS & OLIVES <i>Fresh goat cheese, onions & olives condiments</i>	18€
TARTE TROPÉZIENNE <i>Tropezienne tart</i>	14€
ENTREMETS FAÇON TIRAMISU <i>Tiramisu-style entremets</i>	15€
CRÉMEUX AGRUMES & BASILIC SABLÉ HUILE D'OLIVE & MERINGUE ACIDULÉE <i>Creamy citrus & basil, olive oil shortbread & tangy meringue</i>	15€
DÉCLINAISON DE FRAISES, SABLÉ AMANDE & GANACHE MONTÉE À L'ESTRAGON <i>Strawberry declination, almonds shortbread & tarragon ganache</i>	15€
POIRE RÔTIE AU MIEL, CRÉMEUX 70% & CROUSTILLANT CACAO <i>Pear roasted with honey, 70% cream & cocoa crunch</i>	16€
SÉLECTION DE GLACES & SORBETS <i>Ice cream & sorbets selection</i>	5€/BOULE <i>5€/scoop</i>