

# LA PLAGE

DU MARTINEZ



## LA CARTE

Christian Sinicropi, Chef Exécutif de l'Hôtel Martinez et du restaurant La Palme d'Or ❁❁

*Executive Chef Christian Sinicropi, Hôtel Martinez and restaurant La Palme d'Or ❁❁*

---

## Pour Commencer - To Start

### OCTOPUSSY 25

Poulpe grillé, sauce barbecue fumée, pomme de terre à la braise  
*Grilled octopus, smoked barbecue sauce, potato on embers*

### FRITTO CALAMARI 24

Calamars frits, sauce tartare, jus de citron, copeaux de parmesan, saté  
*Fried calamari, tartare sauce, lemon juice, parmesan shavings, satay*

### MARTINEZ GASPACHO 19

Granité, légumes méditerranéens croquants, condiments du Soleil Levant (V)  
*Granita, crunchy mediterranean vegetables, japanese condiments*

### CAVIAR

50 grammes : **295** · 125 grammes : **595** · 250 grammes : **995**

## Salades - Salads

### AMOR CAESAR 26

Volaille croustillante, croquant de légumes, sauce parmesan  
*Crispy chicken, crunchy vegetables, parmesan dressing*

### BEEF GAUCHO 32

Bœuf raffiné, cuisiné au feu de la braise et émincé finement,  
chou kalé au barbecue, confit de poivrons aux épices  
*Beef cooked on fire embers and thinly sliced, grilled kale cabbage,  
confit of bell pepper with sweet spices*

### ANTIPASTI BOWL 26

Mozzarella di buffala, artichaut, poivron confit, tomate séchée,  
salade de saison, champignons au vinaigre, aubergine (V)  
*Mozzarella di buffala, artichoke, confit bell peppers, sun dried tomatoes,  
seasonal salad, pickled mushrooms, eggplant*

---

---

# Al Forno - Pizza Oven

## PIZZA CARCIOFO 24

Sauce aux herbes, artichaut, parmesan, mozzarella fumée (V)  
*Vegetal sauce, artichoke, parmesan, smokey mozzarella*

## LA FOUGASSE 22

Saveurs d'un pan bagnat végétal (V)  
*Traditional local bread with a taste of a pan bagnat*

# Le Cru - The Raw

## TROPICAL CEVICHE 26

Bonite, marinade aux condiments voyageurs, citron vert, mangue, basilic  
*Bonito, marinade with exotic condiments, lime, mango, basil*

## TOKYO FISH MARKET 27

Inspiration sushi : crevette, saumon, thon, riz soufflé macha. Sauce soja-whisky tourbé  
*Sushi spirit : shrimp, salmon, tuna, crispy rice macha. Whisky and soy dressing*

## HEALTHY POKE BOWL 26

ECO RESPONSABLE · SUSTAINABLE



Légumes de saison, fruits de saison, poisson de pêche raisonnée  
*Seasonal vegetables, seasonal fruits, fish from sustainable fishing*

# Home-Made Dim South

## LOBSTER DIM SUM (5 PIECES) 24

Homard, chou vert, gingembre, chili, sauce corail et saté  
*Lobster, green cabbage, ginger, chili, coral and satay sauce*

## DUCK DIM SUM (5 PIECES) 19

Canard mariné, confit dans son jus, sauce hoisin  
*Marinated duck, confit in its gravy, hoisin sauce*

## VEGGIE DIM SUM (5 PIECES) 16

Ricotta, jeunes pousses, herbes fraîches, sauce tomate et soja (V)  
*Ricotta, young leaves, aromatic herbs, tomato and soy sauce*

---

---

# La Mer - The Sea

## PILI PILI CREVETTES 32

Curry rouge, combava  
*Prawns, red curry, combava*

## LA PÊCHE DU JOUR 36

En portion grillée  
*Catch of the day, grilled portion*

## PASTA HOMARTINEZ 89

Pâtes fraîches, homard 450 gr  
*Fresh pasta, lobster of 450 gr*

## LE POISSON SAUVAGE ENTIER SUR FEU DE BOIS

*Whole wild fish on wood fire*

21 / 100 gr

---

# Sauces - Salsa

## GORILLA PEPPER

*Fumé / Smokey*

## VIERGE

*Virgin sauce*

## TROPICALE

*Cacahuètes, tomates, combava  
Peanuts, tomatoes, combava*

## TERIYAKI

---

---

# La Terre - The Land

## CHICKEN BROCHETTE 29

Cuisse marinée, citron, olives, romarin, origan  
*Marinated leg, lemon, olives, rosemary, oregano*

## TXOGITXU FILET 39

Le filet, cuisiné au grill  
*The fillet, simply grilled*

## LE GRAND BURGER 56

Burger de boeuf grillé  
*Grilled beef burger*

## CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 165

Pour 2 / For 2

La côte de bœuf Black Angus, marinée, cuisinée au feu de la braise  
*The Prime Rib, marinated, cooked on embers*

---

# Garnitures - Sides

Une garniture incluse avec chaque plat • *One side dish included with a main*

### Garnitures supplémentaires • *Additional side dishes*

#### TABOULÉ DE QUINOA 9

*Quinoa tabbouleh*

#### SALADE DE WAKAMÉ 9

*Wakame salad*

#### FRITES AU PARFUM DE TRUFFE 12

*French fries flavored with truffle*

#### LÉGUMES DU MOMENT 9

*Seasonal vegetables*

#### FRITES 9

*French fries*

#### SALADE MESCLUN 9

*Mesclun salad*

#### CHIPS DE PATATE DOUCE / CURCUMA 9

*Sweet potato chips / Curcuma*

---

---

# Les Douceurs - Sweets

## CHOCO LOCO

2 pers. : **22** · 4 pers. : **44** · 6 pers. : **66**

Fraîcheur de yaourt glacée, condiments de fruits gourmands

*Freshness of frozen yoghurt, yummy fruit condiments*

## BERRY & SHAKE 12

Les fruits rouges aux parfums de fleurs de cerisier et zestes d'agrumes, smoothie aux fruits noirs des bois

*Red berries with the scent of cherry blossom and citrus zest, black fruit smoothie*

## GLUTEN FREE EXOTIC 12

Ananas Victoria et mangue fraîche, neige givrée au citron vert et croustillant coco gingembre

*Victoria pineapple and fresh mango, iced snow with lime and crisp coconut ginger*

## RIVIERA SPRITZ 12

Sorbet cocktail à déguster et note de romarin

*The cocktail sorbet to taste, with a rosemary note*

## CHEF INSPIRATION 12

Le café gourmand, les douceurs au gré de saison

*The gourmet coffee, the sweets according to the season*

---

Nous vous invitons à signaler à votre Maître d'Hôtel toute allergie alimentaire à laquelle vous seriez sujet.

Lien QR code pour consultation des allergènes :

*We invite you to signal to the Maître D any allergies or dietary restrictions. QR Code link to check on allergenes:*



(V) Plat végétarien. Tous nos plats sont 'fait maison'. Origine de la viande : France, Etats-Unis, Belgique, Irlande, Allemagne, Hollande, Espagne.

Prix nets en euros. Paiement par chèque non accepté, merci pour votre compréhension.

*(V) Vegetarian dish. All dishes are home-made. Origin of meat: France, USA, Belgium, Ireland, Germany, Holland, Spain.*

*Net prices in euros. Payment by cheque not accepted, thank you for your understanding.*

@martinezplage #laplagedumartinez

---