

## BUFFET DE LA PLAGE DU MARTINEZ

Sélection de Gaspachos  
Gaspachos Selection

Sushis

Salades & Crudités  
Salads & Raw Vegetables

Fruits de Mer  
Seafood

Ceviche Cocktail Bar

Fruits Frais de Saison  
Fresh Seasonal Fruits

Glaces et Sorbets par NIVA®  
Ice-Cream and Sorbets by NIVA®

78 euros par personne  
12h30 - 17h00

### ENTRÉES

<b>Tomates arc-en-ciel</b> Burrata, fraises, framboises, pistou et huile d'olive <i>Rainbow tomatoes Burrata, strawberries, raspberries, pesto and olive oil</i>	38
<b>Cru de la mer à l'inspiration d'une bouillabaisse</b> Poisson bleu, poisson blanc, poulpe grillé, crevette vinaigrette d'une soupe de poissons et ses condiments <i>Fish, grilled octopus, prawn, fish soup dressing and condiments prepared in a bouillabaisse style</i>	48
<b>Carpaccio de bœuf aux condiments d'un pastrami</b> <i>Beef carpaccio and condiments of a pastrami</i>	42
<b>Salade Riviera</b> Tomates, céleri, thon, olives, fenouil, oignon, basilic, poivrons vert, œuf dur, huile d'olive, vinaigre balsamique <i>Tomatoes, celery, tuna, olives, fennel, onion, basil, green peppers, hard-boiled egg, olive oil, balsamic vinegar</i>	33

### PLATS

<b>Pizza à la truffe noire</b> <i>Pizza with black truffle</i>	54
<b>Poisson entier préparé à votre table - Pour minimum 2 personnes</b> <i>Whole fish prepared at your table. For minimum 2 people</i>	75
<b>Filet de loup, servi avec garniture au choix</b> <i>Seabass fillet, served with a garnish of your choice</i>	58
<b>Brochette d'agneau, servi avec garniture au choix</b> <i>Lamb skewer, served with a garnish of your choice</i>	52
<b>Pavé de bœuf, servi avec garniture au choix</b> <i>Piece of beef, served with a garnish of your choice</i>	64
<b>Big Martinez Burger</b>	56
<b>Les garnitures</b> Légumes du moment cuisinés au naturel   <i>Seasonal vegetables cooked naturally</i> Pommes de terre rôties paprika   <i>Roasted potatoes paprika</i> Mousseline de pomme de terre truffée   <i>Truffle potato mousseline</i> Nouilles chinoises aux légumes   <i>Chinese noodles with vegetables</i> Riz vapeur acidulé au vinaigre de riz   <i>Steamed rice with rice vinegar</i>	
<b>Garniture supplémentaire</b> <i>Additional garnish</i>	14

### DESSERTS

<b>Palet fraise et citron noir</b> <i>Strawberry and black lemon entremets</i>	22
<b>Chocolat intense, éclats de noisettes</b> <i>Chocolate intense and hazelnuts splits</i>	22
<b>Assiette de Fruits Frais</b> <i>Fresh Fruits plate</i>	28

# LA PLAGE

## DU MARTINEZ

### COCKTAILS SIGNATURE

<b>STORM TIKI</b> Rhum Havana 7ans, Galliano, Sirop de Vanille, Jus de Fruits Exotiques	22
<b>SUNSET BEACH</b> Chivas 12, Chambord, Mûres et Framboises fraîches, Jus de Fruits Exotiques	22
<b>PIMOBEECHDANDY</b> Liqueur Pimodandy, Basilic, Confiture Citron, Sirop de Cannelle, Ginger Beer	22
<b>SWEET SUMMER SPRITZ</b> Italicus, Pêche fraîche, Bitter Créole, Prosecco	22

### SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 7Up, Sprite	33cl / 25cl	9
Fever Tree tonic water		9
Ginger Ale, Ginger Beer		9
Venezio		9
Red Bull		11

### CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve	75cl	110
Perrier-Jouët Grand Brut		145
Taittinger Prestige Rosé		140
Perrier-Jouët Blason Rosé		195

### VIN ROSÉ

<b>Minuty Prestige 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	75cl	60
<b>Minuty Rose et Or 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault		85
<b>Château Minuty Cuvée 281 2020</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault		130

### VIN BLANC

<b>Minuty Prestige 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	75cl	60
<b>Château La Mascaronne 2020</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah		65
<b>Domaine Ott Clos Mireille 2020</b>   Côtes de Provence   Sémillon, Rolle		90

### VIN ROUGE

<b>Minuty Prestige 2021</b>   Côtes de Provence   Grenache, Syrah, Cinsault	75cl	60
<b>Clos Saint Joseph 2019</b>   Côtes de Provence   Grenache, Mourvedre, Syrah		78
<b>Abbaye de Saint-Honorat 2018</b>   IGP Monastère Saint-Honorat   Syrah		105

### TARIFS TRANSATS

Juillet - Août 2022 | July - August 2022  
10h00 - 18h00

#### JOURNÉE | DAY

<b>Cabane Ponton   Cabanas Pier</b>	pour 2 personnes	500
<b>1<sup>er</sup> Rang   1<sup>st</sup> Row</b>		90
<b>2<sup>ème</sup> Rang   2<sup>nd</sup> Row</b>		70
<b>3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> Rang   3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup> Row</b>		60
<b>5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> Rang   5<sup>th</sup> and 6<sup>th</sup> Row</b>		50

## SOIRÉES FEST'ÈVE | FEST'ÈVE EVENINGS

20h00 - 1h00

Live Music & DJ BAPTISTE CAFFREY

### A PARTAGER

Pizza à la truffe noire   <i>Black truffle pizza</i>	48
Fritto de crevettes   <i>Shrimps fritto</i>	24
Cocktail ceviche de poisson   <i>Fish ceviche cocktail</i>	22
Tomates arc-en-ciel & burrata   <i>Heirloom tomatoes and burrata</i>	17
Planche de charcuterie et fromages   <i>Cold cuts and cheeses platter</i>	26
Salade de poulpe grillé   <i>Grilled octopus salad</i>	19
6 pièces d'huîtres Fines de Claire   <i>6 pieces of Fines de Claire oysters</i>	18
Risotto à la truffe noire   <i>Black truffle risotto</i>	25
Caviar mimosa	23
Burger volaille César   <i>Caesar poultry burger</i>	22
Tagliata de bœuf tonnato   <i>Tonnato beef tagliata</i>	21
Planche de fruits frais   <i>Fresh fruits platter</i>	42
Champagne gourmand	32

## SOIRÉES FEUX D'ARTIFICE | FIREWORKS

20h00 - 1h00

### TRANSAT & CHAMPAGNE

Transat, flûte de Champagne, sélection de mignardises	par personne	50
---	--------------	----

### CABANON SUR LE PONTON

Plateau de fruits de mer, caviar, sélection sucrée Champagne de Prestige et service Majordome	par personne	500
--	--------------	-----

### AU RESTAURANT DE LA PLAGE

BUFFET D'ENTRÉES   PLAT   DESSERT   BOISSONS COMPRISES*	par personne	245
14 juillet et 15 Août	par personne	195
21 et 30 juillet - 8 et 24 Août		

\* Une coupe de champagne à l'apéritif, 1/2 bouteille de Minuty Prestige, eau minérale, boisson chaude

ENFANT - jusqu'à 12 ans		
Menu : entrée - plat - dessert - incluant un soft		60

## MOJITO BEACH BAR

Choisissez votre fruit - *Select your fruit*

Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Ananas, Mûres, Mangue, Melon  
*Strawberry, Raspberry, Passion Fruit, Pineapple, Blackberry, Mango, Melon*

<b>Mojito Trois Rivières</b> <i>Martinique</i>	22
<b>Mojito Havana 3 Ans</b> <i>Cuba</i>	22
<b>Mojito Bacardi Carta Blanca</b> <i>Cuba</i>	22
<b>Mojito Diplomatico</b> <i>Vénézuéla</i>	28
<b>Mojito Zacapa 23 Ans</b> <i>Guatemala</i>	28
<b>Mojito Havana 7 Ans</b> <i>Cuba</i>	28
<b>Mojito Villa Rica 23 Ans</b> <i>Mexique</i>	35
<b>Mojito Mauritius Dodo</b> <i>Ile Maurice</i>	35

Prix nets en Euros  
Origine de la viande de bœuf : France | Tous nos plats sont réalisés « maison »  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



hotel-martinez.com



info@hotel-martinez.com

04 93 90 12 34

Part of the Unbound Collection by Hyatt