

Le BÉNITIÉ



Resto + Bar + Plage

**- A partager -
-To Share-**



**Duo de frites de panisse aux romarins de Provence
et piment d'espelette - 8 pièces**

**Duo of chickpea flour fries with Provencal Rosemary
and espelette pepper**

13€

**Le hommus Libanais & pain pita
Lebanese hummus & pita bread**

14€

**Focaccia à la crème de truffe d'été et fraîchement râpé
Focaccia with summer truffle cream and freshly sliced toppings**

24€

Nems au poulet, sauce asiatique (5 pièces)

Chicken nems with asian sauce

13€

**Jambon Bellota 100% ibérique Pata Negra, trancher
à la main 100gr, de la maison Berman, affiné 36 mois minimum**

**Bellota ham 100% iberian Pata Negra, hand-carved 100gr,
from maison Berman, aged min. 36 months**

45€



Prix ttc service compris. Nous n'acceptons pas les cheques et les tickets restaurants.
Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, AMEX, Cryptomonnaie
Nous tenons à votre disposition la carte détaillée indiquant la contenance de substances allergisantes.



- Entrées -

- Starters -

Crevette rolls

Pain brioché, coleslaw de choux blanc, oignon rouge, ciboulette, mayonnaise citron vert, émiétté de crevette, salade, tomate cerise

Shrimp rolls

brioche bun, white cabbage coleslaw, red onion, chives, mayonnaise green lemon, shrimp crumbs, salad, cherry tomato

23€

L'assiette de Saumon fumé

Pain de camapagne toasté, petite salade et crème acidulé

Smoked Salmon plate

toasted country bread, small salad, acidic cream

25€

Ceviche de Daurade Royale

à la framboise et citron vert, parfumé au basilic, bouquet de salade

Royal sea bream ceviche

with raspberry and lemon, flavored with basil, salad bouquet

26€

Foie gras poêlé sur brioche perdue

réduction framboise aux vinaigre florale, éclat de noisette

Seared foie gras on toasted brioche

raspberry reduction with floral vinegar, hazelnut shards

27€

- Salades -

- Salads -



Salade de Crevettes et légumes croquants à l'asiatique

choux chinois, choux rouge, carottes râpées, cébette, coriandre, sésame, piment, mélange japonais, sauce soja

Asian-style shrimp salad with crispy vegetable, chinese cabbage, red cabbage, grated carrots, spring onion, coriander, sesame seeds, soy sauce

24€

Carpaccio de betterave

mélange japonais, feta, grenade, graine de gourges, vinaigrette florale

Beetroot carpaccio, mixed greens, feta, roasted pumpkin seeds, floral vinaigrette

23€

La burrata crémeuse

Tomate couleur, pistou d'olives taggiasche aux pignons de pin torréfiés

Creamy burrata colored tomato, pesto, Taggiasca olives, toasted pine nuts

24€

La belle salade César

poulet croustillant, salade romaine, tomates, oeuf, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar maison

Crispy chicken Caesar, salad, croutons, parmesan, egg, tomato, romaine lettuce

22€

Salade d'artichaut confit à l'huile

roquette et copeaux de parmesan

Confit artichoke salad in oil, aragula and parmesan shavings

23€





- Poissons -
- Fishes -



Tartare de Saumon aux saveurs asiatique

26€

Saumon, oignon rouge, cébètte, coriandre, sésame, gingembre, citron vert, piment, sauce soja, frites et salade

Salmon tartare with Asian flavors,

Salmon, red onion, coriander, sesame, ginger, lemon, green pepper, soy sauce, french fries, salad

Filet de Daurade Royale

26€

cuit sur la peau, choux couleur en deux textures

Gilt-head bream fillet

cooked on the skin, cauliflower in two textures

Entre terre et mer

27€

Cabillaud rôti en croute de chorizo et son crumble, pommes de terre grenailles, jus de viande

Land and Sea

Roasted cod topped with a chorizo crust and crumble, baby potatoes, meat jus

Gambas à la plancha

29€

Duo de panisse, piquillos et coulis de poivrons

Grilled Prawns

Duo of chickpea flour, piquillo peppers and bell pepper coulis

Tentacules de Poulpe rôtie

38€

mayonnaise spicy au paprika fumé, pommes de terre grenailles, pétale de tomate

Roasted Octopus tentacle

spicy mayonnaise with smoked paprika, baby potatoes, tomato petals

Pêche du jour

Selon arrivage

Catch of the day

Depending on availability

Le Vivier du Bénitier

Produits vivants selon arrivage, cuisinés minute

Live Seafood Tank

Fresh live seafood depending on availability, prepared to order





- Viandes -
- Meat -

Poitrine de cochon **28€**
cuit 8 heures en basse température, sauce ribs,
légumes du moment

Pork belly
cooked for 8 hours at low temperature, ribs jus,
seasonal vegetables

Tartare de boeuf au couteau dans la tradition **26€**
viande 180gr, cornichons, câpres,
oignon, persil, servis avec frites, salade
Traditional beef tartare

Sauté de boeuf à l'asiatique, riz trois saveurs **26€**
cebette, coriandre, oignon, oignon frit, sésame, piment,
gingembre, sauce soja
Asian-style beef stir-fry, three-flavored rice
spring-onion, coriander, onion, fried onion, sesame, spice,
ginger, soy sauce

Béni burger **26€**
viande 180gr, cheddar fondu, sauce barbecue, salade,
tomates, oignon pickles et frites
+2€ supplément bacon

Béni burger
meat 180gr, melted cheddar, salad, tomato, pickled onion,
BBQ sauce with 8 french fries +2€ bacon supplement

Côte de Veau **39€**
cuit basse température, purée truffée, jus cours,
env. 300gr
Veal chop
cooked at low temperature, truffle mashed potatoes,
juice course, approx. 300gr


Chuck Flap black angus **39€**
sauce chimichurri, écrasé de pommes de terre
au thym frais
Black Angus chuck flap steak
chimichurri sauce, mashed potatoes with fresh
thyme

Côte de Boeuf **10€/100gr**
rôtie au beurre et aromates, pommes de terre
grenailles, jus de viande
Selon arrivage
**Roasted prime rib of beef with butter and
aromatic herbs**
served with baby potatoes and meat juice, depending on
availability



- Pâtes -

- Pasta -

Rigatoni à la nduja et stracciatella 
Rigatoni with nduja and stracciatella

24€

Rigatoni à la crème de truffe d'été
Rigatoni with summer truffle cream

28€

Linguine aux vongoles
Selon arrivage
Linguine with clams
depending on availability

28€



- Garnitures -

PIQUE
ASSIETTE

Purée à la truffe d'été Summer truffle mashed potatoes	10€	Pommes grenailles aux arômes Baby potatoes with herbs	6€
Frites de panisses Chickpea fries	7€	Légumes Vegetables	7€
Ecrasé de pomme de terre Mashed potatoes	6€	Salade Salad	6€
Riz trois saveurs Three-flavored rice	6€	Frites French Fries	6€





- Menu kids -

Enfant - de 12 ans

18€



Steack haché frais, croustillants de poulet ou poisson du jour

Beef steak or crispy chicken or fish of the day

avec

Frites, légumes ou riz

French fries, vegetables or rice

Dessert

1 boule de glace

1 scoop of ice cream

1 sirop à l'eau

Water syrup

- Desserts -

Le Citron en trompe oeil

Lemon trick eye

13€

Assiette de pastèque

Watermelon

14€

Tartelette peanuts

Mousse chocolat, cacahuètes, caramel
beurre salé, pâte sucrée

Peanut tartlet

13€

Assiette de fruits

Fresh Fruit plate

28€

Tartelette à la Framboise

Raspberry tartlet

14€

Gaufre: sucre/nutella/miel

Waffle: sugar, nutella, honey

9€

Baba au rhum, crème fouetter à la vanille de Madagascar

Rum baba with Madagascan vanilla whipped cream

14€

- Glaces -

Vanille/ Café/ Chocolat/ Citron/ Fraise

vanilla/ strawberry/ lemon/ chocolate/ coffee

1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 9€

Dame blanche 13€

Chocolat / Café liégeois 13€

Banana split 14€

Colonel 14€

