



LUNCH & DINNER

ARTPEOPLE

BY THE SEA

ÄSHTI



ENTRÉES / STARTERS

A PARTAGER/TO SHARE

Riz croustillant aux crevettes sauvages \$19
Crispy rice with wild shrimps

Toast melba à la poutargue. Huile d'olive et thym sauvage \$16
Melba toast with bottarga. Olive oil and wild thyme

Gaspacho aux crevettes sauvages \$35
Wild shrimp gazpacho

Salade de lentilles vertes. Balsamique, huile d'olive et miel \$17
Green lentil salad, cherry tomatoes. Balsamic, olive oil and honey

Salade d'artichauts frais, haricots verts, mizuna, roquette sauvage. Xérès et huile de noix \$35
Fresh artichokes salad, green beans, mizuna, wild rocca. Xérès and walnut oil

Tarte fine aux tomates, mozzarella di bufala, pesto et roquette sauvage \$21
Fine tart with tomatoes, mozzarella di bufala, pesto and wild rocca

Salade de chèvre chaud. Xérès, huile de noix et abricots séchés \$25
Warm goat cheese. Xérès, walnut oil and dried apricots

Légumes grillés et mozzarella di bufala \$24
Grilled vegetables and mozzarella di bufala

Salade César au poulet grillé \$29
Caesar salad with grilled chicken

Carpaccio de daurade royale. Citron et huile d'olive \$22
Royal sea bream carpaccio. Lemon and olive oil

Calmars à la plancha, sucrine, avocat. Citron et huile d'olive \$38
Grilled squid with little gem lettuce, avocado. Lemon and olive oil

Salade Niçoise. Thon blanc, sucrine, haricots verts, tomates confites, basilic, olives noires, poivrons rouges, oeufs. Vinaigre de vin vieux \$32
Niçoise salad. White tuna, little gem lettuce, green beans, sun-dried tomatoes, basil, black olives, red peppers, eggs. Old wine vinegar

Salade de crabe, sucrine, avocat. Citron moutarde \$49
Crab salad, little gem lettuce, avocado. Lemon mustard

Crevettes tempura. Sauce ponzu \$23
Shrimp tempura. Ponzu sauce

Crevettes sauvages grillées, sucrine, roquette, avocat, tomates cerises. Citron et huile d'olive \$29
Grilled shrimp, little gem lettuce, rocca, avocado, cherry tomatoes. Lemon and olive oil

Toast à l'avocat \$12
Avec saumon fumé \$21
Chopped avocado toast
With smoked salmon



CARTE DES VINS / WINE LIST

BLANCS / WHITE

Ixsir Altitudes \$30
Ksara Chardonnay \$25
Pinot Grigio Delle Venezie \$30
Ixsir Grande Reserve \$40
El Ixsir \$80
Venica Jesera 2022 Pinot Grigio \$60
Gavi di Gavi 2022, Marchesi di Barolo \$75
Venica Tàlis 2022 Pinot Bianco \$60
Chablis « La Pierrelée », Domaine la Chablisienne 2020 \$75
Chablis 1er cru « Vaulorent », Domaine la Chablisienne 2020 \$150
Chassagne-Montrachet, Thomas Morey 2021 \$240

ROSÉS/ROSÉ

Château Peyrassol 2020 Rosé Côtes de Provence \$65
Ixsir Altitude \$30
Ixsir Grande Reserve \$40

ROUGES/RED

Ixsir Altitudes \$30
Ixsir Grande Reserve \$50
El Ixsir \$115
Côtes du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet \$50
Bourgogne, Domaine Michel-Sarrazin 2019 \$80
Saint-Emilion les tours de laroque 2016 \$80
Château neuf-du-Pape, Domaine de la Janasse 2015 \$200
Brane-Cantenac 2006, Margaux \$375
Gevrey-Chambertin, Domaine Duroché 2020 \$225
Nuits-Saint Georges, Domaine Aurélien Verdet 2021 \$270
Vosne-Romanée, Domaine Aurélien Verdet 2021 \$420

CHAMPAGNE

Champagne Laurent- Perrier brut \$200
Champagne Laurent- Perrier rose \$375

PROSECCO

Prosecco Piccini \$30



PLATS / MAIN COURSE

BAO au brisket de boeuf Angus MB3. Sauce barbecue \$34
BAO Angus MB3 brisket. Barbecue sauce

Burger classique, cheddar, laitue, tomates, oignons caramalisés. Frites \$19
Classic burger, cheddar lettuce, tomatoes, caramelized onions. Fries

Club sandwich traditionnel. Frites \$22
Traditional club sandwich. Fries

Capellini à la tomate et parmesan \$20
Capellini with tomato and parmesan

Risotto aux crevettes sauvages \$44
Wild shrimp risotto

Linguini à la poutargue \$22
Bottarga linguini

Paillard de poulet grillé aux épices cajun, roquette sauvage et cebette. Balsamique et huile d'olive \$23
Grilled chicken paillard cajun spices, wild rocca salad and green onions. Balsamic and olive oil

Escalope de veau panée. Penne à la tomate \$38
Breaded veal. Penne tomato

Filet de boeuf grillé, sauce poivre vert. Frites \$48
Grilled beef filet, green pepper sauce. Fries

Daurade royale grillé, risotto à l'artichaut \$45
Grilled royal sea bream, artichoke risotto

Saumon mi-fumé, chou kale, pomme grenaille, beurre blanc au gingembre \$39
Semi smoked salmon, kale, baby potatoes, white butter with ginger



PIZZA / PIZZA

Margherita. Sauce tomate, mozzarella \$15
Margherita. Tomato sauce, mozzarella

Regina. Sauce tomate, mozzarella, champignons et jambon \$18
Regina. Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and ham

Pepperoni. Sauce tomate, pepperoni, mozzarella \$19
Pepperoni. Tomato sauce, pepperoni, mozzarella

Chèvre. Sauce tomate, mozzarella, chèvre, lardons et oignons confits \$24
Goat cheese. Tomato sauce, mozzarella, goat, bacon and caramelized onions

Bufala. Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic et olives \$25
Bufala. Tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, basil and olives



DESSERTS / DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon \$12
Vanilla Bourbon millefeuille

Fondant au chocolat. Glace à la vanille \$16
Chocolate fondant. Vanilla ice cream

Tiramisu au café \$14
Coffee tiramisu

Éclair au chocolat. Chantilly. Sauce chocolat \$10
Chocolate éclair. Chantilly. Chocolate sauce

Tarte banane caramélisée \$13
Caramelized banana tart with light vanilla cream

Baba au rhum coco passion mangue \$14
Baba au rhum with coconut, passion fruit and mango

La pomme en tarte finement feuilletée \$12
Fine apple pie

Chocolat liégeois \$14
Chocolate sundae

Nougat glacé, marron confit, amande et whisky \$12
Iced nougat with chestnut, almond and whisky

Glaces et sorbets maison \$12
Vanille, chocolat, café, eau de rose, fraise, citron, orange, coco
Homemade ice cream and sorbet
Vanilla, chocolate, coffee, rose water, strawberry, lemon, orange, coconut



FALL IN LOVE



EMBRACE & KISS



SKIP THROUGH THE PARK



GO ICE SKATING



GO SKYDIVING



TAKE A NAP



DO A LITTLE DANCE



GO SIGHTSEEING



CLAP TO THE MUSIC



SIT AND RELAX



MAKE SNOWMEN



JUMP FOR JOY