

# LEVANTE BEACH

## ENTREE

<b>JAMBON IBÉRIQUE ESPAGNOLE</b> Avec des pains toasté cristal 26	<b>PLATEAU DE FROMAGES</b> Variété de fromages primés 22
<b>ARTICHAUTS CONFITS</b> Grillés avec "Cecina del Bierzo" 16	<b>SAUMON MARINÉ</b> A la maison avec de l'aneth 17
<b>CROQUETTES ILLUSTRÉ</b> de petits calmars et de crevettes 16	<b>Œufs cassé</b> Avec carabiniers 35
<b>"SALMOREJO"</b> Avec du jambon ibérique et brin d'œuf croustillant 18	<b>STEAK TARTARE</b> Sur brioche aux cornichons 27
<b>NÔTRE SALADE</b> Maison avec des crevettes 16.5	<b>Huîtres "Gillardeau N° 2"</b> Prix per unité 5.5

## SALADE

<b>LEVANTE</b> Tomate, thon, oignon rouge, asperges, concombre et avocat 19	<b>TOMATES "ALIÑAO"</b> comme à la maison 17
<b>AVOCAT ET CREVETTES</b> Avec une sauce tomate raffinée et du yaourt, curcuma, chia et groseilles 20	<b>HOME CESAR</b> Poulet rôti, laitue, cerises, croutons, parmesan et poussière de bacon (avec crevettes +2€) 19
<b>LE CHÈVRE</b> Fromage de chèvre avec de la mâche, pomme, raisins et vinaigrette balsamique 21	<b>TROIS TOMATES</b> Avec burrata et pesto verd 22

## DE LA MER AUX FEUX

<b>MOULE À LA VAPEUR</b> Au style levante 18	<b>LANGOUSTINES</b> "pil-pil" 18
<b>PALOURDES</b> A l'ail et persil 18	<b>POULPE A LA BRAISE</b> Marine dans une sauce nikkei a base de miso 26

## FRITURES

<b>ANCHOIES</b> "Boquerones de Málaga" 18	<b>PETIT CALAMAR</b> Avec petit calamar 24
<b>"CAZÓN" MARINÉE</b> De Cádiz 18	<b>CHANQUETES JOSÉ BANÚS</b> Poisson argenté local avec œuf frit 27
<b>FRITURE MIXTE "MALAGUEÑA"</b> Variété de fruits de mer Style Don Jose Banús 26	<b>CALAMAR HAMEÇON</b> Frit avec la farine du Port de Santa María avec vegetables 28

## DE NOS MARCHÉS

<b>TARTARE DE THON ROUGE</b> sur une base de guacamole citrique 28	<b>LONGUE DE MORUE</b> "al pil-pil" 24
<b>THON ROUGE DE BARBÂTES</b> Juste saisi avec des pommes de terre ridées et trois mojos 30	<b>CORVINE</b> Avec escalivada caramélisé et tapenade 25

### NOS POISONS

Frais au four, sur le dos ou au sel  
price depending the market



## FRUITS DE MER

<b>ÉCREVISSE GRILLÉE</b> 150 €/kg	<b>LANGOUSTE ROUGE GRILLÉE</b> Price depending the market
<b>CARABINIERS N1 "BRILLANTE"</b> 200 €/kg	<b>HOMARD ROUGE GRILLÉ</b> Price depending the market
<b>CREVETTES GRILLÉES</b> avec du sel noir 27	<b>GRILLADES DE FRUITS DE MER</b> Minimum two persons 120 pp

## PASTA

<b>CANNELLONIS DE FRUIT DE MÈRE</b> crème de poireau et araignée de mer émiettée 21	<b>FETTUCCINE "VIN BLANC"</b> Avec carabiniers et flambé a la vodka 35
<b>SPAGHETTI FRUIT DI MÈRE</b> With clams & crevettes 30	<b>FETTUCCINE VONGOLE</b> Clams, red pepper & basil 25

## RIZ "PAELLA"

<b>PAELLA</b> Légumes (avec poulet +2€) 21 pp	<b>RIZ NOIR</b> Des petits calmars avec de l'ali oli noire 24 pp
<b>FRUITS DE MER</b> Aux calmars, palourdes et crevette 24 pp	<b>ARROZ ABANDA</b> Au carabiniers 35 pp
<b>MIXTE</b> Aux calmars, palourdes et crevette avec poulet 26 pp	<b>RIZ SOUPE AU HOMARD</b> Dans son jus de cuisson 35 pp
<b>SEAFOOD FIDEUA</b> With squids, prawns & clams 24 pp	<b>DE VIANDE</b> Avec Angus tatak et des artichauts 30 pp

\*Tous nos plats de riz sont minimum pour deux personnes \*  
\*Prix par personne\*

## VIANDE

<b>FILET DE BŒUF A LA BRAISE</b> Garnie de gnocchi à la crème de parmesan et confiture de tomate 29	<b>LE HAMBURGER</b> Boeuf Wagyu, bacon ibérique, cheddar, rucula et guacamole avec mayo chipotle 28
<b>ENTRECÔTE</b> Angus beef 30	<b>RIB EYE</b> "Nacional de vaca rubia gallega" 130 €/kg

## RACCORDS

<b>SALADE VERTE</b>	<b>DES LÉGUMES</b>
<b>LES FRITES</b>	<b>RIZ BLANC</b>

7  
\*PRIX PAR SELLERIE\*

## DOUX

<b>ANANAS RÔTI</b> Avec crème de coco et glace vanille 10	<b>CHEESE-CAKE</b> Confiture des fruits de la saison 10
<b>BROWNIE</b> A la folie de chocolat 10	<b>TARTE AU CITRON</b> Crunchy de galleta y crema 10

### PLATS DE FRUITS

Frais de la saison prépare à la minute  
15

Pain et beurre 2.5€  
Prix en € V.T.A incluse

NOS PRODUITS CONTIENNENT OU PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE :  
gluten, produits à base de crustacés, œufs, poisson, mollusques, soja, lait, céleri,  
moutarde, sésame, anhydride sulfureux, sulfites, fruits à coque, lupins et tous leurs dérivés.



@levantbeach  
www.levantbeachclub.com