

LA PLAGÉ

A TABLE ON THE SOUTHERN COAST

There is a certain way of eating along the southern coast of France. Dishes feel instantly familiar, from a classic Niçoise to lightly grilled fish and vegetables cooked just enough, finished with extra virgin olive oil, herbs or a sharp dressing. An understated elegance runs through it all.

Here, the menu stays close to that tradition. Calamars are lightly fried and served with herbs, mussels are prepared in a classic marinière, and dishes such as gnocchi, lamb confit and roasted coquelet come down to timing, balance and a steady hand. Each element is given its place, without excess or distraction.

As in France, everything is as it should be.

A handwritten signature in black ink, consisting of a horizontal line that curves upwards and loops back down to the left, ending in a small vertical stroke.

Pascal Barbot
Chef

ikos[™]
RESORTS

Hors d'oeuvres

Tarte aux Tomates Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly Gluten Milk Mustard Tomatentörtchen mit Zwiebelconfit und Creme aus Senf und Schlagsahne Gluten Milch Senf Tarte à la tomate, confit d'oignons, chantilly à la moutarde Gluten Lait Moutarde	14€
Saumon Fumé Smoked salmon, grelette cream, fennel salad Fish Milk Räucherlachs mit Schnittlauchcreme und Fenchelsalat Fisch Milch Saumon fumé à la crème de ciboulette et salade de fenouil Poisson Lait	16€
Tartare de Boeuf Traditionnel Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise Gluten Eggs Mustard Klassisches Rindertatar mit Kräutern und gewürzter Mayonnaise Gluten Eier Senf Tartare de bœuf traditionnel aux herbes et à la mayonnaise épicée Gluten Œufs Moutarde	16€
Foie Gras Terrine Duck foie gras terrine, green apple and horseradish Gluten Mustard Foie Gras Terrine von der Entenleber mit grünem Apfel und Meerrettich Gluten Senf Terrine de foie gras de canard, pomme verte et raifort Gluten Moutarde	14€
Salade Niçoise Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Eggs Fish Sulphites Salat Niçoise mit Gemüse der Saison, gekochtem Ei, Thunfisch, Anchovis und Zitronendressing Eier Fisch Sulfite Salade niçoise, légumes de saison, œuf coque, thon, anchois et vinaigrette au citron Œufs Poisson Sulfites	16€
Salade de Fenouil, Yaourt et caramel a l'Orange Fennel shavings, Greek yoghurt, orange caramel and olive oil Milk Sulphites Fenchelstreifen mit griechischem Joghurt, Orangenkaramell und Olivenöl Milch Sulfite Émincé de fenouil au yaourt grec, au caramel à l'orange et à l'huile d'olive Lait Sulfites	14€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Hors d'oeuvres

Calamars Frits, accompagnés de sauce tartare Crispy fried calamari served with tartar sauce Gluten Eggs Mollusks Mustard Knusprig gebratener Tintenfisch mit Tartarsauce Gluten Eier Weichtiere Senf Calamars frits croustillants accompagnés de sauce tartare Gluten Œufs Mollusques Moutarde	16€
Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin Marinated peppers, tangy grape and tamarind coulis Sulphites Marinierte Paprika mit Trauben-Tamarinden-Coulis Sulfite Poivrons marinés, coulis acidulé au raisin et au tamarin Sulfites	14€
Moules Marinières Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic Gluten Milk Mollusks Sulphites Frische Miesmuscheln mit cremiger Weißsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch Gluten Milch Weichtiere Sulfite Moules fraîches, sauce crémeuse au vin blanc et au persil, citron et ail Gluten Lait Mollusques Sulfites	18€

Les Plats

Gnocchis, coulis de Courgette et Menthe Potato gnocchi, courgette and mint coulis Gluten Milk Kartoffelgnocchi mit Frischkäse, Zucchini und Minzcoulis Gluten Milch Gnocchi de pommes de terre au fromage frais, accompagnés d'un coulis de courgettes à la menthe Gluten Lait	26€
Agneau Confit Confit lamb, creamy polenta and kalamata olives jus Gluten Eggs Milk Lamm-Confit mit cremiger Polenta, und Kalamata-Oliven-Jus Gluten Eier Milch Agneau confit accompagné de polenta crémeuse, et d'un jus aux olives de Kalamata Gluten Œufs Lait	26€
Coquelet au Citron Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes Mustard Sulphites Gebratenes junges Hähnchen mit Piperade, roter Paprika und Tomaten Senf Sulfite Coquelet rôti, piperade, poivrons rouges et tomates Moutarde Sulfites	26€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Les Plats

Filet de Bœuf aux Frites Beef fillet , creamy herbal sauseand French Fries Eggs Fish Milk Mustard Rinderfilet mit Kräutersauce und Pommes frites Eier Fisch Milch Senf Filet de bœuf, sauce crémeuse aux herbes et frites Œufs Poisson Lait Moutarde	16€
Pates Linguines au Citron et Parmesan Linguine pasta with lemon and Parmesan Gluten Eggs Milk Linguine mit Zitrone und Parmesan Gluten Eier Milch Linguine au citron et au parmesan Gluten Œufs Lait	16€
Raviolis de Crevettes Shrimp ravioli, creamy bisque sause, verbena Gluten Fish Crustaceans Milk Garnelen-Ravioli mit cremiger Bisque-Sauce und Eisenkraut Gluten Fisch Schalentiere Milch Raviolis aux crevettes, sauce bisque crémeuse et verveine Gluten Poisson Crustacs Lait	16€
Daurade entiere au Citron Grilled sea bream , lemon dressing , herbs ,zucchini , lemon confit and tomato marmelade Fish Mustard Gegrillte ganze Dorade mit Zitronendressing, Kurkumaöl, Zucchini, Zitronenconfit und Tomatenmarmelade Fisch Senf Dorade grillée, vinaigrette au citron, herbes aromatiques, courgettes, citron confit et confiture de tomates Poisson Moutarde	14€
Ratatouille Provençal Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou Celery Ratatouille mit Auberginen, Sommerkürbis, Paprika, Tomaten und Pistou Sellerie Ratatouille aux aubergines, courgettes, poivrons, tomates et pistou Céleri	14€
Thon Grille Tuna Steak , salted capers , beurre noisette Gluten Fish Milk Gegrilltes Thunfischsteak mit gesalzenen Kapern, Beurre Noisette und zerdrückten Kartoffeln Gluten Fisch Milch Filet de thon grillé aux câpres salées, beurre noisette et pommes de terre écrasées Gluten Poisson Lait	14€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

DESSERTS

La Profiterole Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce Gluten Milk Nuts Choux Profiterole mit Vanilleeis, Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Gluten Milch Nüsse Un magnifique chou à la crème, une glace à la vanille, des noisettes et une sauce au chocolat chaud Gluten Lait Noix	10€
Tarte au Citron Lemon Curd Tarte Gluten Milk Tarte mit Zitronencremefüllung Gluten Milch Tarte à la crème de citron Gluten Lait	10€
Fraises et Meringues Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova Eggs Milk Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Baisers Eier Milch Fraises à la menthe, crème chantilly et meringue Eufs Lait	10€
Salade de Fruits Seasonal fruit salad Obstsalat nach Saison mit Minzsirup Salade de fruits de saison	10€
Sélection de Glaces Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana Milk Auswahl an Eiscreme: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Milch Choix de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane Lait	10€
Sélection de Sorbet Sorbet selection of lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Choix de sorbets : citron vert et mangue	10€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Entrees

- Salade niçoise végétalienne** 16€
Vegan Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing
Sulphites
Veganer Niçoise mit saisonalem Gemüse und Zitronendressing
Sulfite
Salade niçoise végétalienne avec légumes de saison et vinaigrette au citron
Sulfites
- Salade végétalienne au fenouil et au caramel d'orange** 16€
Vegan Fennel salad, orange caramel and olive oil
Sulphites
Veganer Fenchelsalat mit Orangenkaramell und Olivenöl
Sulfite
Salade végétalienne au fenouil, au caramel d'orange et à l'huile d'olive
Sulfites
- Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin** 16€
Marinated peppers, tangy grape and tamarind coulis
Sulphites
Marinierte Paprika mit einer Trauben- und Tamarinden-Coulis
Sulfite
Poivrons marinés, coulis acidulé au raisin et au tamarin
Sulfites

LES PLATS

- Pates Linguines au Citron** 16€
Linguine pasta with lemon essence
Gluten
Linguine-Nudeln mit Zitronennote
Gluten
Pâtes linguine à l'essence de citron
Gluten
- Gnocchi végétaliens, coulis de Courgette et Menthe** 14€
Vegan Potato gnocchi, courgette and mint coulis
Gluten
Vegane Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Minzcoulis
Gluten
Gnocchi végétaliens aux pommes de terre, coulis de courgettes à la menthe
Gluten
- Ratatouille Provençal** 16€
Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou
Celery
Ratatouille mit Auberginen, Sommerkürbis, Paprika, Tomaten und Pistou
Sellerie
Ratatouille aux aubergines, courgettes, poivrons, tomates et pistou
Céleri

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

DESSERTS

Les Fraises Strawberries salad, mint, Chantilly and strawberries sorbet Soya Erdbeersalat mit Minze und Erdbeer-Sorbet Soja Salade de fraises à la menthe et au sorbet à la fraise Soja	16€
Salade de Fruits Seasonal fruit salad Obstsalat nach Saison Salade de fruits de saison	14€
Sélection de Sorbet Sorbet selection of lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Choix de sorbets : citron vert et mangue	16€

MENU BEBE

Cream of green vegetables, rice, and olive oil Celery Püree aus grünem Gemüse mit Reis und Olivenöl Sellerie Purée de légumes verts, au riz et à l'huile d'olive Céleri	10€
Cream of chicken, potato, carrots, and celery Celery Püree aus Hühnerfleisch mit Kartoffel und Karotten Sellerie Crème de poulet aux pommes de terre, carottes et céleri Céleri	10€
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Fish Püree aus pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffel Fisch Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre Poisson	10€
Cream of seasonal fruits and biscuits Gluten Püree aus Früchten der Saison und Keksen Gluten Crème de fruits de saison et biscuit Gluten	10€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

MENU ENFANTS

Entrees

Tarte aux Tomates Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly Gluten Milk Mustard Tomatentörtchen und Zwiebelconfit mit Senfpüree Gluten Milch Senf Tarte aux tomates avec confit d'oignons et crème à la moutarde Gluten Lait Moutarde	14€
Salade Niçoise Nioise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing Gluten Milk Mustard Fish Eggs Salat Niçoise mit Gemüse der Saison, gekochtem Ei, Thunfisch, Sardellen und Zitronendressing Gluten Milch Senf Fisch Eier Salade niçoise aux légumes de saison, œuf dur, thon poêlé, anchois et vinaigrette au citron Gluten Lait Moutarde Poisson Œufs	16€
Calamars Frits accompagnés de sauce tartare Crispy fried calamari served with tartar sauce Gluten Eggs Mustard Mollusks Knusprig frittierte Tintenfischringe, serviert mit Tartarsauce Gluten Eier Senf Weichtiere Calamars frits croustillants accompagnés de sauce tartare Gluten Œufs Moutarde Mollusques	14€
Poivrons marines, coulis de raisin et tamarin Marinated peppers, tangy grape and tamarind coulis Sulphites Marinierte Paprika mit einer Trauben- und Tamarinden-Coulis Sulfite Poivrons marinés, coulis acidulé au raisin et au tamarin Sulfites	14€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

MAIN COURSES

Pates Linguines au Citron et Parmesan 17€

Linguine pasta with lemon and Parmesan

Gluten | Eggs | Milk

Linguine mit Zitrone und Parmesan

Gluten | Eier | Milch

Linguine au citron et au parmesan

Gluten | Œufs | Lait

Daurade entiere au Citron 17€

Grilled sea bream , lemon dressing and herbs

Fish | Mustard

Gegrillte Dorade mit Zitronendressing und Kräutern

Fisch | Senf

Daurade grillée au citron et aux herbes

Poisson | Moutarde

Coquelet au Citron 16€

Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes

Mustard | Sulphites

Gebratenes junges Hähnchen mit Piperade, roter Paprika und Tomaten

Senf | Sulfite

Coquelet rôti, piperade, poivrons rouges et tomates

Moutarde | Sulfites

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

AND MORE...

Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Gluten Soya Sulphites	16€
Rindfleischburger für Kinder mit Tomate, Salat und Pommes frites Gluten Soja Sulfite	
Burger au bœuf pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites Gluten Soja Sulphites	
Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries Gluten Eggs	16€
Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes Frites Gluten Eier	
Nuggets de poulet avec tomates, concombres et frites Gluten Œufs	
Fish fingers with tomato, cucumber and French fries Gluten Eggs Fish	14€
Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites Gluten Eier Fisch	
Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites Gluten Œufs Poisson	
Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce Gluten Milk Soya	14€
Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensoße Gluten Eier Fisch	
Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate Gluten Œufs Poisson	
Penne pasta with tomato sauce Gluten Eggs Milk	14€
Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce Gluten Eier Milch	
Pâtes Penne avec sauce tomate Gluten Œufs Lait	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

DESSERTS

La Profiterole Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce Gluten Milk Nuts Choux Profiterole mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce Gluten Milch Nüsse Un magnifique chou à la crème, une glace à la vanille et une sauce au chocolat chaud Gluten Lait Noix	10€
Tarte au Citron Lemon Curd Tarte Gluten Milk Tarte mit Zitronencremefüllung Gluten Milch Tarte à la crème de citron Gluten Lait	10€
Salade de Fruits Seasonal fruit salad Obstsalat nach Saison Salade de fruits de saison	10€
Sélection de Glaces Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana Milk Auswahl an Eiscreme: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Milch Choix de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane Lait	10€
Sélection de Sorbet Sorbet selection of lime and mango Sorbetauswahl aus Limette und Mango Choix de sorbets : citron vert et mangue	10€

Gluten free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care, is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

*Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.
Plant-based oils are used for frying.*

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.