

# LES ENTRÉES

*Starters*

- BARBAJUANS MONEGASQUE** 15 €  
5 pièces de Barbajuans de Monaco, sauce tomatée  
*5 pieces of Barbajuans from Monaco, tomato sauce*
- SASHIMI DE SAUMON « NEW STYLE ARISTEE'S »** 24 €  
Sashimis de saumon saisis à l'huile olive et huile de sésame, sauce yuzu-soja  
*Salmon sashimis seared with olive and sesame oil, yuzu and soja sauce*
- FEUILLETÉE D'ASPERGES AUX MORILLES** 24 €  
Feuilletée d'Asperges aux morilles, œuf parfait  
*Asparagus and morels puff pastry, soft boiled egg, morels mushroom sauce*
- ST MARCELIN À LA FIGUES** 17 €  
St Marcellin « comme une fondue » avec confiture de figues, servi avec toasts et salades  
*St Marcellin cheese « like a fondue » with figs jam, served with salad and toast*

# LES SALADES

*Salads*

- SALADE DE POULET AU SÉSAME** 22 €  
Salade de poulet marinée au gingembre et citronnelle, romaine, tomate et sauce sésame  
*Marinated chicken salad with ginger and lemongrass, romaine lettuce, tomato, and sesame sauce*
- SALADE DE GAMBAS CROUSTILLANTES** 23 €  
Salade d'épinards, crispy gambas, légumes croquants, piments, oignon rouge, vinaigrette miel soja wasabi.  
*Spinach salad, crispy prawns, crunchy vegetables, chili peppers, red onion, honey soy wasabi vinaigrette.*
- SALADE D'AMÉRIQUE DU SUD** 20 €  
Salade sucrine, tomates, haricots rouges, maïs, poivrons, concombres, piments et vinaigrette huile d'olive citron.  
*Bibb lettuce, tomatoes, red beans, corn, bell peppers, cucumbers, chili peppers, and olive oil lemon dressing*
- SALADE DE TOMATES MULTICOLORES AU PESTO** 21 €  
Salade de tomates multicolores au pesto, Mozzarella di Bufala, cebettes et huile d'olive.  
*Multicolored tomato salad with pesto, Mozzarella di Bufala, spring onions, and olive oil*

# LES PÂTES FRAICHES

*Fresh Pasta*

## TORTELLI RICOTTA ET ÉPINARD 21 €

Tortelli frais au ricotta et épinards au pistou, pignons de pins

*Fresh ricotta and spinach tortelli with pesto, pine nuts*

## GNOCCHI AU GORGONZOLA 20 €

Gnocchi frais au gorgonzola, noisette et Guanciale

*Fresh gnocchi with gorgonzola, hazelnut, and guanciale*

## TROFIE ALL'ARRABIATA 19 €

Trofie all'arrabiata, sauce tomates épicée, parmesan

*Trofie all'arrabiata, spicy tomato sauce, parmesan*

# LES INCONTURNABLES

*Aristée's most famous*

	Simple	Double
<b>BURGER « L'ARISTÉE »</b>	23 €	30 €

Bœuf 150gr, tomate, oignon, bacon, cheddar, sauce Aristée, servie avec frites et salade

*"Aristée" 5oz Burger, tomato, onion, cheddar, bacon, Aristée sauce, served with french fries and salad*

*Version Flambé au "Jack Daniel's" +5€*

*The flamed "Jack Daniel's version" +5€*

## CURRY ROUGE AUX CREVETTES 26 €

Curry rouge aux crevettes, Lait de coco, riz parfumé

*Red prawns curry, coconut milk served with rice*

## "FISH AND CHIPS" 26 €

Fait maison, frites, purée de petit-pois à la menthe, vinaigre de vin rouge, sauce tartare

*Homemade Fish & Chips, French fries, mint and peas purée, red wine vinegar, tartar sauce*

# LES PLATS

*Main courses*

DAUBE DE POULPE À LA NIÇOISE 34 €

Daube de poulpe à la niçoise, tomates, oignons, champignons servie avec gnocchi frais  
*Octopus stew à la niçoise, tomatoes, onions, mushrooms served with fresh gnocchi*

FILET DE LOUP 29 €

Filet de loup cuit sur peau à l'huile d'olive, légumes verts au pestou « Maison »  
*Seabass filet cooked on its skin, green vegetables, homemade pesto sauce*

SÔLE MEUNIÈRE 49 €

Sôle entière cuite Meunière, garniture aux choix  
*Whole sole cooked Meunière, choice of side dish.*

ENTRECÔTE FRANÇAISE 350gr 40 €

Entrecôte 350gr origine France, sauce au poivre « Maison », pommes de terre persillées  
*350g French origin ribeye steak, home made pepper sauce, parsley potatoes.*

STEAK PLUMA 29 €

Steak de Pluma Noir, origine France, panisse au romarin, jus au thym.  
*Black Pluma steak, French origin, rosemary panisse, thyme jus*

TARTARE DE BŒUF 24 €

Tartare de Bœuf préparé « Maison », origine France, frites et salades  
*House-prepared Beef Tartare, French origin, served with fries and salad*

# LES DESSERTS

*Desserts*

LA PLANCHE À DÉLICES

10 €

*THE DELIGHT'S BOARD*

NOTRE CHEF PÂTISSIER **NICOLAS GOUILLER**

A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE

« **PLANCHE À DÉLICES** »

UNE SÉLECTION DE DESSERTS MAISONS CRÉÉS TOUS LES JOURS ET

DISPONIBLE AU RESTAURANT ET DANS NOTRE BOUTIQUE

*DISCOVER OUR "DELIGHTS BOARD"*

*A SELECTION OF PASTRIES CREATED EVERYDAY BY OUR PASTRY*

*CHEF **NICOLAS GOUILLER***

*AVAILABLE AT THE RESTAURANT "ARISTÉE" AND IN OUR PASTRY SHOP*

LES DÉLICES D'ARISTÉE

42 BOULEVARD MARECHAL LECLERC

06310 BEAULIEU SUR MER