

Epi Beach

RESTAURANT - PLAGE

Apéritif, dîner ou déjeuner pieds dans le sable
Coucher du soleil
Since 1970



ÉVÈNEMENT & PRIVATISATION

04 93 61 31 69



Les Pâtes

LINGUINI AU SAUMON	24
<i>Linguine al salmone - Salmon Linguini - Тальятелле с лососем</i>	
CAPPELLACCI AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	24
<i>Capellacci ai funghi porcini e tartufo d'estate</i> <i>Capellaccii (pasta dumplings) porcini mushroom and summer truffles</i> Равиолли с грибами и летнем трюфелем	
LINGUINI AUX GAMBAS	27
<i>Linguine al gamberoni - King prawns Linguini</i> Тальятелле с королевскими креветками	
LINGUINI AUX FRUITS DE MER (Gambas, St Jacques, calamars, poulpes, vongole)	39
<i>Linguine ai frutti di mare - Seafoods Linguini</i> Тальятелле с морепродуктами	

Les Pizza

MARGUERITE (Tomate, mozzarella et olives)	15
<i>Pomodoro, mozzarella e olive</i> <i>Tomato, mozzarella and olives</i> С помидорами, моцареллой и оливками	
REGINA (Tomate, mozzarella, jambon et champignons)	16
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi</i> <i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i> С помидорами, моцареллой, ветчиной и грибами	
4 FROMAGES (Tomate, mozzarella, roquefort, gorgonzola, chèvre, persillade)	17
<i>Pomodoro, mozzarella, Roquefort, gorgonzola, formaggio di capra e prezzemolo</i> <i>Tomato, mozzarella, roquefort, Gorgonzola, goats cheese, parsley and garlic</i> С помидорами, моцареллой, сыром рокфор, сыром горгонзола, козьим сыром и петрушкой	
PARMA (Tomate, mozzarella di buffala, tomate cerise, jambon de parme, roquette, basilic)	17
<i>Pomodori, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di parma, rucola e basilico</i> <i>Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomato, parma ham, rocket, basil</i> С помидорами, моцареллой буффало, вишневыми помидорами, пармской ветчиной, рукколой, базиликом	
DIAVOLO (Tomate, mozzarella, chorizo, oignons, persillade, olives)	17
<i>Pomodoro, mozzarella, chorizo, cipolle, prezzemolo ed olive</i> <i>Tomato, mozzarella, chorizo, onions, parsley, garlic and olives</i> С помидорами, моцареллой, испанской копченой колбасой с красным перцем, луком, петрушкой, оливками	
BUFFALA (Tomate, mozzarella di buffala, roquette, basilic)	17
<i>Pomodoro, mozzarella, Insalata, prezzemolo</i> <i>Tomato, Buffalo mozzarella, salad and garlic</i> С помидорами, моцареллой буффало, Салат, петрушкой и базиликом	
TONNO (Tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, persillade, olives)	17
<i>Pomodori, mozzarella, tonno, cipolle, peperoni, prezzemolo ed olive</i> <i>Tomato, mozzarella, tuna, onions, peppers, parsley, garlic and olives</i> С помидорами, моцареллой, тунцом, луком, перцем, петрушкой, чесноком и оливками	

Supplément 3 € : jambon ou chorizo ou thon ou viande hachée ou poulet - Autre ingrédient : 1 €

Supplemento di 3 Euro per ciascuno dei seguenti ingredienti: prosciutto, chorizo, tonno, hamburger e pollo - Altri ingredienti :1 Euro

Supplement 3€ : Ham or chorizo or tuna or minced meat or chicken - Other ingredients 1€:

Дополнительные ингредиенты 3 € : ветчина или острая испанская колбаска, тунец или фарш или курица - Другие ингредиенты 1 €

Les Poissons

CALAMARS FLAMBÉS, À LA PROVENÇALE	25
<i>Calamari flambés con aglio e prezzemolo - Squids flambe with parsley and garlic</i>	
Кальмары, опаленные в крепком алкоголе, с соусом из петрушки	
SAUMON LABEL ROUGE SNACKÉ À LA CRÉOLE	26
<i>Filetto di Salmone cotto unilateralmente con salsa Creola</i>	
Grilled salmon steak with Creole sauce - Жаренный лосось на гриле с креольским соусом	
MI-CUIT DE CŒUR DE THON FAÇON THAÏ	27
<i>Tonno mezzo cotto alla Thai - Seared Tuna thai style</i>	
Тунец слабой прожарки в тайском стиле	
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU COGNAC FAÇON NIÇOISE	32
<i>Gamberoni selvaggi flambées al Cognac con aglio e prezzemolo</i>	
King prawns flambe with Cognac, parsley and garlic	
Королевские креветки, опаленные в коньяке, с соусом из петрушки	
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES À LA TOMATE CERISE ET PERSILLADE	32
<i>Grosse Capesante in padella con pomodorini e prezzemolo</i>	
Seared Scallops with tomatoes, parsley and garlic	
Поджаренные на сковороде морские гребешки со свежим помидором и петрушкой	
DAURADE ROYALE OU LOUP DE MÉDITERRANÉE GRILLÉE	34
<i>Orata o Branzino alla griglia - Grilled Mediterranean sea bream or sea bass</i>	
Средиземноморская королевская дорада или зубатка, поджаренная на гриле	
SOLE MEUNIÈRE	34
<i>Sogliola - Sole - Обжаренный в муке морской язык</i>	
PLATEAU ROYAL DE POISSONS GRILLÉS à partir de 2 personnes	41€ par personne
Loup ou dorade, sardines, thon, saumon, gambas	
<i>Piatto Royal di pesci alla griglia a partire da 2 persone : Branzino, sardine, tonno, salmone, gamberi</i>	
Royal plateau of grilled fish for 2 personnes : Sea bass, sardines, tuna, salmon and king prawns	
Королевская тарелка, жареной на гриле рыбы, на 2 персоны : Сибас, сардины, тунец, лосось и королевские креветки	

Les Viandes

VÉRITABLE BURGER CHAROLAIS OU FISH BURGER AU CABILLAUD	24
<i>Hamburger di «Charolais» o hamburger di pesce</i>	
Hamburger «Charolais beef» or Fish Burger	
Бургер с говядиной "Charolais" или рыбный бургер	
SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE AU SATAY	24
<i>Pollo (etichetta: label rouge) saltato - Satay supreme chicken</i>	
Белое куриное мясо в соусе сатэ	
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G	26
<i>Bistecca alla grigia 300gr - Grilled beef ribsteak 300 g</i>	
Поджаренный на гриле антрекот	
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE (OREILLE D'ÉLEPHANT)	26
<i>Cotoletta (vitello) alla Milanese - Milanese-style veal escalope</i>	
Эскалоп по-милански из телятины	
MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD AU MIEL	27
<i>Petto d'anatra salsa miele - Duck fillet steak with honey sauce</i>	
Утиное филе под медовым соусом	
CŒUR DE FILET DE BŒUF (supplément rossini : 5€)	32
<i>Fileti di manzo (supplemento Rossini: 5Euro)</i>	
Grilled beef fillet (suppliment rossini (seared fois-gras) :5€)	
Поджаренное на гриле филе говядины	
<i>Supplément sauce poivre, crème-champignons ou Roquefort : 3 € Supplément façon rossini : 5 €</i>	
<i>Supplemento salse al pepe, crema-funghi o Roquefort: 3 Euro - Supplemento per cottura Rossini 5 Euro</i>	
<i>Supplement sauce pepper, creamy mushroom or Roquefort :3€ - Suppliment Rossini (seared fois-gras) 5€</i>	
Дополнительный соус из черного перца, грибной или с Рокфором:3€ - Дополнительно Фуа Гра Россини 5€	

Le bar à Tartares

SEXY TARTARE	20
Mozzarella di buffala, tomate cœur de bœuf, avocat, basilic <i>Mozzarella di bufala, pomodori cuore di bue avocado e basilico</i> <i>Buffala mozzarella, tomatos, avocado and basil</i> Моцарелла буфалло, помидоры, авокадо и базилик	
TARTARE DE SAUMON OU THON FRAIS AU CITRON VERT FAÇON CRÉOLE	24
<i>Tartara di salmone / Tartara di tonno fresco con lime alla Creola</i> <i>Salmon tartar</i> Тартар из лосося с зеленым салатом	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS	24
<i>Tartara di manzo Charolais con patatine fritte croccanti</i> <i>Beef tartar and crispy fries</i> Тартар из говядины с картофелем фри	

Nos Copieuses Salades

SALADE DE POULPE AU YUZU	23
Salade, poulpe, poivrons grillés, olives, persil, ail, citron yuzu <i>Insalata, polipo, peperoni grigliati, olive, prezzemolo, aglio, limone yuzu</i> <i>Salad, octopus, grilled peppers, olives, parsley, garlic, lemon yuzu</i> Салат, осьминог, жареный перец, оливки, петрушка, чеснок, лимон юзу	
SALADE NIÇOISE EPI BEACH	21
Salade, tomates, oignons, concombre, avocat, thon, céleri, œuf, chair de crabe, olives <i>Insalata, pomodori, cipolle, cetriolo, avocado, tonno, sedano, uova, polpa di granchio e olive</i> <i>Salad, tomato, onions, cucumber, avocado, tuna, celery, egg, shredded crab and olives</i> Зеленый Салат, помидоры, лук, огурец, авокадо, тунец, сельдерей, яйцо, мясо краба, оливки	
LA FAMEUSE SALADE CÉSAR AU POULET	21
Salade, poulet, copeaux de Grana Padano, tomates, œufs, oignon blanc, sauce César, croûtons <i>Insalata, pollo, Grana Padano, pomodori, cipolla bianca, salsa cesar, crostini</i> <i>Salad, chicken, parmesan cheese, tomatoes, onion, cesar sauce, croutons</i> Салат, курица, тертый пармезан, помидоры, белый лук, соус цезарь	
SALADE EXOTIQUE	25
Salade, crevettes, chair de crabe, melon, avocat, radis, soja, mangue <i>Insalata, gamberetti, polpa di granchio, melone, avocado, ravanelli, soja ed mango</i> <i>Salad, prawns, shredded crab, melon, avocado, radish, soja and mango</i> Зеленый салат, креветки, мясо краба, дыня, авокадо, редис, соя, манго	

Les Wok spécialité du monde

WOK VÉGÉTARIEN	21
<i>Wok vegetariano - Vegetarian wok</i> Вок вегетарианский	
WOK DE POULET ET GAMBAS	29
<i>Wok di pollo e gamberoni - Chicken and king prawns wok</i> Вок из курицы и королевских креветок	
WOK DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS SAUVAGES	33
<i>Wok di Capesante e gamberoni - Scallops and king prawns wok</i> Вок из морских гребешков и королевских креветок	

Base : nouilles, courgette, carotte, navet blanc, chou chinois, champignon noir
Base: noodles, zucchini, carrot, white turnip, Chinese cabbage, jelly ear mushroom
Основа: лапша, цуккини, морковь, белая репа, китайская капуста, грибы древесные ушки

La plage Epi Beach vous souhaite un agréable repas

Poke Bowl

BOWL DETOX	20
Riz thaï, quinoa, grenade, mangue, pamplemousse, avocat, betterave, cacahuète hachée <i>Riso thailandese, quinoa, melograno, mango, pompelmo, avocado, barbabietola, arachide macinata</i> <i>Thai rice, quinoa, pomegranate, mango, grapefruit, avocado, beetroot, ground peanuts</i> <i>Тайский рис, киноа, гранат, манго, грейпфрут, авокадо, свекла, молотый арахис</i>	
BOWL BEACH	20
Riz thaï, saumon, thon, avocat, wakame, mangue, radis, soja, grenade <i>Riso thailandese, salmone, tonno, avocado, wakame, mango, ravanello, soia, melograno</i> <i>Thai rice, salmon, tuna, avocado, wakame, mango, radish, soy, pomegranate</i> <i>Тайский рис, лосось, тунец, авокадо, вакамэ, манго, редька, соя, гранат</i>	
BOWL VEGAN	21
Riz thaï, quinoa, grenade, fèves, melon, avocat, betterave, gingembre <i>Riso thailandese, quinoa, melograno, fagioli, melone, avocado, barbabietola rossa, zenzero</i> <i>Thai rice, quinoa, pomegranate, beans, melon, avocado, beetroot, ginger</i> <i>Тайский рис, киноа, гранат, фасоль, дыня, авокадо, свекла, имбирь</i>	
MARWA BOWL	24
Riz thaï, crevettes, chair de crabe, oignons frits, tomates cerise, chou rouge, cacahuète hachée, wakame <i>Riso thailandese, gamberetti, polpa di granchio, cipolle fritte, pomodorini, cavolo rosso, arachide macinata, wakame</i> <i>Thai rice, shrimp, crabmeat, fried onions, cherry tomatoes, red cabbage, ground peanuts, wakame</i> <i>Тайский рис, креветки, крабовое мясо, жареный лук, вишневые помидоры, красная капуста, молотый арахис, вакамэ</i>	

Les Incontournables

MOULES MARINIÈRES, FRITES (selon saison et arrivage)	23
<i>Cozze alla Marinara con patatine fitte (solo in stagione e se consegnati)</i> <i>Mussels in white wine sauce with fries (depending on season and availability)</i> Мидии под соусом из белого вина с картофелем фри	
PETITE FRITURE	20
<i>Piccola frittura (pesci piccoli)</i> Deep fried whitebait / Маленькие жареные рыбки	
SARDINES GRILLÉES ET SALADE VERTE (selon arrivage)	21
<i>Sardine alla griglia con insalata verde (solo se consegnate)</i> <i>grilled sardines with salad (depending on availability)</i> Поджаренные на гриле сардины с зеленым салатом	
LE TRADITIONNEL FRITO MIXTO	25
<i>Il tradizionale fritto misto</i> Traditional Mixed deep fried seafood / Ассорти из жареной рыбы	
LE CARPACCIO DE BOEUF, BLACK ANGUS ET COPEAUX DE PARMESAN	20
<i>Il carpaccio di manzo, "Black Angus" e parmigiano</i> <i>The carpaccio of beef, "Black Angus" and parmesan</i> Карпаччо из говядины, "Black Angus" и пармезан	
ASSIETTE DE SAUMON FRAIS MARINÉ, LABEL ROUGE	21
<i>Piatto di salmone fresco marinato etichetta rossa</i> Marinated fresh salmon / Тарелка свежего маринованного лосося	

Menu enfant

POISSON PANÉ **ou** STEAK HACHÉ ET FRITES **ou** NUGGETS ET FRITES
+ 1 BOULE DE GLACE

14 €