

## Les Viandes

VÉRITABLE BURGER CHAROLAIS.....	28
<i>Hamburger «Charolais beef»</i>	
BROCHETTE DE POULET FERMIER À LA BALINAISE .....	27
<i>Balinese farm chicken skewer</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE 300g.....	28
<i>Grilled beef ribsteak 300 g</i>	
CÔTE DE VEAU AUX CÈPES .....	42
<i>Veal chop with porcini mushrooms</i>	
MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD AU MIEL.....	29
<i>Duck fillet steak with honey sauce</i>	
CŒUR DE FILET DE BŒUF, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE (supplément rossini : 5€) .....	37
<i>Grilled beef fillet, mashed potatoes ( supplément rossini (seared fois-gras) :5€)</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS.....	26
<i>Beef tartar and crispy fries</i>	

Supplément sauce poivre, crème-champignons ou Roquefort : 3 € Supplément façon rossini : 5 €  
Supplement sauce pepper, creamy mushroom or Roquefort :3€ - Suppliment Rossini (seared fois-gras) 5€

## Les Pâtes

RIGATONI AU SAUMON.....	27
<i>Salmon rigatoni</i>	
CAPPELLACCI AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ .....	27
<i>Cappellacci (pasta dumplings) porcini mushroom and summer truffles</i>	
LINGUINEAUX GAMBAS SAUVAGES ET BISQUE DE HOMARD .....	29
<i>King prawns Linguini</i>	
LINGUINI SIGNATURE (Gambas, St Jacques, moules et palourdes) .....	39
<i>Seafoods Linguini</i>	

## Les Pizza

MARGUERITE (Tomate, mozzarella et olives).....	16
<i>Tomato, mozzarella and olives</i>	
REGINA (Tomate, mozzarella, jambon et champignons) .....	17
<i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>	
4 FROMAGES (Tomate, mozzarella, roquefort, gorgonzola, chèvre, persillade).....	18
<i>Tomato, mozzarella, roquefort, Gorgonzola, goats cheese, parsley and garlic</i>	
PARMA (Tomate, mozzarella di buffala, tomate cerise, jambon de parme, roquette, basilic) .....	20
<i>Tomato, Buffala mozzarella, cherry tomato, parma ham, rocket, basil</i>	
BUFFALA (Tomate, mozzarella di buffala, roquette, basilic).....	17
<i>Tomato, Buffala mozzarella, salad and garlic</i>	
TONNO (Tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, persillade, olives) .....	18
<i>Tomato, mozzarella, tuna, onions,peppers, parsley,garlic and olives</i>	
TRUFFO .....	28

Supplément 3 € : jambon ou thon ou viande hachée ou poulet - Autre ingrédient : 1 €  
Supplement 3€ : Ham or tuna or minced meat or chicken - Other ingredients 1€:

# Epi Beach

JUAN - LES - PINS



Since 1970

*“La cuisine, c’est l’envers du décor,  
là où s’activent les hommes et femmes  
pour le plaisir des autres...”*

*Bernard Loiseau*

## Les Entrées Froides

SEXY BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES ET SA CRÈME DE BASILIC .....	28
<i>Mozzarella di buffala, tomate cœur de bœuf, avocat, basilic</i> <i>Buffala mozzarella, tomatos, avocado and basil</i>	
TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET MANGUE .....	26
<i>Salmon tartar , avocado and mango</i>	
TARTARE DE THON, SASHIMI, PASTÈQUE ET POMME AU YUZU.....	24
<i>Tuna tartare, sashimi, watermelon and apple with yuzu</i>	
LE CARPACCIO DE BOEUF, CHAROLAIS ET COPEAUX DE PARMESAN .....	24
<i>The carpaccio of beef, "Charolais" and parmesan</i>	
SAUMON MARINÉ "LABEL ROUGE" AU CITRON VERT ET BAIES ROSES .....	26
<i>Salmon marinated with lime and pink peppercorns</i>	
POULPE SNACKÉ, VINAIGRETTE PASSION .....	27
<i>Snacked octopus, passion fruit vinaigrette</i>	

## Les Entrées Chaudes

MOULES MARINIÈRES (selon saison et arrivage) .....	28
<i>Mussels in white wine sauce (depending on season and availability)</i>	
FRITURE DE CALAMARS .....	25
<i>Deep fried squid</i>	
SARDINES GRILLÉES ET SALADE VERTE (SELON ARRIVAGE) .....	25
<i>Grilled sardines with salad (depending on availability)</i>	
LE TRADITIONNEL FRITO MIXTO .....	27
<i>Traditional Mixed deep fried seafood</i>	

## Les Poke Bowl

BOWL DETOX .....	25
<i>Riz thaï, quinoa, grenade, mangue, pamplemousse, avocat, betterave, cacahuète hachée</i> <i>Thai rice, quinoa, pomegranate, mango, grapefruit, avocado, beetroot, ground peanuts</i>	
BOWL BEACH .....	27
<i>Riz thaï, saumon, thon, avocat, wakame, mangue, radis, soja, grenade</i> <i>Thai rice, salmon, tuna, avocado, wakame, mango, radish, soy, pomegranate</i>	
MARWA BOWL .....	27
<i>Riz thaï, crevettes, chair de crabe, oignons frits, tomates cerise, chou rouge, cacahuète hachée, wakame</i> <i>Thai rice, shrimp, crabmeat, fried onions, cherry tomatoes, red cabbage, ground peanuts, wakame</i>	

## Menu enfant

Fish and chips ou Steak haché ou Nuggets  
accompagné de frites et salades  
+ 1 boule de glace  
14 €

## Garnitures

RATATOUILLE MAISON 8 €  
HARICOTS VERTS 7 €  
SALADE 7 €  
FRITES 7 €  
GRATIN DAUPHINOIS MAISON 9 €  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 8 €  
RIGATONI À LA TRUFFE 13 €

## Nos Salades

SALADE NIÇOISE EPI BEACH.....	25
<i>Salade, tomates, oignons, concombre, avocat, thon, céleri, œuf, olives, gouttes de poivrons</i> <i>Salad, tomatoes, onions, cucumber, avocado, tuna, celery, egg, olives, peppers</i>	
LA FAMEUSE SALADE CÉSAR AU POULET.....	25
<i>Salade, poulet, copeaux de Grana Padano, tomates, œufs, oignon blanc, sauce César, croûtons, olives</i> <i>Salad, chicken, parmesan cheese, tomatoes, onion, cesar sauce, croutons, olives</i>	
SALADE EXOTIQUE.....	27
<i>Salade, crevettes, chair de crabe, melon, avocat, radis, soja, mangue</i> <i>Salad, prawns, shredded crab, melon, avocado, radish, soja and mango</i>	

## Les Wok

spécialité du monde

WOK VÉGÉTARIEN .....	25
<i>Vegetarian wok</i>	
WOK DE POULET ET GAMBAS .....	29
<i>Chicken and king prawns wok</i>	
WOK DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS SAUVAGES .....	35
<i>Scallops and king prawns wok</i>	

Base : nouilles, courgettes, carottes, navets blancs, choux chinois, champignons noirs, gingembre, cacahuètes  
Base: noodles, zucchini, carrot, white turnip, Chinese cabbage, jelly ear mushroom, ginger, peanut

## Les Poissons

CALAMARS FLAMBÉS, À LA PROVENÇALE ET RATATOUILLE AUX LÉGUMES DE SAISON .....	27
<i>Squids flambe with parsley and garlic, homemade ratatouille</i>	
SAUMON LABEL ROUGE SNACKÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE.....	28
<i>Grilled salmon steak, mashed potatoes</i>	
MI-CUIT DE CŒUR DE THON FAÇON THAÏ, RIZ SAUVAGE .....	29
<i>Seared Tuna thai style, rice</i>	
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU COGNAC FAÇON NIÇOISE ET RATATOUILLE MAISON .....	36
<i>King prawns flambe with Cognac, parsley and garlic, homemade ratatouille</i>	
POÊLÉE DE SAINT-JACQUES AUX TOMATES CERISES ET PERSILLADE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE.....	36
<i>Seared Scallops with tomatoes, parsley and garlic, mashed potatoes</i>	
CAMERONES RÔTIÉS À L'HUILE D'OLIVE .....	49
<i>Camarones roasted in olive oil</i>	
DAURADE ROYALE OU LOUP DE MÉDITERRANÉE .....	37
<i>Mediterranean sea bream or sea bass</i>	
SOLE MEUNIÈRE.....	44
PLATEAU ROYAL DE POISSONS GRILLÉS À PARTIR DE 2 PERSONNES.....	48€ par personne
<i>Loup ou dorade, sardines, thon, saumon, gambas (selon arrivage)</i> <i>Royal plateau of grilled fish for 2 personnes : Sea bass, sardines, tuna, salmon and king prawns</i>	