

indie beach



cocktails

TOUS NOS COCKTAILS, MOCKTAILS, THÉS GLACÉS ET SANGRIAS
SONT PRÉPARÉS À BASE DE FRUITS FRAIS

PABLO TEQUILA ALTOS REPOSADO INFUSÉE AU PIMENT, JUS DE CITRON VERT, AGAVE, CORIANDRE	20
INDIE GIN TANQUERAY TEN, EAU DE CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE CITRON JAUNE, GINGER BEER	22
PASTIS SOUR PASTIS 12-12, SUZE, JUS DE CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT, FEE FOAM	18

cocktails signatures

MANGO SOUR BELVÉDÈRE, JUS DE MANGUE, SIROP DE BASILIC MAISON, JUS DE CITRON JAUNE, MENTHE FRAÎCHE, FEE FOAM	23
LITCHI SPRITZ MONKEY 47, LIQUEUR DE LITCHI, JUS DE PASTÈQUE, SODA WATER, PROSECCO	35
JALAPITA MEZCAL DEL MAGUEY INFUSÉ AU JALAPEÑOS, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, JUS DE PASSION, SIROP D'AGAVE, MENTHE FRAÎCHE, GINGER BEER	26
PINK MULE WHISKY SIR DAVIES, MÛRES ET FRAMBOISES FRAÎCHES, MENTHE, JUS DE CITRON VERT, FENTIMANS GINGER ALE	24
MATCHA COLADA HAVANA 7 ANS INFUSÉ AU THÉ MATCHA, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, SIROP D'ÉRABLE, POUDRE DE MATCHA	28

cocktails premium

BELUGA GOLD MARTINI BELUGA GOLD LINE, VERMOUTH DRY, BITTER AGRUMES ET SON CAVIAR (5GR)	58
ROSITA DON JULIO 1942 ROSADO, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, PURÉE DE YUZU, SIROP DE SUCRE, THREE CENTS PAMPLEMOUSSE SODA	68
BASILIC INSTINCT GIN SEVENTY ONE, LIQUEUR SAINT-GERMAIN, JUS DE POMME, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE BERGAMOTE, BASILIC FRAIS, THREE CENTS FIG LEAF SODA	48

cocktails classiques

MOJITO RHUM EMINENTE 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA WATER, ANGOSTURA	19
MARGARITA VOLCAN BLANCO, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT	21
PALOMA DON JULIO BLANCO, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, SUCRE DE CANNE ET SODA WATER	23

Sangría

JUG À PARTAGER

ROUGE OU BLANCHE	95
PÉTILLANTE	105

détox

VERT JUS DE CONCOMBRE, JUS DE CITRON VERT, POMME, ÉPINARD	16
VITAMINÉ ORANGE PRESSÉE, JUS DE CAROTTE, GINGEMBRE FRAIS	16

thé froid

THÉ VERT, PÊCHES FRAÎCHES, FLEUR D'ORANGER, MENTHE FRAÎCHE AU VERRE À PARTAGER	15 50
---	----------

La citronnade

JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE SUCRE, EAU MINÉRALE AU VERRE À PARTAGER	15 50
--	----------

Mocktails

O'COCO EAU DE COCO, JUS DE LITCHI, SIROP D'HIBISCUS, JUS DE CITRON VERT, FENTIMAN'S ROSE LEMONADE	18
FRESH KISS JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT, BASILIC FRAIS, SIROP DE VANILLE, SODA WATER	18
SUNNY ALOE VERA, MENTHE FRAÎCHE, CURCUMA, JUS DE MANGUE	18



indie beach specials

INDIE CÉSAR INDIE CAESAR	65
BURRATA 500GR À PARTAGER ET BELLES TOMATES COLORÉES 500GR BURRATA TO SHARE & BEAUTIFUL COLORED TOMATOES	69
PIZZETA À LA TRUFFE TRUFFLE PIZZETA	51

crudos

LOUP, AGUACHILE DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS SEA BASS, RED PEPPER GRILLED AGUACHILE	35
SAUMON, AGUACHILE ET AVOCAT SALMON, AGUACHILE & AVOCADO	32
THON ROUGE CHUTORO, SAUCE NIKKEI ET MISO, CRUMBLE DE SÉSAME ET WASABI BLUEFIN TUNA CHUTORO, NIKKEI SAUCE & MISO, SESAME CRUMBLE & WASABI	39
SASHIMI DE SÉRIOLE, AVOCAT ET CAVIAR CASPARIAN YELLOWTAIL SASHIMI, AVOCADO & CASPARIAN CAVIAR	71
CAVIAR CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL	
50G	150
125G	375
250G	750
500G	1500

Les entrées

CEVICHE DE POISSON FRAIS DU JOUR FRESH FISH CEVICHE OF THE DAY	32
HALLOUMI SIMPLEMENT GRILLÉ, CHUTNEY DE TOMATES ET PAIN PITA SIMPLY GRILLED HALLOUMI, TOMATO CHUTNEY & PITA BREAD	29
LÉGUMES CROQUANTS, LECHE DE TIGRE À L'ARTICHAUT CRUNCHY VEGETABLES, ARTICHOKE LECHE DE TIGRE	25
SALADE DE KALE, SUCRINE, PIGNONS DE PIN, GRENADE ET PARMESAN RAPÉ KALE, SUCRINE, PINE NUTS, POMEGRANATE & PARMESAN SALAD	28
SALADE DE CONCOMBRE, AVOCAT, FENOUIL ET FETA CUCUMBER, AVOCADO, FENNEL & FETA SALAD	29
TARTARE DE GAMBERO ROSSO TARTARE OF GAMBERO ROSSO	44
GAMBAS CRUES, AGUACHILE ET FEUILLE D'HUÎTRE RAW SHRIMP, AGUACHILE & OYSTER LEAF	35



à partager

LINGUINE VONGOLE	85
PAËLLA FINE AUX MOULES ET PALOURDES THIN-LAYER PAELLA WITH MUSSELS & CLAMS	79
POULET ENTIER GRILLÉ AU CITRON WHOLE GRILLED CHICKEN WITH LEMON	135
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES LEG OF LAMB FROM THE PYRENEES	148
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS BLACK ANGUS RIB STEAK	235
POISSON ENTIER GRILLÉ (SELON ARRIVAGE) WHOLE FISH (DEPENDING ON ARRIVAL)	

garden

MAÏS GRILLÉ GRILLED CORN	18
LE BROCOLI BROCCOLI	22
CAROTTES FANES GRILLÉES GRILLED CARROT TOPS	18
PATATE DOUCE À L'ORANGE THE SWEET POTATO WITH ORANGE	18
AUBERGINE FONDANTE AU SOJA ET TOMATES CERISES CONFITES MELTING EGGPLANT WITH SOYA AND SUN-DRIED CHERRY TOMATOES	25



Les plats

* 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS – *1 SIDE DISH OF YOUR CHOICE INCLUDED

surf

**GAMBAS SAUVAGES DE MADAGASCAR GRILLÉES,
BISQUE DE HOMARD*** 49

GRILLED WILD MADAGASCAR SHRIMP, LOBSTER BISQUE

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT, FEUILLE D'ALGUE NORI ET WAKAMÉ* 39

SEARED SALMON, NORI SEAWEED & WAKAME

PAVÉ DE LOUP GRILLÉ, CHUTNEY DE TOMATES* 49

GRILLED SEA BASS, TOMATO CHUTNEY

turf

PLUMA IBÉRICA GRILLÉE* 44

GRILLED IBERIAN PLUMA

COQUELET GRILLÉ* 39

GRILLED COQUELET

ESCALOPE MILANAISE, LINGUINE AL POMODORO 58

MILANESE ESCALOPE, LINGUINE AL POMODORO

PICAÑA BLACK ANGUS MARINÉE AU CHIMICHURRI* 46

PICAÑA BLACK ANGUS MARINATED IN CHIMICHURRI

ENTRECÔTE ARGENTINE 300GR* 52

ARGENTINIAN RIBEYE 300GR

Pâtes

LINGUINE AU CAVIAR CASPARIAN 105

LINGUINE WITH CASPARIAN CAVIAR

SPAGHETTI AU LOUP 39

SPAGHETTI WITH SEA BASS

sides 12
FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, RIZ, RATATOUILLE - FRITES MAISON À LA TRUFFE (+7)

RAMATUELLE, PAMPELONNE

