

NOS POISSONS

(Selon arrivage)

Pavé de Saumon et sa crème de basilic	Salmon fillet with basil cream	23 €
Rizotto Crémeux de poulpe et chorizo	Creamy octopus and chorizo risotto	26 €
Gambas Poêlées à la Provençale	Fried king prawn with Provençale sauce	30 €
Filet de Dorade Sebaste	crème vanille, piment d'espelette, fenouil braisé	25 €
Sebaste see bream	with vanilla cream, espelette chili and braised fennel	
Suppions flambés au pastis	Squid flambeed with pastis	21 €
Burger de Saumon	Salmon burger	27 €
Homards et Langoustes sur Commande les 100g		De 14 à 22 €
Lobster and crayfish as caught on the day (24 hours notice required)	100g	

NOS VIANDES

Tajine de Poulet		19 €
Aux abricots, raisins secs, amandes et sa semoule aux épices		
Earthenware cooking pot of chicken with apricot, raisins, almonds and semolina in spices		
Tartare de Boeuf préparé (env 180g)		23 €
Raw minced beef prepared with shallot, parsley, mustard, tabasco sauce, ketchup		
Tartare de Bœuf à l'italienne (env 180g)		26 €
bœuf haché, basilic, l'huile d'olive, vinaigre balsamique, tomate séchée, parmesan		
Raw minced beef, basil, olive oil, vinegar balsamique, dried tomato, and parmesan shavings		
Burger Italien bœuf haché, mozzarella, tomate séchée, basilic, huile d'olive		26 €
Italian burger (Minced beef, mozzarella, dried tomato, roquette, basil, olive oil)		
Entrecôte Grillée (env. 220 g)		
sauce au poivre ou béarnaise ou roquefort (+3€ sauce aux morilles)		26 €
Entrecote grilled with a peppercorn or béarnaise or Roquefort sauce (+3€ morels sauce)		
Filet de Bœuf (env. 200g)		36€
sauce poivre ou béarnaise ou roquefort (+3€ sauce aux morilles)		
Beef fillet peppercorne or béarnaise or Roquefort sauce (+3€ morels sauce)		
Souris d'agneau confite miel et agrumes		26 €
Shank of lamb roasted with honey and citrus		

Fond de sauce réalisé avec un fumet et fond « Chef »

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale

NOS PATES

Linguine aux Morilles et Foie-Gras Linguine pasta with Morel and Foie-gras	25 €
Linguine aux queues de crevettes et à l'huile de truffe blanche Linguine pasta with Pan-fried shrimp tails	23 €
Linguine à la Mozzarella burratina Linguine pasta with mozzarella burratina, tomato, olive oil, garlic, basil	20 €
Linguine crème basilic, parmesan et pignons torréfiés (linguine with basil cream, parmesan and roasted sprockets)	16 €
Linguine à la Provençale, tomate, ratatouille, huile d'olive (linguine with tomato, ratatouille, garlic and olive oil sauce)	16 €

En plus de sa carte le Mahi-Plage vous propose
Le Soir à partir de 19h
une sélection d'entrées et de plats encore plus savoureux

Mahi-Plage offers you

At night from 7pm a selection of appetizers and dishes even tastier

	Entrée	Plat
Assiette de Saumon Fumé par nos soins blinis aux graines de pavot (Plate of home made smoked salmon and blinis with poppy seeds)	19 €	
Soupe de Poisson et sa rouille (fish soup and rust)	16 €	
Poele de queues de crevettes en persillade Pan-fried scampi with chopped parsley and garlic	17 €	
Rizotto de St Jacques et sa crème d'oursins (Creamy scallops risotto and its sea urchin cream)		34 €
Côte de Veau aux Morilles (env. 330g) (Veal chop with morels)		35 €
Cote de boeuf Grillée (env. 400g) sauce au poivre ou béarnaise ou roquefort (+3€ sauce aux morilles) Beef rating grilled with a peppercorn or béarnaise or Roquefort sauce (+3€ morels sauce)		39 €

Prix Nets Carte des allergènes disponible sur demande

**Tous nos produits sont FAITS MAISON. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts
sauf les profiteroles et le fondant au chocolat qui sont de fabrication artisanale**