



LA JAVANAISE

une invitation au voyage

À PARTAGER... OU PAS

- STRACCIATELLA**   17
huile de basilic – focaccia toastée
Stracciatella
basil oil – toasted focaccia
- AVOCADO**   16
pain au grain – shiso – lime – chili
Avocado toast
wholemeal bread – shiso – lime – chilli
- MELON, PASTÈQUE**   18
feta – condiment menthe – amandes
Melon, watermelon
feta – mint – almonds
- PANISSES**  12
olives noires – poivre Sarawak
Panisses
traditional chickpea patties – black olives – Sarawak pepper
- CALAMARS EN FRITURE**      22
sauce tartare – câpres feuille – citron pays
Fried squid
Tartar sauce – capers – local lemon



Salades

- RIVIERA**     **20**
tomates – concombre – feta – avocat – menthe – graines toastées & agrumes
Riviera
tomatoes – cucumber – feta – avocado – mint – toasted seeds & citrus
- ARTICHAUTS**     **19**
artichauts – parmesan 24 mois – huile d'olive – citron – noisettes
Artichokes
artichokes – 24-month-aged Parmesan – olive oil – lemon – hazelnuts
- NIÇOISE**      **24**
ventrèche de thon – tomates anciennes – olives – œuf dur – anchois – artichauts marinés – radis
Niçoise, traditional local salad
tuna ventresca – tomatoes – olives – hard-boiled egg – anchovies – marinated artichokes – radishes
- CÉSAR**       **24 / 26**
poulet pané ou crevettes – romaine – croûtons de focaccia – tomates cerises –
œuf dur – parmesan – sauce caesar
Caesar
breaded chicken or prawns – romaine lettuce – focaccia croutons – cherry tomatoes –
hardboiled egg – Parmesan – Caesar dressing
- TOMATES D'ICI**    **22**
burrata crémeuse – basilic frais – huile d'olive
Local tomatoes
creamy burrata – fresh basil – olive oil

Crudos

- FILET DE SÉRIOLE**  **24**
huile d'olive – agrumes – gingembre
Yellowtail fillet
olive oil – citrus fruits – ginger
- CARPACCIO DE BŒUF**    **25**
câpres – roquette – parmesan – condiment basilic
Beef carpaccio
capers – rocket – Parmesan – basil sauce
- CARPACCIO DE POULPE**  **28**
pamplemousse – coriandre fraîche – piment d'Espelette
Octopus carpaccio
grapefruit – fresh coriander – Espelette pepper

À SUIVRE, CHEF !

Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec des frites / All our meat dishes are served with French fries.

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

 32

tomates cerises – roquette – panure graine fenouil – carvi – zestes de citron

Milanese-style veal escalope

cherry tomatoes – rocket – fennel seed breadcrumb coating – caraway – lemon zests

TAGLIATA DE BŒUF ANGUS

 29

condiment chimichurri – balsamique vieux – roquette – parmesan

Angus beef tagliata

served with chimichurri sauce – aged balsamic vinegar – rocket – Parmesan

CHEESEBURGER / CHICKENBURGER

 29

pain brioché – tomme de brebis des Pyrénées – sauce secrète – tomates – salade

Cheeseburger / Chickenburger

brioche bun – sheep's milk tomme from the Pyrenees – secret sauce – tomatoes – salad

Poissons

GAMBAS GRILLÉES

 32

riz venere – fines tranches de fenouil au citron

Grilled prawns

venere rice – thin slices of fennel with lemon

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

 32

sauce chimichurri – légumes sautés

Grilled octopus tentacle

with chimichurri sauce – pan-fried vegetables

FILET DE LOUP

 48

courgette – vierge de tomates – fleurs de câpre

Sea bass fillet

courgette – tomato purée – caper flowers

RETOUR DE PÊCHE SELON ARRIVAGE selon produit

The catch of the day

À PARTIR DE 15€ / 100 G

Pizzas

Toutes nos pizzas sont des créations de notre chef pizzaiolo. La pâte est composée de farines à base de blé complet biologique, cultivé et transformé en France.

- MARGHERITA 1889**      **16**
- sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge
San Marzano tomato sauce, fior di latte, basil and extra virgin olive oil
- BUFALINA**      **19**
- sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge
San Marzano tomato sauce, mozzarella di bufala, basil and extra virgin olive oil
- REINE**      **19**
- sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, persillade
San Marzano tomato sauce, fior di latte, French ham, mushrooms, parsley and garlic
- DIAVOLA**      **19**
- sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse piquante
San Marzano tomato sauce, fior di latte, spicy sausage
- VÉGÉTARIENNE**      **22**
- sauce tomate San Marzano, tomates cerises, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette
San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, fior di latte, aubergine, courgette
- PARMA**      **23**
- tomates cerises, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, pétales de parmesan, crème de vinaigre balsamique
cherry tomatoes, fior di latte, Parma ham, rocket, parmesan shavings, balsamic cream
- TRUFFÉE**      **28**
- mozzarella di bufala DOP, crème de truffe, lamelles de truffe
mozzarella di bufala, truffle cream and truffle shavings

Pâtes

LINGUINE ALLE VONGOLE   	32
palourdes – ail – chili – persil – citron <i>Linguine with clams</i> clams – garlic – chilli – parsley – lemon	
PENNE SAUCE POMODORO  	19
basilic – huile d'olive extra vierge – origan Supplément burrata crémeuse · +4€ <i>Penne with tomato sauce</i> basil – extra virgin olive oil – oregano Creamy burrata supplement · +€4	
GNOCCHIS   	24
crème de parmesan – truffe d'été (<i>Tuber aestivum</i> Vitt - provenance : Perugia Italia) <i>Gnocchi</i> parmesan cream – summer truffle	

Accompagnements

SALADE VERTE  	8
<i>green salad</i>	
FRITES	10
<i>french fries</i>	
LÉGUMES GRILLÉS	10
<i>grilled vegetables</i>	
RIZ VENERE	12
<i>venere rice</i>	

MENU ENFANT · 16

Kids menu (up to 10 years old)

jusqu'à 10 ans

UNE PIZZETTA OU UN STEAK-FRITES OU DES NUGGETS-FRITES

A pizzetta, a steak with fries, or chicken nuggets served with fries

UN SIROP OU UN JUS

A syrup drink or a juice

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

One scoop of ice cream of your choice

UN PETIT PLAISIR SUCRÉ POUR TERMINER...

FRAISES ET FRAMBOISES FRAÎCHES

crème vanillée

Fresh strawberries and raspberries vanilla cream

12

PAVLOVA

meringue – mangue - passion - ananas – zestes de citron vert

Pavlova meringue

mango - passion fruit - pineapple – lime zests

14

COOKIE MI-CUIT

glace vanille

Soft-baked cookie

vanilla ice cream

14

SUNDAE

topping au choix (gianduja / pistache / fraise / caramel beurre salé)

Sundae

choice of topping (gianduja / pistachio / strawberry / salted caramel)

7

PIZZA NUTS

pizza nutella, éclats de pistache

Nutella pizza, pistachios

14

JAVA SNICKERS CUP

boule de glace vanille – gianduja & praliné – sauce chocolat

Java Snickers Cup

scoop of vanilla ice cream – gianduja & praline – chocolate sauce

14

SUNDAE À PARTAGER

pour 4/6 personnes

Sundae to share

18

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit platter

16

CRÈMES GLACÉES & SORBETS

Ice creams & sorbets

4

ALLERGÈNES



GLUTEN
Gluten



LAIT
Milk



ARACHIDE
Peanut



OEUF
Egg



SULFITES
Sulphites



MOUTARDE
Mustard



POISSON
Fish



CÉLÉRI
Celery



CRUSTACÉS
Crustacean



MOLLUSQUE
Molluscs



FRUITS À
COQUE
Nuts



SOJA
Soy



GRAINES
DE SÉSAME
Sesame seeds



LA JAVANAISE

une invitation au voyage



— @lajavanaise_plage —



Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes et à partir de produits de qualité et frais. Certains plats sont donc susceptibles de manquer. *All our dishes are homemade. Please note that the availability of certain dishes may vary due to the freshness of the ingredients.*
Nous vous informons que nos plats peuvent contenir sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachides, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. *Some of our dishes contains allergens and/or traces: egg, milk, cereals with gluten, mustard, sulphites, fish, shellfish, sesame, peanuts, celery, tree nuts, lupine and soy. Please note that we are unable to avoid cross contamination in our kitchen.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Moyens de paiement : espèces, CB. Prices include taxes and service. Method of payments: cash debit/ credit cards.