



**SOCIAL  
FOOD  
CLUB**

**indie beach house**

## LES ENTRÉES

<b>Ceviche du jour</b> <i>Ceviche of the day</i>	25 €	<b>Tartare de King crab et avocat</b> <i>King crab and avocado tartare</i>	51 €
<b>Tiradito de Légumes</b> <i>Vegetables Tiradito</i>	24 €	<b>Gambas en carpaccio, huile d'olive, basilic et harrissa</b> <i>Gambas in carpaccio, olive oil, basil and harissa</i>	24 €
<b>Salade d'haricots verts, sauce pesto</b> <i>Green beans salad, pesto sauce</i>	21 €	<b>Salade de concombre, avocat, fenouil et feta</b> <i>Cucumber salad, avocado, fennel and feta cheese</i>	21 €

## AU CENTRE DE LA TABLE

[Noun]

*point à égal distance entre un plat et plusieurs personnes*  
*point at equal distance between a dish and several people*

<b>Halloumi simplement grillé, chutney de tomate</b> 25 € <i>Simply grilled Halloumi, tomato chutney</i>	<b>Poêlée de calamars à la provençale</b> 25 € <i>Pan-fried calamari à la provençale</i>
<b>Gambas croustillantes, sauce chipotle</b> 22 € <i>Crispy gambas, chipotle sauce</i>	<b>Carottes fanes grillées</b> 14 € <i>Grilled carrots</i>
<b>Pizzeta à la truffe</b> 29 € <i>Truffle Pizzeta</i>	<b>Chou-fleur gratiné</b> 16 € <i>Gratinated cauliflower</i>
<b>Houmous de pois chiche</b> 15 € <i>Chickpea hummus</i>	<b>Aubergine grillée</b> 12 € <i>Grilled eggplant</i>
<b>Le Guacamole traditionnel</b> 17 € <i>Traditional guacamole</i>	<b>Cœur de laitue, huile d'olive Kalios et citron</b> 15 € <i>Lettuce heart, Kalios olive oil and lemon</i>

## LES ENTRÉES À PARTAGER

<b>Carpaccio de seriole pour 2</b> <i>Yellowtail fish carpaccio for 2</i>	52 €	<b>Patte de King crab, toast d'avocat</b> <i>King crab leg, avocado toast</i>	68 €
<b>Burrata 500gr, légumes grillés et tomates cerises</b> <i>Burrata 500gr, grilled vegetables and cherry tomatoes</i>	48 €	<b>Grosse salade de tomates colorées, huile d'olive Kalios infusée au basilic</b> <i>Large colorful tomato salad, Kalios olive oil infused with basil</i>	33 €
<b>Tartare de boeuf, 150g de Wagyu Australien</b> <i>Beef tartare, 150g of Australian Wagyu</i>	69 €		

## LES PLATS

<b>Penne à l'arrabiata</b> <i>Penne à l'arrabiata</i>	28 €	<b>Entraña marinée au chimichurri*</b> <i>Entraña marinated in chimichurri</i>	34 €
<b>Spaghetti ail, persil et huile d'olive</b> <i>Garlic, parsley and olive oil spaghetti</i>	25 €	<b>Black Cod miso</b>	57 €
<b>Picaña Black Angus*</b> <i>Beef Picanha Black Angus</i>	36 €	<b>Belle sole grillée 600g*</b> <i>Beautiful grilled sole fish 600g</i>	68 €
<b>Entrecôte Premium Argentine 250g*</b> <i>Argentinian rib eye steack 250g</i>	38 €	<b>Gambas sauvages de Madagascar cuites au charbon Quebracho*</b> <i>Cooked wild gambas from Madagascar in Quebracho charcoal</i>	47 €
<b>Coquelet grillé au Mibrasa*</b> <i>Roasted cockerel with Mibrasa</i>	26 €	<b>Tentacule de Poulpe laquée sauce nikkei*</b> <i>Lacquered octopus tentacle with nikkei sauce</i>	33 €
<b>Côtes d'agneau sauce tarator*</b> <i>Lamb chops with tarator sauce</i>	33 €	<b>Pavé de loup, chimichurri d'algues*</b> <i>Sea bass steak, seaweed chimichurri</i>	38 €
<b>New York steak, pain pita et crudités</b> <i>New York steak, pita bread and raw vegetable</i>	52 €		

\*1 accompagnement au choix inclus / \*1 side dish of your choice included

## À PARTAGER

[Verb]

*diviser quelque chose en plusieurs éléments distincts  
divide something into several separate parts*

<b>Côte de Boeuf Prince du Sud 1kg*</b> 145 € <i>Prince du Sud Beef Rib 1kg</i>	<b>Les vraies Spaghetti vongole et moules</b> 78 € <i>The real spaghetti vongole and mussels</i>
<b>Côte de Bœuf Black Angus 1kg *</b> 195 € <i>Black Angus Beef Rib 1kg</i>	<b>Spaghetti langouste, bisque et sauce tomate</b> 130 € <i>Lobster Spaghetti, bisque and tomato sauce</i>
<b>Poulet entier au citron et aux herbes*</b> 90 € <i>Whole chicken with lemon and herbs</i>	<b>Poisson entier selon arrivage*</b> <i>Whole fish according to arrival</i>
<b>Carré d'agneau entier, mariné aux épices*</b> 82 € <i>Whole rack of lamb, marinated in spices</i>	

\*2 accompagnements au choix inclus / \*2 side dishes of your choice included

## SIDES

<b>Caponata siciliana froide</b> <i>Cold Caponata siciliana</i>	11 €	<b>Riz, ail et échalote</b> <i>Rice, garlic and shallot</i>	8 €
<b>Frites maison</b> <i>Homemade Fries</i>	10 €	<b>Purée de pommes de terre aux olives taggiasches</b> <i>Mashed potatoes with taggiasches olives</i>	9 €
<b>Frites maison à la truffe</b> <i>Homemade Truffle fries</i>	15 €	<b>Courgettes poêlées</b> <i>Seared zucchinis</i>	8 €