



FOOD

PLAYA
chica

CUISINE MÉDITERRANÉENNE DE PARTAGE



P L A Y A
chica



Exécutifs Chefs
Dominique Misitano & Franck Salati

ANTIPASTI



Pimiento de Padrón, crème de Piment d'Espelette **12**
Padrón peppers, Espelette cream

Guacamole maison, chips de Socca **16**
Homemade guacamole, chickpea chips

Calamari fritti, sauce tartare **17**
Fried calamaries, homemade tartar sauce

Houmous maison, pain pita grillé au Josper **15**
Homemade humous, pita bread grilled on Josper



SALADES / SALADS



Salade de tomates du Pays, basilic, menthe, coriandre, échalote, Huile d'olive Bio **18**
Local farmer fresh tomatoes salad, basil, mint, coriander, shallot, organic olive oil

Epinards de la Ferme en salade, parmesan Reggiano 30 mois, truffe d'été **22**
Local farmer spinash, 30 months parmesan cheese Reggiano, summer truffle

Mozzarella di Buffalla, tomates du Pays, Huile d'olive Bio, sel de Guérande, poivre du moulin **18**
Mozzarella di Buffala, Local tomatoes, organic olive oil, Guérande salt, ground pepper

Salade Grecque Horiatiki, féta AOP, tomates Adora du Pays, olives, concombre, origan **20**
Original greek salad, feta cheese, local farmer tomatoes, olives, cucumber

Salade de Quinoa, avocat en tempura, tomates cerises, mangue fraîche, grenade **18**
Quinoa Salad, tempura avocado, cherry tomatoes, fresh mango, pomegranate

CRUDOS



Carpaccio de Loup aux Agrumes, Huile d'olive Bio **22**
Mediterranean Seabass carpaccio, citrus fruits seasoning, organic olive oil

Ceviche de Dorade de Méditerranée à la truffe d'été **26**
Seabream Mediterranean ceviche, summer truffle

Tartare de Thon, avocat, échalote, ciboulette, chips de légumes **24**
Tuna Tartar, avocado, shallot, shives, vegetable chips



Carpaccio de Sériole, sauce Ponzu, sésame, flake de Bonite fumé, échalote, gingembre frais **26**
Hamachi Amberjack Carpaccio, Ponzu sauce, sesame, smoked Bonito flakes, shallot, fresh ginger



À PARTAGER / TO SHARE



Maxi panier de Crudités de saison, sauce anchoïade **42**
Maxi raw grown season vegetable basket, anchovy sauce

Burrata des Pouilles 250gr, tomates de notre Terroir, herbes fraîches **38**
Burrata from Puglia 250gr, tomatoes from French Land, Fresh herbs

Pizza à la Truffe d'été **42**
Black Truffle pizza

Choux-fleur entier rôti au Josper, crème de yaourt Grec et fines herbes **28**
Cauliflower grilled on Josper Charcoal, Greek yogurt with fresh herbs

Langouste grillée au Josper, linguine et tomates confites maison **26€/100gr**
Spiny Lobster grilled on charcoal, linguini pasta with tomato confit

Poissons entiers de la pêche du jour, légumes rôtis à la braise - PM
Local Fishman catch of the day, roasted vegetables - MP

Tomahawk de Boeuf Angus «EU» grillé au Josper, frites fraîches / 1kg **140**
Charcoal grilled Angus Beef Tomahawk, fresh french fries / 1kg

Double carré d'agneau Ibérique rôti au Josper, tomates séchées, tomates confites, olives Kalamata env. 900gr **85**
Grilled on Josper double Iberic Lamb Rack, Provençal dry & confit tomatoes, Kalamata olives

CAVIAR MAISON NORDIQUE



Impérial de France
50gr / 155 ou 125gr / 360



VIANDES / MEATS



Entrecôte Argentine Ribeye env. 300gr **38**
Grilled Argentinean Ribeye

Carré d'Agneau Ibérique rôti au Jospier, tomates séchées, tomates confites
et olives Kalamata **42**
Lamb Rack Grilled on Jospier, Provençal dry & confit tomatoes, Kalamata olives

Escalope de Veau à la Milanaise, riquette du Jardin, tomates cerises
et copeaux de Parmesan Reggiano **36**
Veal Milanese, cherry tomato, arugula salad, shaved Parmesan cheese

POISSONS / FISHES



Dos de Cabillaud frais rôti, sauce vierge, légumes grillés à la braise **36**
Roasted Cod Fish, virgin sauce, roasted vegetable on charcoal

Poulpe Grillé au Jospier, aubergines à la braise façon melanzana env. 220gr **38**
Grilled Octopus, roasted eggplant Melanzana style

Camarones Tiger à la braise, mayonnaise épicée env. 280gr **59**
Grilled Black Tigger Prawns, spicy mayonnaise, roasted Lemon

PATES / PASTA

(sans gluten à la demande, gluten free pasta on demand)



Linguine alle Vongole **32**
Clams, White Wine, Parsley, Fresh Garlic

Rigatoni à la truffe **36**
Black Truffle Rigatoni



SIDES



Riz Basmati **10**
Basmati rice

Frites Fraîches **10**
Fresh French fries

Purée Maison **10**
Homemade mashed Potatoes

Purée à la Truffe **14**
Homemade Black truffle mashed Potatoes

Haricots verts **10**
String beans

Légumes à la Provençale
grillés à la Braise **12**
Grilled Provençal Vegetable

Brie à la Truffe d'été **15**
Truffled Brie Cheese

MENU ENFANTS KIDS MENU

15



Linguine al Pomodoro ou Filet de Sole rôtie
Linguine al Pomodoro or Roasted Sole Fillet

Jus de fruits
Fresh juice

Glace
Ice cream



DESSERTS



Tartare de Fruits Exotiques, Espuma Coco 14
Exotic Fruits Tartar, Coconut Foam

Fraises et Framboises Fraîches, Crème Légère vanillée, Citron vert 16
Fresh Strawberries & Raspberries, smooth Vanilla cream, lime

Mousse au Chocolat Noir Valrhona et sa Tuile de Gruet de Cacao 14
Black Chocolate Mousse and Cacao Nibs Chips

Tarte au Citron Meringuée et son Caviar de Citron 12
Lemon Tart & Caviar Lemon

La Crème Caramel Maison 12
Homemade caramel cream

Carpaccio de fruits exotiques, sorbet Coco 14
Tropical fruits Carpaccio, coco sorbet



À PARTAGER / TO SHARE



Panier de Fruits frais à Partager
2/4 pers 60 - 6/8 pers 120
Big Fresh Fruits Plater

Assortiment de Fruits Frais Givrés «Maison Sorbetti»
Coco / Orange / Kiwi / Citron / Fruits de la passion
Plateau (Full tray) 110 - Demi Plateau (Half tray) 55
Artisanal fresh fruits sorbet
Coconut / Orange / Kiwi / Lemon / Passion fruit

Maxi Millefeuille maison à la fève de Tonka et son Caramel au Beurre Salé 3/4 pers 36
Maxi Homemade Napoléon Tonka beans cream, Traditional Caramel salty butter



CAFÉ, THÉS & LATTÉS



Chai Latte

Épices chai, sirop d'érable, lait d'amande, lait de coco 8

Expresso Lavazza 4

Décaféiné 4

Double Espresso 6

Cappucino 6

Thés & Infusions DAMMANN FRÈRES 6

DIGESTIFS



COGNAC

Martel VSOP 20

Martel Cordon Bleu 50

Martel XO 65

EAUX DE VIE

Poire Williams La Cigogne 12

Grappa Piave 14

Calvados Beaujour 12

Armagnac Janneau 18

LIQUEURS

Mimocello - Liqueur de fleurs de Mimosa 10

Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31 10

Fernet Branca, Jagermeister, Amaretto Disaronno

Sambuca, Kalhua, Cointreau, Bailey's, Frangelico 12

Grand Marnier Rouge 14





*Tous nos prix sont indiqués service compris. Prix TTC
Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



PLAYA
chica

100 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE - 06210 MANDELIEU
+33(0)4 92 19 74 32 - WWW.PLAYA-CHICA.COM



PLAYACHICA_OFFICIAL