



SINCE 1970

L'ORANGERIE

BEACH CLUB - PAMPELONNE BAY





Le restaurant est ouvert tous les soirs juillet et aout
The restaurant is open july and august every evening

Les vegetaux de la plage proviennent de la pepiniere Pierre
Basset a Grimaud

ENTREES

Planche de l'O (nems,tempura de gambas,samossa,beignets de calamars,accras) Deep fried calamari, prawns tempura, chicken spring roll,accras	20
Stracciatella (coeur de burrata 125gr), tomates multicolores, focaccia, pesto Straciatella(creamy burrata cheese),tomatoes,focaccia bread	21
Salade caesar au poulet Grilled chicken, sucrine salad, parmesan cheese, bread croutons	21
Moules farcies en persillade Parsley Stuffed Mussels	17
Céviche de Bar aux saveurs d'Asie Seabass raw ceviche with asian flavor	24
Fondant de crabe et avocat (200gr) Crab meat and avocado	26
Salade de farfalle ,éfiloché de thon frais a l 'huile d'olive Fresh Tuna and Pasta salad topped with olive oil	21
Quinoa bowl (quinoa,avocat,agrumes,tomates,betterave) Quinoa salad with avocado, tomatoes and beetroot	21
Crostinis de chèvre au miel et romarin, jambon cru Goat cheese toast, topped with honey and romarin, Crudo ham	21

GARNITURES

Frites maison French fries	9
Poêlée de légumes vegetables wok	9
Purée maison, aromatisée aux truffes d'été Mash potatoes summer truffles	12
Purée maison mash potatoes	9
Salade mixte mixte salad	9

NOS PÂTES

Penne a la crème de truffes d'été Summer Truffle creamy penne pasta	32
Linguines aux vongoles Clams linguini	26

COTE MER

Tataki de thon(150gr) aux sésames, wok de légumes Half-cooked tuna, sesames, fresh vegetables	29
Bar d'élevage entier corse grillé (500/600gr) ,purée Grilled Sea bass,mash potato	33
Dos de cabillaud, crème de chorizo Cod fish topped with chorizo cream	27

COTE TERRE

La piece de boeuf du boucher selon arrivage Meat of the day (depends on arrival)	
Tartare de boeuf (200gr), frites,salade verte Beef tartare french fries,green salad	25
Tartare de boeuf a l italienne (200gr), frites,salade verte Beef tartare (parmesan ,pesto)french fries,green salad	27
Ballottine de poulet a la mozzarella ,tomates confites et pesto Chicken stuffed with mozzarella, dry tomatoes and pesto sauce	25
Filet de boeuf grillé (200gr) frites,salade verte,sauce béarnaise Beef fillet,french fries ,green salad,bearnaise sauce	36

LES ENFANTS

Aiguillettes de poulet panée,frites Fried Chicken, french fries	14
Steak haché frais, frites Beef chopped steak, french fries	14
Filet de poisson,puree Fish fillet, mash potatoes	16

Assiette gourmande (mixte de desserts)

13

The home made profiterole with chocolate sauce

Coupe de fraises 11
Cup of fresh strawberries

Coupe de framboises 13
Cup of fresh raspberries

Colonel (sorbet citron,vodka) 11
Colonel (green lemon ice cream, vodka)

Antillais (glace coco,rhum) 11

Café ou chocolat liégeois 11
(vanilla and chocolate or coffee ice cream, hot coffee or chocolate,whipped cream)

Vanille nutella (glace vanille,nutella,chantilly) 12
Nutella and vanilla ice cream with whipped cream

GLACES:vanille,cafe,chocolat noir,coco,,caramel beurre salé

SORBETS:citron vert,mangue,passion

1 boule 3 2 boules 6 3 boules 9

Supplement glace ou chantilly 2

DESSERTS

Moelleux au chocolat cuit minute, glace vanille Chocolates fondant, vanilla ice cream	12
La gauffre de L'O sauce nutella Nutella waffle	12
Café ou thé a la menthe gourmand Gourmet coffee or mint tea	12
La profiterole de l'O Homemade profiterolle with chocolate sauce, vanilla ice cream	14
La tarte fine aux pommes ,glace caramel beurre salé Apple pie, caramel ice cream	12

GLACES

Vanille nutella (glace vanille, nutella, chantilly)	12
Colonel (glace citron vert, vodka)	13
Café ou chocolat liégeois	12
Fraise melba	13
Antillais (glace coco, rhum)	13

Glaces : Vanille, Café, Chocolat noir, Coco, Caramel beurre salé

Sorbets : Citron vert, Mangue, Framboise, fraise

1 Boule 3 2 Boules 6 3 Boules 9 Sup glace ou chantilly 2