



JAVA

Restaurant & Cocktail Bar

MENU

JAVA

RESTAURANT - COCKTAIL BAR

- MENU -

POUR DEBUTER

To Start

BISQUE DE LANGOUSTE CRÉMEUSE €14

Creamy lobster bisque

ŒUF PARFAIT €17

Cappuccino de pomme de terre, champignons et croûtons

Perfect egg, potato cappuccino, mushrooms and croutons

TARTE FINE DE CARPACCIO DE BŒUF €24

Croustillant à l'italienne, câpres, artichauts, tomates et parmesan

Italian-style crispy pastry with capers, artichokes, tomatoes, and Parmesan

SALADE CAESAR

Cœur de romaine, croûtons, bacon, parmesan, œuf mi-cuit et sauce Caesar

Romaine lettuce, croutons, bacon, parmesan, soft-boiled egg and Caesar dressing

Classique / Classic €16

Poulet / Chicken €22

Crevettes / Shrimps €24

SALADE NIÇOISE REVISITÉE €28

Thon frais, pommes de terre, haricots verts, poivrons rouges et verts, olives, anchois, céleri, artichaut, œuf mollet, tomates cerise, basilic

Revisited Niçoise salad – fresh tuna, potatoes, green beans, red and green peppers, olives, anchovies, celery, artichoke, soft-boiled egg, cherry tomatoes and basil

TATAKI DE WAHOO €22

Fraîcheur de quinoa aux saveurs asiatiques

Wahoo tataki, refreshing quinoa with Asian flavors

SALADE BURRATA €26

Salade de tomates cocktails, artichauts, et cerises confites, burrata crémeuse, olives et parmesan
Cocktail tomato, artichokes and candied cherry salad, creamy burrata, olives, and parmesan.



Restaurant & Cocktail Bar

DANS L'EAU
From the Sea



LANGOUSTE DU VIVIER €8/100g

Grillée au feu de bois, servie avec beurre à l'ail ou sauce beurre blanc
Wood-fired grilled, served with garlic butter or beurre blanc sauce

RAVIOLE OUVERTE DE LANGOUSTE €28

Oignons au curry breton, bouillon au fruit de la passion et galanga
Breton curry onion, passion fruit and galangal broth

CREVETTES SAUVAGES €33

Cuites sur la braise, wok de nouilles Udon aux légumes, bouillon de têtes au lait de coco et citronnelle
Grilled over hot coals, Udon noodle stir-fry with vegetables, prawn head broth with coconut milk and lemongrass

THON €38

« Yellowfin » croustillant à la feuille d'algue et au shiso, fenouil grillé, riz parfumé aux zestes de citron vert et à la coriandre
Crispy « Yellowfin » with seaweed and shiso leaf, grilled fennel, rice with lime zest and coriander

LA BALISTE €32

Filet de baliste grillé, sauce vanille, purée de butternut au cajun
Grilled triggerfish fillet, vanilla sauce, cajun butternut squash purée

SAINT-JACQUES €35

Risotto crémeux lié au parmesan, artichauts rôtis et cèpes
Creamy parmesan risotto, roasted artichokes and porcini mushrooms

Restaurant & Cocktail Bar

SUR TERRE

From the Land

AGNEAU Pour 2 personnes 600/800g €84

Épaule d'agneau de lait français cuit 7 heures, ail confit, fèves et purée maison
Slow-cooked French milk-fed lamb shoulder (7 hours), confit garlic, fava beans and homemade mashed potatoes

BŒUF ANGUS €43

Filet de bœuf Hemingway au poivre noir de Kampot, flambé au Bourbon à votre table, gratin de pommes de terre crémeux
Angus beef – Hemingway-style beef tenderloin with Kampot black pepper, Bourbon flambéed at your table, served with creamy potato gratin

TARTARE DE BŒUF 200g €32

Aux saveurs de truffe, œuf fumé, oignons rouges, parmesan et frites maison
Beef tartare with truffle flavors, smoked egg, red onions, parmesan and homemade fries

VOLAILE FERMIÈRE €27

Cuite au sautoir, gnocchis de pomme de terre, champignons et broccolini en tempura
Pan-seared, served with potato gnocchi, mushrooms and tempura broccolini

MAGRET DE CANARD €32

Rôti aux grûes de cacao, betterave rouge, mûres et champignons
Roasted duck breast with cocoa nibs, red beetroot, blackberries and mushrooms



Restaurant & Cocktail Bar

VÉGÉTARIENS

Vegetarian



GNOCCHIS DE POMME DE TERRE €22

Vierge de légumes, Burrata di Bufala
Potato gnocchi, vegetable medley, Bufala burrata

RISOTTO CRÉMEUX €24

Aux artichauts, roquette et pesto basilic-pistache
Creamy risotto with artichokes, arugula & basil-pistachio pesto

ACCOMPAGNEMENT €8

Sides

POMME PURÉE MAISON
Homemade mashed potatoes

LÉGUMES DU JOUR
Vegetables of the day

FRITES MAISON
Homemade fries

SALADE MIXTE
Mixed salad

RIZ BASMATI
Basmati rice

GRATIN D POMME D TERRE
Potato gratin

KIDS MENU au choix €14

Au choix / choice of one

POISSON GRILLÉ
Grilled fish

PÂTES NATURE
Plain pasta

STEAK HACHÉ
Ground beef patty

PÂTES SAUCE TOMATE
Pasta with tomato sauce

Boule de glace
Scoop of ice cream

Restaurant & Cocktail Bar

LES DESSERTS

Desserts

CAFÉ €12

Le véritable tiramisu servi à la cuillère
Authentic tiramisu served by the spoon

VANILLE DE MADAGASCAR €15

Caramel au beurre salé, croustillant aux amandes
Salted butter caramel, almond crunch

CHOCOLAT - NOISETTE €17

Praliné aux noix de pécan
Pecan nut praline

LA FRAISE €16

Mousse à la vanille de Madagascar, confit de fraise et crumble amande
Madagascar vanilla mousse, strawberry confit and almond crumble

GLACES & SORBETS

Ice Cream & Sorbets

Vanille - Fraise - Chocolat - Pistache - Mangue - Passion - Coco - Citron - Piña colada - Caramel
1 boule 4€ - 2 boules 7€ - 3 boules 9€



Scan here for allergens

PRIX EN EUROS - TGCA 4% INCLUSE

Réglement accepté : Visa / American Express Dollar/Euro



JAVA

Beach Club & Restaurant