

GLOBAL FAVORITES

Appetizers

LOCAL FAVORITES

CALAMAR A LA PROVENCALE 16
CALAMARI PROVENCAL STYLE

Calamari | garlic | parsley | tomato | olives

ARTICHAUT VAPEUR 24
STEAMED ARTICHOKE

Artichoke | field greens salad | French dressing | yogurt sauce

MARBELLA SHRIMP PIL PIL 27

Sautéed shrimp | extra virgin olive oil | sliced garlic | cherry tomatoes | parsley | chili flakes | white wine | lemon juice

GASPACHO DE TOMATE GIVRÉ 18
CHILLED TOMATO GAZPACHO

Brunoise vegetables | extra virgin olive oil | crostini

BURRATINA PRIMAVERA 22

Burratina | asparagus | garden peas | mint pesto | citrus fruit | "Sal de Ibiza" hibiscus salt

QUESADILLA 25

Grilled chicken breast | diced red onions | sharp cheddar | mixed peppers | monterey jack | sour cream | guacamole | pico de gallo | grilled chili | tabasco sauce | corn tortilla crisps

Raw Bar

TARTARE DE THON A LA JAPONAISE 23
JAPANESE TUNA TARTARE

Tuna | kimchee | masago | sesame oil

TARTARE DE MAHI MAHI TAHITIEN 22
TAHITIAN MAHI MAHI TARTARE

Local mahi mahi | coconut milk | kaffir lime | cucumbers | carrots | tomatoes | onions

TARTARE DE WAHOO AUX AGRUMES 25
CITRUS WAHOO TARTARE

Wahoo | cucumbers | tomatoes | green apple | grapefruit | lime | dill | yuzu broth

TATAKI DE CANARD 22
DUCK TATAKI

Duck | kimchee | green salad | red onions | raifort sauce

TATAKI DE THON AUX TROIS 23
SESAMES TUNA TATAKI

Tuna | cucumber | coriander | ginger | sesame oil | oyster sauce

TATAKI DE WAHOO 25
WAHOO TATAKI

Wahoo | wakame salad | surimi | yuzu dressing | masago

Salads

SEXY SALAD 28

Lobster | shrimp | crab meat | kanikama | avocado | mango | cucumber | field greens | tobiko | spicy mayonnaise

SALADE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES 38
CREOLE LOBSTER SALAD

Romaine lettuce | local lobster | avocado | carrots | cherry tomatoes | croutons | exotic dressing

NIKKI BEACH'S COBB SALAD 27

Green salad | avocado | chicken | egg | blue cheese | bacon | cherry tomatoes | Caesar dressing

SALADE NIÇOISE 26
NIÇOISE SALAD

Green salad | fresh tuna | baby potatoes | green beans | boiled egg | black olives | cherry tomatoes | anchovy | red pepper | French dressing

HAWAIIAN POKE BOWL 31

Green salad | salmon | tuna | wakame | avocado | organic quinoa | cherry tomato | sweet chili sauce

SALADE CESAR MIAMI BEACH 24
MIAMI BEACH CHICKEN CAESAR SALAD

Chicken | baby gem leaves | Nikki Beach's signature Caesar dressing | rustic croutons | cherry tomatoes | Parmesan cheese

VEGAN POKE BOWL 27

Green salad | avocado | red cabbage | organic quinoa | tofu | edamame | red peppers | cherry tomatoes | ponzu dressing

SALADE BOEUF THAI KOH SAMUI 29
KOH SAMUI THAI BEEF SALAD

Grilled marinated beef fillet | Asian green cucumber | cherry tomatoes | carrots | red onions | bean sprouts | scallions | radish | roasted peanuts | green papaya | mint leaves | cilantro | basil | Thai dressing

SHELLFISH (S), NUTS (N), DAIRY (D), VEGETARIAN (V), GLUTEN (G), ALCOHOL (A)
ALL PRICES ARE IN € CURRENCY. VAT AND SERVICE CHARGE ARE INCLUDED IN THE PRICES.

Caviar

BELUGA SPECIAL RES.	BELUGA IMPERIAL	OSSETRA IMPERIAL	OSSETRA ROYAL	BAÏKA ROYAL
50G - 1280	50G - 895	50G - 360	50G - 280	50G - 250
125G - 2700	125G - 2200	125G - 900	125G - 670	125G - 590
Blinis shallots chives sour cream chopped eggs				

Main Courses

MEAT

FILET DE BOEUF A LA PLANCHA 41 ANGUS BEEF FILLET

Angus beef fillet | mashed potatoes | pepper sauce |
grilled asparagus | marinated cherry tomatoes

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 30 BEEF TARTARE

Beef fillet | onions | capers | parsley | pickles |
cocktail sauce | French fries

POULET SATAY NIKKI BEACH 31 NIKKI BEACH'S FAMOUS CHICKEN SATAY

Sesame marinated chicken strips | asian vegetables |
spicy peanut sauce | jasmine steamed rice

MINI BURGERS 32 ANGUS BEEF SLIDERS

Angus beef | whole grain bread | cheddar cheese | rustic fries |
garden leaves | BBQ sauce | horseradish mayonnaise | pickles

FISH

LINGUINE LANGOUSTE 39 LOBSTER LINGUINI

Local lobster | cherry tomatoes | lobster bisque |
garlic | parsley

SPAGHETTI GAMBERETTI 32

Sautéed shrimp | white wine | sliced garlic |
cherry tomatoes | chili flakes | extra virgin olive oil

RISOTTO DE NOIX DE SAINT JACQUES 45 & HUILE DE TRUFFE BLANCHE SEA SCALLOP TRUFFLE RISOTTO

Risotto | sea scallops | white truffles | Parmesan cheese |
cream | white wine | onions

FILET DE CABILLAUD & NOUILLES 44 SOBA AU THÉ VERT ASIAN COD FILLET

Cod fillet | green tea soba noodles | Asian vegetables |
teriyaki sauce | kaffir lime

MAHI MAHI ROTI & PUREE DE PATATE DOUCE 31 SAINT BARTH'S ROASTED MAHI MAHI

Local mahi mahi | mashed sweet potatoes |
ginger | saffron sauce

Sides

FRITES 10
FRENCH FRIES

RIZ AU JASMIN COCO 10
COCONUT JASMINE RICE

PURÉE DE POMME DE TERRE 10
MASHED POTATOES

HARICOT VERT 10
GREEN BEANS

SALADE MIXTE 10
MIXED SALAD

Rotisserie

POULET FERMIER RÔTI "FAÇON PROVENÇAL"
PROVENCE ROASTED FREE-RANGE CHICKEN
DEMI | HALF 34 / ENTIER | FULL 68

Rotisserie chicken | Provençal herb jus | grilled vegetables | roasted potatoes | field greens salad

POULET FERMIER RÔTI AUX TRUFFES
TRUFFLE FREE-RANGE CHICKEN
DEMI | HALF 48 / ENTIER | FULL 95

Rotisserie chicken | truffle sauce | grilled vegetables | roasted potatoes | field greens salad

POULET FERMIER RÔTI "PIRI PIRI"
PIRI PIRI ROASTED FREE-RANGE CHICKEN
DEMI | HALF 34 / ENTIER | FULL 68

Rotisserie chicken | Nikki Beach's secret spices | grilled vegetables | roasted potatoes | field greens salad

RIBS DE PORC BBQ STYLE 36
ROTISSERIE ROASTED PORK RIBS

Pork ribs | BBQ sauce | roasted potatoes | country-style coleslaw

Pizza

PIZZA NAPOLETANA 23

Tomato sauce | mozzarella cheese | basil | oregano

PIZZA BURRATINA 28

Tomato sauce | mozzarella cheese | burratina | arugula | basil | oregano | olives

PIZZA BRESAOLA 28

Tomato sauce | bresaola | ricotta | Parmesan cheese | balsamic vinegar dressing | cherry tomatoes | arugula

PIZZA TARTUFO 42

Black truffle cream | mozzarella cheese | ham | arugula

PIZZA GORGIO SPECK 27

Tomato sauce | mozzarella cheese | gorgonzola | speck ham

PIZZA DIAVOLA 28

Tomato sauce | mozzarella cheese | chorizo | bacon | red peppers | jalapeños

PIZZA REGINA 26

Tomato sauce | mozzarella cheese | ham | mushrooms | oregano

PIZZETTA TARTUFO 21

Black truffle cream | mozzarella cheese | ham | arugula

Sushi Specials

EDAMAME VAPEUR 10
STEAMED EDAMAME

Malden sea salt | togarashi seasoning

SALADE DE WAKAME 10
ASIAN WAKAME SALAD

Japanese cold seaweed salad

SUSHI PIZZETTA 19

Salmon | tuna | mahi mahi | crispy rice cake | Asian wakame salad | spicy mayonnaise

Sashimi Sushi

OEUF DE CAPELAN 4

POULPE 5

OEUF DE SAUMON 6

BIG EYE 10

MAQUEREAU 4

LOCAL WAHOO 5

THON JAUNE 6

HAMACHI 6

ANGUILLE 4

CREVETTE 4

SAUMON 5

GLOBAL FAVORITES

Sushi Rolls

LOCAL FAVORITES

COLD MAKI

IBIZA RAINBOW ROLL / 8 PCES 25

Crab meat | tobiko | tuna | salmon | sea bass | avocado | katsuobushi mayonnaise

HAMACHI ROLL / 8 PCES 24

Hamachi | japaleño | yuzu | tobiko | cucumber | wasabi mayonnaise

SAINT BARTH SALMON ROLL / 8 PCES 22

Fresh salmon | smoked salmon | avocado | cucumber | chives | cream cheese | ikura

SMOKED DUCK ROLL / 8 PCES 20

Smoked duck fillet | cream cheese | tomato confit | arugula

SALMON AVOCADO ROLL / 8 PCES 21

Salmon | avocado | ikura

CAVIAR ROLL / 8 PCES 105

Tuna | asparagus | caviar

CALIFORNIA ROLL / 8 PCES 21

Surimi | avocado | cucumber

GREEN TUNA ROLL / 8 PCES 22

Fresh tuna | asparagus | avocado | wasabi mayo

LOBSTER ROLL / 5 PCES 23

Local lobster | asparagus | avocado | tobiko | sweet soy sauce

HOT MAKI

CRUNCHY BAGEL ROLL / 8 PCES 25

Salmon | cream cheese | spring onion | spicy mayonnaise | panko

SHRIMP TEMPURA COCO ROLL / 8 PCES 25

Shrimp tempura | pickles | cream cheese | spring onions | coconut soy sauce

MIAMI SALMON ROLL / 8 PCES 23

Roasted salmon | cream cheese | avocado | grilled almonds

MAKI YELLOW ROLL / 8 PCES 22

Grilled eel | tuna | avocado | soy wrap

SAINT TROPEZ FANTASY ROLL / 5 PCES 22

Tempura langoustine | asparagus | avocado | roasted sesame panko | red smoked pepper sauce | sweet mango chutney

Sushi Platters

ASSORTIMENT DE SUSHI NIGIRI / 10 PCS 40

Tuna | salmon | wahoo | shrimp | hamachi | pickled ginger | wasabi | light soy sauce

PLATEAU DE SASHIMI / 15 PCS 45

Tuna | salmon | wahoo | hamachi | pickled ginger | wasabi | light soy sauce

NIKKI BEACH'S SUSHI DRAGON 90

8 pcs Ibiza Rainbow Roll | 8 pcs Saint Barth Salmon Roll | 4 Nigiri | 4 Sashimi | Asian Wakame salad | Pickled ginger | Wasabi | Light soy sauce

TRENDY 48

4 pcs California Roll | 6 Sashimi | 6 Nigiri | pickled ginger | wasabi | light soy sauce

SHELLFISH (S), NUTS (N), DAIRY (D), VEGETARIAN (V), GLUTEN (G), ALCOHOL (A)
ALL PRICES ARE IN € CURRENCY. VAT AND SERVICE CHARGE ARE INCLUDED IN THE PRICES.

Desserts

CRÈME BRULÉE VANILLE & FINANCIER RHUM COCO 14

VANILLA CRÈME BRULÉE

Exotic Fruit | Coconut Cake

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE 14

APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM

Almond Cream | Homemade Vanilla Ice Cream

XL TIRAMISU CAFÉ CHOCOLAT 16

TIRAMISU JAR

Coffee | Chocolate

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR PRALINÉ CRUNCHY, GLACE VANILLE 14

CHOCOLATE LAVA CAKE CRUNCHY HAZELNUT HEART

Homemade Vanilla Ice Cream

PIZZA NUTELLA, BANANE & CHANTILLY 17

SHARING PIZZA NUTELLA

Fresh Banana | Chantilly

TARTE CITRON VERT MOJITO, SORBET CITRON 14

LIME MOJITO PIE

Almond Biscuit | Lime & Mint Cream | Meringue | Homemade Lemon Sorbet

CHEESECAKE LÉGER & CROQUANT AU FROMAGE FRAIS & SPÉCULOOS 14

LIGHT CHEESECAKE WITH SPICED COOKIES

Red Fruit | Raspberry Coulis

CAFÉ GOURMAND 17

Selection of Mini Desserts | Seasonal Ice Cream or Sorbet

BANANA SPLIT 14

Vanilla Ice Cream | Chocolate Ice Cream | Fresh Banana | Chocolate Sauce | Chantilly

POIRE BELLE HELENE 14

PEAR & CHOCOLATE SUNDAE

Vanilla Ice Cream | Pear | Chocolate sauce | Chantilly

SUNDAE CARAMEL 14

Vanilla Ice Cream | Caramel Ice Cream | Salted Caramel Sauce | Roasted Peanuts | Chantilly

ASSIETTE DE FRUITS A PARTAGER (2 PERSONNES) 30

FRESH FRUIT PLATTER (2 PEOPLE)

Fruit Platter to Share

DESSERT BOATS

N'hésitez pas à demander à votre serveur.

Please ask your waiter for our specials.

Champagnes

BRUT	75CL	150CL
Perrier-Jouët	115 €	250 €
Taittinger Brut Réserve	130 €	
Louis Roederer Brut Premier	135 €	
Veuve Clicquot Rich	165 €	340 €
Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs	345 €	690 €
Perrier-Jouët Belle Époque	420 €	850 €
Dom Pérignon	450 €	1200 €
B de Boërl & Kroff	700 €	
Cristal Roederer	550 €	1800 €
Armand de Brignac Ace of Spades Brut Gold	690 €	1450 €
Armand de Brignac Ace of Spades Blanc de Blancs	1150 €	2500 €

ROSÉ		
Perrier-Jouët	140 €	310 €
Louis Roederer	150 €	
Taittinger Prestige	165 €	340 €
Laurent Perrier	260 €	540 €
Perrier-Jouët Belle Époque	490 €	1100 €
Comtes de Champagne Taittinger	460 €	980 €
Krug	750 €	
Dom Pérignon	900 €	2300 €
Armand de Brignac Ace of Spades	1200 €	2500 €
Cristal Roederer	1350 €	3300 €

Grand Format

Jéroboam Perrier-Jouët	3 L	580 €
Jéroboam Taittinger Rosé	3 L	750 €
Mathusalem Perrier-Jouët	6 L	1350 €
Salmanazar Perrier-Jouët	9 L	2100 €
Balthazar Taittinger	12 L	2950 €
Nabuchodonosor Taittinger	15 L	3950 €

Grand Format Prestige

Jéroboam Perrier-Jouët Belle Époque	3 L	2000 €
Jéroboam Dom Pérignon	3 L	6500 €
Jéroboam Armand de Brignac Ace of Spades Rosé	3 L	9500 €
Jéroboam Cristal Roederer	3 L	9500 €
Jéroboam Dom Pérignon Rosé	3 L	16000 €
Mathusalem Perrier-Jouët Belle Époque	6 L	7500 €
Mathusalem Comtes de Champagne Blanc de Blancs	6 L	6500 €
Salmanazar Perrier-Jouët Belle Époque	9 L	11000 €
Mathusalem Comtes de Champagne Rosé	6 L	9000 €
Mathusalem Dom Pérignon	6 L	14500 €
Mathusalem Armand de Brignac Ace of Spades Gold	6 L	17000 €
Mathusalem Cristal Roederer	6 L	30000 €
Mathusalem Dom Pérignon Rosé Gold	6 L	M.P.

Vin Blanc

Bourgogne Blanc

	75CL	150CL
Bourgogne Blanc Mongeart Mugneret 2015	70 €	
Chardonnay Vieilles Vignes Dom. Labet 2013	90 €	

CHABLIS

Chablis 1er Cru Montmains, Dom. Droin 2016	110 €	
Chablis Grand Cru « Moutonne » Albert Bichot 2014	260 €	

CÔTE DE NUIT

Vougeot Dom. De La Vougeraie 2014	290 €	
-----------------------------------	-------	--

CÔTE DE BEAUNE

Santenay « Les Cornières » J. M Morey 2010	85 €	
Pernand-Vergelesses «Les Combottes» Rapet 2015	95 €	
Puligny Montrachet 1er Cru Dom. J. Prieur 2012	280 €	
Saint-Aubin 1re cru « Champlots » PY.Colin-Morey 2015	150€	
Meursault 1er Cru « les Charmes » Albert Bichot 2010	220 €	
Chassagne-Montrachet Laguiche J. Drouhin 2014	275 €	
Corton Charlemagne A. Guyon 2014	295 €	650 €
Puligny-Montrachet 1er Cru Clos De La Mouchère H. Boillot 2015	340 €	690 €

CÔTE CHALONNAISE

Bouzeron Aligoté Dom. A&P De Villaine 2011	75 €	
Rully 1er Cru Gresigny Dom. A&P De Villaine 2014	130 €	

LE MACONNAIS

Saint-Véran N. Ferrand 2015	55 €	
Pouilly Fuissé Le Clos Reyssié Bret Brothers 2015	105 €	

Loire Blanc

FIEFS VENDÉENS

OVNI Dom. Mourat 2017	68 €	
-----------------------	------	--

LES SANCERRES

Sancerre « Sauvage » P. Jolivet 2015	95 €	210 €
Sancerre cuvée « P. Etienne » J. Mellot 2015	115 €	
Sancerre « Pavé » Vacheron 2013	250 €	

POUILLY-FUMÉ

Pouilly-Fumé J. Mellot 2016	80 €	170 €
Pouilly-Fumé « Baron de L » Ladoucette 2014	170 €	380 €

Rhône Blanc

Châteauneuf-du-Pape Mont Redon 2015	90 €	
Saint-Joseph Domaine P. Gaillard 2015	95 €	
Condrieu « Invitare » Chapoutier 2014	115 €	

Italie

Pinot Grigio L. Felluga 2016	85 €	
Chardonnay « Ca' del Bosco » D.O.C 2013	190 €	

Vin Rouge

Rhône Rouge

	75cL
Châteauneuf-Du-Pape Télégramme 2015	85 €
Châteauneuf-du-Pape « Beaucastel » Perrin 2006	260 €
Côte-Rotie « La Turque » E. Guigal 2010	990 €

Bordeaux Rouge

SAINT-EMILLION

Château Tour Du Pas St-Georges 2015	45 €
Clos De L'Oratoire 2014	125 €

MARGAUX

Alter Ego De Palmer 2011	250 €
--------------------------	-------

PESSAC-LÉOGNAN

L'Esprit De Chevalier 2012	95 €
Château Les Carmes De Haut-Brion 2011	230 €

SAINT-JULIEN

Les Fiefs De Lagrange 2012	95 €
Château Beychevelle 2011	270 €

Bourgogne Rouge

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Domaine des Perdrix 2013	215 €
Beaune Clos Des Mouches J. Drouhin 2014	230 €
Pommard 1er Cru Les Arvelets F. Parent 2012	230 €
Clos Des Lambrays Dom. Des Lambrays 2013	580 €

Vin Rosé

	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE AOC		
Château des Marres	45 €	
Minuty Prestige	52 €	
Château Barbeyrolles	62 €	145 €
Château Minuty Rose & Or	72 €	
Domaine Ott Cœur de Grain	110 €	
Château d'Esclans « Les Clans »	180 €	360 €
Château d'Esclans « Garrus »	265 €	530 €

Grand Format

Jéroboam Château des Marres	3 L	260 €
Jéroboam Château Barbeyrolles	3 L	320 €
Jéroboam Château Minuty Rose & Or	3 L	325 €

Grand Format Prestige

Jéroboam Château d'Esclans « Les Clans »	3 L	720 €
Mathusalem Château des Marres 2S	6 L	880 €
Mathusalem Château Minuty Rose & Or	6 L	900 €
Mathusalem Barbeyrolles	6 L	950 €
Jéroboam Château d'Esclans « Garrus »	3 L	1060 €

Sommelier

Unique Selection

BLANC

BOURGOGNE

Batard-Montrachet Dom. De La Vougeraie 2014	870 €
Batard-Montrachet J.Drouhin 2011	950 €
Meursault Coche-Dury 2012	1800 €
Montrachet « Marquis de Laguiche » J. Drouhin 2012	1750 €

ROSÉ

Mas De La Rouvière Bandol	70 €
Cascaï Ferry Lacombe	70 €
Château La Sauvageonne « La Villa » G. Bertrand	130 € 400 €

ROUGE

BOURGOGNE

Clos de la Roche Grand Cru Dom. A. Rousseau 2013	850 €
--	-------

BORDEAUX

Château Lynch-Bages 2006	550 €
Château Mouton Rothschild 2004	1735 €
Château Lafite-Rothschild 2006	3650 €