



VENDREDI 20 AVRIL

Déjeuner servi de 12h30 à 15h30

Entrées - Starters

Gaspacho tonic

Avocat et croustillant, condiments spéciaux

Avocado and crispy with special condiment

Ou / Or

Confucius

Volaille, vinaigrette au sésame, recette originale 'China Grill' N. Y.

N. Y. 'China Grill'-style chicken with a sesame vinaigrette

Plat - Main Course

Filet de dorade, riz

Fillet of sea bream, rice

Ou / Or

Brochette d'agneau, légumes

Lamb on a skewer, vegetables

Dessert

Tartelette passion meringuée

Passion fruit and meringue tartlet

99€ par personne / €99 per person

Informations & Reservation : 04 92 98 73 19 - zplage@hotel-martinez.com

HÔTEL  MARTINEZ

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



SAMEDI 21 AVRIL

Déjeuner servi de 12h30 à 15h30

Entrées - Starters

Calamar Sicilia crispy

Feuilles de romaine, sauce basilic, condiments gingembre, pecorino et zeste de citron vert

Crispy calamari, romaine salad, basil sauce, ginger, pecorino, lime zest

Ou / Or

Salade niçoise

En gourmandise, vinaigrette d'huile d'olive et vinaigre balsamique

Niçoise salad, olive oil and balsamic vinegar vinaigrette

Plat - Main Course

Brochette de volaille, pomme purée

Poultry on a skewer, mashed potatoes

Ou / Or

Pavé de loup sauvage rôti aux aromates, légumes

Bass or sea bream thick cut baked in aromatic herbs, vegetables

Dessert

Le tout chocolat

Chocolate dessert

129 € par personne / *€129 per person*

Informations & Reservation : 04 92 98 73 19 - zplage@hotel-martinez.com

HÔTEL  MARTINEZ

Prix Nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



DIMANCHE 22 AVRIL

Déjeuner servi de 12h30 à 15h30

Entrées - Starters

Ceviche de la mer

Bonite, crevettes, coquillage, poulpe, avocat, petits poivrons, tomates et citron vert
Bonito, prawn, shellfish, octopus, avocado, baby peppers, tomatoes, lime

Ou / Or

Tomate Z depuis 2004

Tomates multicolores, cœur de bœuf, riquette, artichauts, burrata et tuile de parmesan
Tomatoes, 'cœur de bœuf' tomato, riquette, artichokes, buratta, parmesan

Plat - Main Course

Filet de boeuf, marmelade de pomme de terre, sauce béarnaise

Beef fillet, mashed potatoes, béarnaise sauce

Ou / Or

Pavé de turbot, légumes

Piece of turbot, vegetables

Dessert

Napolitain pistache griottes

Pistachio and morellos Neapolitan cake

159€ par personne / *€159 per person*

Informations & Reservation : 04 92 98 73 19 - zplage@hotel-martinez.com

HÔTEL  MARTINEZ

Prix Nets

Origine de la viande de bœuf : français

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération