

RAMATUELLE, PAMPELONNE

indie beach



house cocktails

TOUS NOS COCKTAILS, MOCKTAILS, THÉS GLACÉS ET SANGRIAS SONT PRÉPARÉS À BASE DE FRUITS FRAIS

SEXY PABLO 15CL 22
TEQUILA DON JULIO BLANCO, LIME JUICE, AGAVE SYRUP, PILI PILI SAUCE

INDIE 15CL 22
GIN TANQUERAY, LIME JUICE, CORDIAL BASILIC, GINGER BEER, EAU DE CONCOMBRE

N°4 15CL 22
RHUM EMINENTE 7ANS, CORDIAL BANANE- VANILLE, LIME JUICE, PURÉE DE PASSION

12-12 SOUR 15CL 22
PASTIS 12-12, SUZE, LEMON JUICE, ORGEAT, ANGOSTURA, APONA

indie's signatures

MANGO SOUR 12CL 24
VODKA BELVEDÈRE, MANGO JUICE, BASILIC SYRUP, LEMON JUICE, APONA

KIWI BEACH 15CL 26
TEQUILA DON JULIO BLANCO, COINTREAU, CORDIAL KIWI, LIME JUICE, AGAVE SYRUP, SALT

JALAPITA 15CL 26
MEZCAL DEL MAGUEY, COINTREAU, LIME JUICE, MARACUJA JUICE, GINGER BEER, AGAVE SYRUP, MENTHE FRAÎCHE

47 BLOOM 17CL 28
GIN MONKEY 47, LIQUEUR SAINT-GERMAIN, APPLE JUICE, LEMON JUICE, MENTHE FRAÎCHE, SCHWEPPES PREMIUM HIBISCUS

ROSITA 17CL 24
TEQUILA CODIGO REPOSADO, GRAPEFRUIT JUICE, AGAVE SYRUP, PURÉE DE YUZU,THREE CENT GRAPEFRUIT SODA

LES VINS ET BOISSONS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES : SULFITES, PRODUITS À BASE D'OEUF ET PRODUITS À BASE DE LAIT

indi(e)spensables

PAËLLA / FIDEUÀ 125
MOULES, PALOURDES 190
CARABINEROS 160
WAGYU BEEF 240
PLUMA & CARABINEROS

LOUP GRILLÉ DE GASTON* 160
GASTON GRILLED SEA BASS

POULPE ENTIER À LA GALLEGA 125
WHOLE GALICIAN STYLE OCTOPUS

LINGUINE À LA LANGOUSTE 36€/100GR
SPINY LOBSTER LINGUINI

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX ÉPICES* 145
RACK OF LAMB ROASTED WITH SPICES

LANGOUSTE ROYALE GRILLÉE, FROIDE OU EN PAELLA* 36€/100GR
SPINY LOBSTER, SERVED GRILLED, COLD OR IN A PAELLA

TOMAHAWK WAGYU 1,2KG* 360
TOMAHAWK WAGYU RIB STEAK

NEW YORK STEAK 78

LINGUINE VONGOLE - À PARTAGER 91
LINGUINE WITH CLAMS - TO SHARE

garden

MAÏS GRILLÉ 21
GRILLED CORN

BROCOLINIS 23
BROCCOLINIS

CAROTTES FANES GRILLÉES 19
GRILLED CARROT TOPS

AUBERGINE FONDANTE AU SOJA ET TOMATES CERISES CONFITES 25
MELTING EGGPLANT WITH SOYA AND SUN-DRIED CHERRY TOMATOES

CŒUR DE LAITUE 18
HEART OF LETTUCE

sides

FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, RIZ, RATATOUILLE 12
FRITES MAISON À LA TRUFFE D'ÉTÉ [+7]



PRIX TTC EN EUROS - SERVICE COMPRIS

Les plats

* 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS – *1 SIDE DISH OF YOUR CHOICE INCLUDED

surf

GAMBAS GRILLÉES* GRILLED SHRIMPS	52
FILET-O-FISH & CAVIAR OSCIETRE CASPARIAN*	98
PAVÉ DE LOUP GRILLÉ, TOMATES CERISES CONFITES* GRILLED SEA BASS, SUN-DRIED CHERRY TOMATOES	49
MI-CUIT DE THON ROUGE, SAUCE AU POIVRE* SEARED BLUEFIN TUNA WITH PEPPER SAUCE	42
POISSON ENTIER GRILLÉ (SELON ARRIVAGE)* WHOLE FISH (DEPENDING ON ARRIVAL)	

turf

PLUMA IBÉRICA GRILLÉE* GRILLED IBERIAN PLUMA	47
COQUELET GRILLÉ* GRILLED COQUELET	39
ESCALOPE MILANAISE, LINGUINE AL POMODORO MILANESE ESCALOPE, LINGUINE AL POMODORO	58
PICAÑA BLACK ANGUS & CHIMICHURRI* PICAÑA BLACK ANGUS WITH CHIMICHURRI	49
ENTRECÔTE ARGENTINE* ARGENTINIAN RIBEYE	52
POULET ENTIER, LÉGUMES GRILLÉS* WHOLE CHICKEN, GRILLED VEGETABLES	138
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS* BLACK ANGUS RIB STEAK	220
FAUX FILET KAGOSHIMA* KAGOSHIMA STRIPLOIN	85

Pâtes

LINGUINE AU CAVIAR OSCIÈTRE CASPARIAN LINGUINE WITH OSSETRA CASPARIAN CAVIAR	105
SPAGHETTI AU LOUP SPAGHETTI WITH SEA BASS	39

cocktails classiques

MOJITO 17CL RHUM HAVANA 7 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SODA WATER, ANGOSTURA	19
MARGARITA 12CL TEQUILA DON JULIO BLANCO, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT	21
PALOMA 17CL TEQUILA CODIGO REPOSADO, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS, SUCRE DE CANNE ET THREE CENTS PINK GRAPPEFRUIT SODA	23

Sangría

JUG À PARTAGER 1L

ROUGE OU BLANCHE PÉTILLANTE	95 105
--------------------------------	-----------

détox

20CL

GREEN POMME, CONCOMBRE, CELERI, CITRON VERT	
BOOST ORANGE, CITRON, ANANAS	

PURPLE BETTERAVE, EAU DE COCO, CITRON VERT	
---	--

thé Froid

25CL

THÉ VERT, PÊCHES FRAÎCHES, FLEUR D'ORANGER, MENTHE FRAÎCHE AU VERRE 25CL À PARTAGER 1L	15 50
---	----------

La citronnade

JUS DE CITRON FRAIS, SIROP DE SUCRE, EAU MINÉRALE AU VERRE 25CL À PARTAGER 1L	15 50
--	----------

Mocktails

20CL

HOUSE LEMONADE EAU DE CONCOMBRE, BASILIC, JUS DE CITRON JAUNE, GINGER BEER	18
--	----

FRESH KISS JUS DE FRAISE, JUS DE CITRON VERT, BASILIC FRAIS, SIROP DE VANILLE, SODA WATER	
---	--

AMAZING SAN BITTER, JUS DE PASSION, PÉTILLANT SANS ALCOOL DOMAINE DE LA ROUILLÈRE	
---	--



tapas

GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE CHIPOTLE	36
CRISPY SHRIMPS, CHIPOTLE SAUCE	
CALAMARS FRITS	29
FRIED CALAMARIS	
LOBSTER TACOS	46
INDIE SANDO WAGYU	58
OCTOPUS ROLL	28
FILET D’ANCHOIS DE CANTABRIA, PAN CON TOMATE	26
CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS, PAN CON TOMATE	
JAMBON IBERIQUE, PAN CON TOMATE	30
IBERIAN HAM,PAN CON TOMATE	
PIZZETTA À LA TRUFFE D’ÉTÉ	52
SUMMER TRUFFLE PIZZETTA	

Les entrées

SALADE DE KALE	31
KALE SALAD	
SALADE DE CONCOMBRE, AVOCAT ET FETA	32
CUCUMBER, AVOCADO & FETA SALAD	
INDIE CÉSAR	65
INDIE CAESAR	
CEVICHE DE LÉGUMES	26
VEGETABLES CEVICHE	
HALLOUMI GRILLÉ	29
GRILLED HALLOUMI	
BURRATA 500GR ET BELLES TOMATES COLORÉES	69
500GR BURRATA & BEAUTIFUL COLORED TOMATOES	



crudos

CEVICHE DE POISSON FRAIS DU JOUR	33
FRESH FISH CEVICHE OF THE DAY	
CARPACCIO DE BOEUF WAGYU, TRUFFE D’ÉTÉ	42
WAGYU BEEF CARPCACCIO, SUMMER TRUFFLE	
THON ROUGE CHUTORO, SAUCE NIKKEI ET MISO	42
BLUEFIN TUNA CHUTORO, NIKKEI SAUCE & MISO	
GAMBERI ROSSI & UNI	68
MEDITERRANEAN RED SHRIMP & SEA URCHIN	
YELLOWTAIL SOJA BLANC & CITRON	37
YELLOWTAIL FISH, WHITE SOJA SAUCE AND LEMON	
TARTARE DE THON AKAMI ET CHUTORO	48
AKAMI AND CHUTORO TUNA TARTARE	
TARTARE DE BOEUF WAGYU	65
WAGYU BEEF TARTARE	

caviar

CAVIAR CASPARIAN	
GOLDEN IMPERIAL	
50G	160
125G	370
250G	740
500G	1450
BELUGA	
50G	500
125G	1080