

RAMATUELLE, PAMPELONNE

indie beach



house cocktails

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

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

INDIE 16CL
GIN TANQUERAY, LIME JUICE, CORDIAL BASILIC,
GINGER BEER, EAU DE CONCOMBRE

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

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

indie's signatures

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

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

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

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

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

indi(e)spensables

PAËLLA / FIDEUÀ
MOULES, PALOURDES
CARABINEROS
WAGYU BEEF
PLUMA & CARABINEROS

LOUP GRILLÉ DE GASTON*
GASTON GRILLED SEA BASS

POULPE ENTIER À LA GALLEGA
WHOLE GALICIAN STYLE OCTOPUS

LINGUINE À LA LANGOUSTE
SPINY LOBSTER LINGUINI

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

LANGOUSTE ROYALE GRILLÉE, FROIDE OU EN PAELLA*
SPINY LOBSTER, SERVED GRILLED, COLD OR IN A PAELLA

TOMAHAWK WAGYU 1,2KG*
TOMAHAWK WAGYU RIB STEAK

NEW YORK STEAK

LINGUINE VONGOLE - À PARTAGER
LINGUINE WITH CLAMS - TO SHARE

garden

MAÏS GRILLÉ
GRILLED CORN

BROCOLINIS
BROCCOLINIS

CAROTTES FANES GRILLÉES
GRILLED CARROT TOPS

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

CŒUR DE LAITUE
HEART OF LETTUCE

sides

FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, RIZ, RATATOUILLE

FRITES MAISON À LA TRUFFE D'ÉTÉ ⁽¹⁻⁷⁾



Les plats

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

surf

GAMBAS GRILLÉES*
GRILLED SHRIMPS

FILET-O-FISH & CAVIAR OSCIETRE CASPARIAN*

PAVÉ DE LOUP GRILLÉ, TOMATES CERISES CONFITES*
GRILLED SEA BASS, SUN-DRIED CHERRY TOMATOES

MI-CUIT DE THON ROUGE, SAUCE AU POIVRE*
SEARED BLUEFIN TUNA WITH PEPPER SAUCE

POISSON ENTIER GRILLÉ (SELON ARRIVAGE)*
WHOLE FISH (DEPENDING ON ARRIVAL)

turf

PLUMA IBÉRICA GRILLÉE*
GRILLED IBERIAN PLUMA

COQUELET GRILLÉ*
GRILLED COQUELET

ESCALOPE MILANAISE, LINGUINE AL POMODORO
MILANESE ESCALOPE, LINGUINE AL POMODORO

PICAÑA BLACK ANGUS & CHIMICHURRI*
PICAÑA BLACK ANGUS WITH CHIMICHURRI

ENTRECÔTE ARGENTINE*
ARGENTINIAN RIBEYE

POULET ENTIER, LÉGUMES GRILLÉS*
WHOLE CHICKEN, GRILLED VEGETABLES

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS*
BLACK ANGUS RIB STEAK

FAUX FILET KAGOSHIMA*
KAGOSHIMA STRIPLOIN

Pâtes

LINGUINE AU CAVIAR OSCIÈTRE CASPARIAN
LINGUINE WITH OSSETRA CASPARIAN CAVIAR

SPAGHETTI AU LOUP
SPAGHETTI WITH SEA BASS

cocktails classiques

MOJITO 17CL
RHUM HAVANA 7 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,
SODA WATER, ANGSTURM

MARGARITA 12CL
TEQUILA DON JULIO BLANCO, COINTREAU,
JUS DE CITRON VERT

PALOMA 17CL
TEQUILA CODIGO REPOSADO, JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS,
SUCRE DE CANNE ET THREE CENTS PINK GRAPPEFRUIT SODA

Sangría

JUG À PARTAGER 1L

ROUGE OU BLANCHE
PÉTILLANTE

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

La citronnade

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

Mocktails

20CL

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

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
CRISPY SHRIMPS, CHIPOTLE SAUCE

CALAMARS FRITS
FRIED CALAMARIS

LOBSTER TACOS

INDIE SANDO WAGYU

OCTOPUS ROLL

FILET D'ANCHOIS DE CANTABRIA, PAN CON TOMATE
CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS, PAN CON TOMATE

JAMBON IBERIQUE, PAN CON TOMATE
IBERIAN HAM, PAN CON TOMATE

PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ
SUMMER TRUFFLE PIZZETTA

Les entrées

SALADE DE KALE
KALE SALAD

SALADE DE CONCOMBRE, AVOCAT ET FETA
CUCUMBER, AVOCADO & FETA SALAD

INDIE CÉSAR
INDIE CAESAR

CEVICHE DE LÉGUMES
VEGETABLES CEVICHE

HALLOUMI GRILLÉ
GRILLED HALLOUMI

BURRATA 500GR ET BELLES TOMATES COLORÉES
500GR BURRATA & BEAUTIFUL COLORED TOMATOES



crudos

CEVICHE DE POISSON FRAIS DU JOUR
FRESH FISH CEVICHE OF THE DAY

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU, TRUFFE D'ÉTÉ
WAGYU BEEF CARPACCIO, SUMMER TRUFFLE

THON ROUGE CHUTORO, SAUCE NIKKEI ET MISO
BLUEFIN TUNA CHUTORO, NIKKEI SAUCE & MISO

GAMBERI ROSSI & UNI
MEDITERRANEAN RED SHRIMP & SEA URCHIN

YELLOWTAIL SOJA BLANC & CITRON
YELLOWTAIL FISH, WHITE SOJA SAUCE AND LEMON

TARTARE DE THON AKAMI ET CHUTORO
AKAMI AND CHUTORO TUNA TARTARE

TARTARE DE BOEUF WAGYU
WAGYU BEEF TARTARE

caviar

CAVIAR CASPARIAN
GOLDEN IMPERIAL
50G
125G
250G
500G

BELUGA
50G
125G