

NYKAT

Plage

Menu

Apéritif



Beurre noisette monté à la sauge

Whipped brown butter with sage

8

Notre beurre fait maison, cuit noisette puis infusé à la sauge
Our homemade butter, browned and then infused with sage

Pan con tomate

Toasts frottés à l'ail et pulpe de tomate pressée
Toast rubbed with garlic and pressed tomato pulp

12

Baba Ganoush

Pulpe d'aubergine fumée, menthe, grenade et pignons de pin torréfiés
Smoked eggplant pulp, mint, pomegranate, and roasted pine nuts

16

Anchois frais de la maison

Fresh house-marinated anchovies

Anchois maison juste citronnés et marinés
House-marinated anchovies, lightly seasoned with lemon

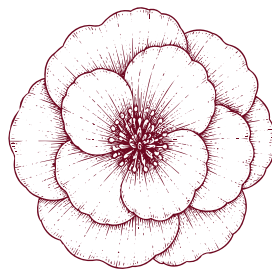
16

Caviar Petrossian Tsaar Impérial 30 g

Boîte de caviar Petrossian, cuvée Tsaar Impérial, servie avec blinis et crème fraîche aux herbes
A tin of Petrossian Tsaar Impérial caviar, served with blinis and herb crème fraîche

120

Fraicheur végétale



Tomates plurielles | Salmorejo | Basilic

Seasonal tomatoes | Salmorejo | Basil

Tomates de saison, salmorejo, glace parmesan-basilic et échalotes en pickles

Seasonal tomatoes, salmorejo, parmesan and basil ice cream, and pickled shallots

24

Courgette | Feta | Citron noir

Zucchini | feta | Black lemon

Courgettes du pays, velouté frais, feta, olives Kalamata, citron confit, yaourt fumé et menthe fraîche

Local courgettes, chilled velouté, feta, Kalamata olives, preserved lemon, smoked yoghurt and fresh mint

22

Pastèque | Ponzu | Fleur de Sichuan

Watermelon | Ponzu | Sichuan peppercorns

Pastèque marinée au ponzu, pico de gallo, pamplemousse et fleur de Sichuan

Watermelon marinated in ponzu, pico de gallo, grapefruit and Sichuan pepper

16

Stracciatella | Framboises | Pistaches

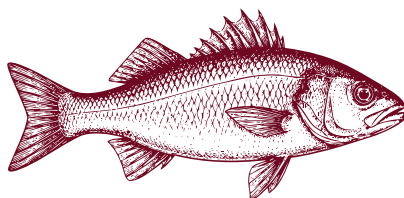
Stracciatella | Raspberries | Pistachios

Stracciatella di bufala, framboises au balsamique, huile de basilic, pistaches et pain toasté

Stracciatella di bufala, balsamic raspberries, basil oil, pistachios and toasted bread

20

L'eau



Loup | Avocat | Fraise | Jalapeños

Sea bass | Avocado | Strawberries | Jalapeños

Ceviche de loup, leche de tigre fraise-guajillo, avocat grillé, maïs Choclo, coriandre, oignon rouge et piment vert

Sea bass ceviche, strawberry-guajillo leche de tigre, grilled avocado, Choclo corn, coriander, red onion and green chilli

28

Gambero Rosso | Pomme granny | Aneth

Gambero Rosso | Granny Smith apple | Dill

Gambero Rosso, pomme verte, aneth, kalamansi

Gambero Rosso, green apple, dill, kalamansi

42

Thon | Cacahuète | Yuzu

Tuna | Peanut | Yuzu

Sashimi de thon, cacahuète, yuzu, soja perlé, coriandre et purée de patate douce

Tuna sashimi, peanut, yuzu, pearled soy sauce, coriander and sweet potato purée

28

Maquereau | Ajo Blanco | Pickles fraîcheur

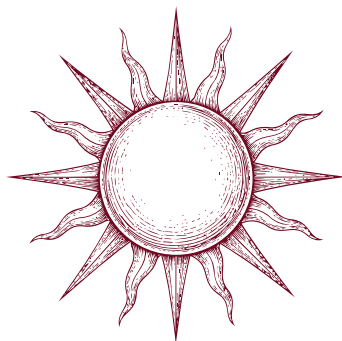
Mackerel | Ajo Blanco | Fresh pickles

Maquereaux salés puis brûlés, Ajo Blanco au melon jaune, assortiment de pickles aigres-doux

Salted and charred mackerel, ajo blanco with yellow melon, assorted sweet-and-sour pickles

25

La terre



Agneau | Tzatziki | Za'atar

Lamb | Tzatziki | Za'atar

Brochette d'agneau aux herbes grecques, tzatziki, harissa, sumac, citron brûlé et salade
Lamb skewer with Greek herbs, tzatziki, harissa, sumac, charred lemon and salad

29

Cochon | Gingembre | Teriyaki

Pork ribs | Ginger | Teriyaki

Travers de porc cuits 8h à basse température, laqués maison, cébette fraîche et sésame
Pork ribs slow-cooked for 8 hours at a low temperature, glazed with our house marinade, fresh spring onions and sesame seeds

25

Tacos de cochinita | Achiote | Salsa verde

Cochinita tacos | Achiote | Salsa verde

Tortillas 100 % maïs, effiloché de porc à l'achiote, salsa verde et pickles d'oignons rouges
100% corn tortillas, pulled pork with achiote, salsa verde and red onion pickles

19

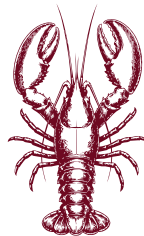
Canard | Kampot | Mûres

Duck | Kampot | Blackberries

Canard laqué au miel infusé au poivre de Kampot, mûres, purée carotte-coco et feuille de Kombawa
Peking duck glazed with Kampot pepper-infused honey, blackberries, carrot-coconut purée, and kombawa leaves

29

La criée



Chaque jour, à 100 mètres de NYKAT Plage, les pêcheurs d'Antibes ramènent ce que la Méditerranée a choisi d'offrir.

Notre chef sélectionne les plus belles pièces, parfois rares, toujours de saison, pour en révéler toute la fraîcheur et les saveurs d'exception.

Les plus belles trouvailles ne s'annoncent pas toujours sur la carte.
Demandez à votre serveur ce que la criée vous réserve aujourd'hui.

Every day, just 100 metres from NYKAT Plage, the fishermen of Antibes bring in what the Mediterranean has chosen to offer.

Our chef selects the finest cuts, sometimes rare, always in season, to bring out their full freshness and exceptional flavours.

*The finest finds aren't always listed on the menu.
Ask your waiter about today's special catch.*

La boucherie



Parfois, le chef tombe sur un joli morceau.
Et quand il a un coup de cœur, il finit sur le grill.

Une découpe rare, une viande d'exception, une pièce à partager... tout dépend de l'arrivage et de son inspiration du jour.

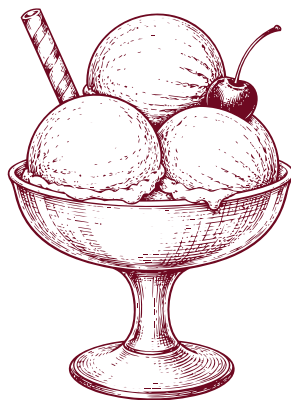
Demandez le coup de folie du chef.

*Sometimes, the chef comes across a special cut.
And when it catches his eye, it ends up on the grill.*

A rare cut, an exceptional piece, something to share... it all depends on the day's delivery and the chef's inspiration.

Ask your waiter about the chef's cut of the day.

Desserts



Ananas givré

Frosted pineapple

Ananas, anis, fleur d'oranger

Pineapple, aniseed, orange blossom

18

Mousse chocolat tiède en texture, cœur glacé à la cacahuète

Warm chocolate mousse with a frozen peanut centre

Chocolat XOCO 70 % Rayan Red, cacahuètes, fleur de sel

XOCO 70% Rayan Red chocolate, peanuts, fleur de sel

21

Presqu'île flottante fumée à la vanille et à la feuille de cigare

Smoked île flottante with vanilla and cigar leaf notes

Vanille de Tahiti, feuille de cigare, praliné amande fumée

Tahitian vanilla, cigar leaf, smoked almond praline

24

La barrette à la fraise Mara des Bois

Mara des Bois strawberry bar

Fraise Mara des Bois, amande, meringue

Mara des Bois strawberries, almonds, meringue

13

Assiette de fruits

Fruit platter

Composition de fruits en fonction de nos arrivages

A selection of seasonal fruits, depending on daily deliveries

20

Coupe glacée

Ice cream sundae

3 parfums au choix, servis avec nos sauces et toppings

Choice of three flavours, with sauces and toppings

17

FOOD TO SHARE

Notre cuisine s'inspire des saveurs de la Méditerranée et évolue au rythme des saisons. Nous travaillons avec des producteurs locaux et sélectionnons chaque produit avec soin, afin de vous faire découvrir une cuisine authentique et pleine de caractère.



UN MENU PENSÉ POUR LE PARTAGE A MENU DESIGNED FOR SHARING



Our cuisine draws inspiration from the flavours of the Mediterranean and changes with the seasons. We work with local producers and select each ingredient with care, so that you can enjoy authentic Mediterranean cuisine full of character.

MUSIC TO VIBE