

Pour patienter, quelques tapas :

Au Choix :

Accras de morue	10€	Tenders de poulet	10€
Moules à l'escabèche	8€	Bol de potatoes	5€
Couteaux persillés	19€	Jambon Ibérique (±150gr)	16€
Bol de palourde à l'ail noir	12€	Calamars frits	13€
Moules gratinées	10€	Stick de mozzarella	10€

Cocktails Alcool 10€

CAÏPIRINHA (CLASSIQUE OU FRAMBOISE) Cachaça, citron vert, sucre

MOJITO (CLASSIQUE, FRAMBOISE ou SPICY) Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre

PIÑA COLADA Rhum, ananas, crème de noix de coco

SPRITZ Apérol, prosecco AOP, schweppes tonic, tranche d'orange

Cocktails Sans Alcool 8€

CHATON Mangue, ananas, framboises, vanille

Smoothie

MOJITO LOCO Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, eau pétillante

Désaltérant

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

Les Coquillages

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

(3 huîtres de Bouzigues, 3 moules, 3 bulots, 4 crevettes, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurrés)

20€

LE SOLITAIRE

(8 huîtres de Bouzigues, 8 moules, 6 bulots, 4 crevettes, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurrés)

30€

LE MARIN

(16 huîtres de Bouzigues, 8 crevettes, 12 bulots, 12 moules, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurrés)

45€

LES HUÎTRES DE BOUZIGUES

6 huîtres : 12€

9 huîtres : 16€

12 huîtres : 20€

BOUQUET DE CREVETTES

6 crevettes : 9€

12 crevettes : 12€

12 MOULES : 6€

12 BULOTS : 9€

Les Entrées

BURRATA ET SES TOASTS

Salade verte, gressins, huile d'olive à la truffe

14€

THON À LA TAHITIENNE

Lait de coco, citron vert, concombres, tomates, oignons rouges

16€

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS

Pesto, copeaux de parmesan, salade roquette

13€

MOULES GRATINÉES

Beurre, poudre d'amande, parmesan

15€

DAMIER DE THON & NOIX DE ST-JACQUES

Chutney aux figues & agrumes

15€

Les Salades

CAESAR

Salade romaine, copeaux de parmesan, tenders de poulet, croûtons à l'ail, oeuf poché, allumettes de pommes Granny Smith, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

17€

MÉLI-MÉLO

Pâtes de légumes, crevettes et moules en escabèche (marinade huile d'olive, vinaigre, échalotte, poivrons de couleurs, ail, persil)

17€

NAPOLITAINE

Salades mélangées, tomates confites, aubergine grillée, jambon ibérique, copeaux de parmesan, olives noires, pignons, gressin

17€

Les Pâtes

PENNE AUX SAINT-JACQUES PERSILLÉES

Crème, fumet de crustacés

26€

LINGUINE AUX GAMBAS ET SAUCE TOMATE

Sauce tomate maison

27€

Prix nets en euros, taxes et service compris
Règlements acceptés uniquement : CB (minimum 10 euros), Espèces
Ticket restaurant (2p.p) uniquement le midi du lundi au vendredi

Les Poissons

DAURADE (300/400g)

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

24€

PARILLADA (Daurade 200/300gr, Thon, Lotte, filet de merlu, Gambas, Langoustines, Calamars, Moules)

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

38€

FILET DE SAINT-PIERRE, sauce vierge

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

26€

SAINT-JACQUES SNACKÉES, espuma de citron

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

32€

CROUSTILLANT DE LOTTE, Sauce sweet chili

Risotto crémeux

27€

TATAKI DE THON

En croûte de sésame, légumes sautés

28€

SEICHE EN PERSILLADE

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

26€

FILET DE BAR, salade Thaï (Mangue, ananas, oignons rouges, coriandre, sauce soja et huile de sésame)

Risotto crémeux

26€

LES SUGGESTIONS DU JOUR SONT AFFICHÉES SUR L'ARDOISE

Les Viandes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TRADITIONNEL, PRÉPARÉ (180gr) 17€
Frites, salade verte

BEACH BURGER (180gr) 21€
Steak haché frais, roquette, tomates, oignons confits, cheddar, poitrine fumée, sauce tartare maison
Frites

FILET DE BOEUF (±250gr) 29€
Purée de patates douces, légumes croquants

CARRÉ D'AGNEAU DE SISTERON (±400gr) 32€
En croûte de persillade, purée de patates douces, légumes croquants

ESCALOPE MILANAISE (±180gr) 24€
Linguine au pesto, tomates cerises

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES (AU CHOIX) 5€
Frites, Risotto crémeux, Poêlée de légumes du jour, Salade verte, Purée de patates douces

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES (AU CHOIX) 1€
Aïoli, Vierge, Spicy, sweet chili

Menu 35€

(Tous les jours jusqu'à 14h le midi et 21h30 le soir)

CARPACCIO DE BOEUF

Pesto, copeaux de parmesan, salade roquette

OU

SALADE CAESAR

Salade romaine, copeaux de parmesan, tenders de poulet, croûtons à l'ail, oeuf poché allumettes de pommes Granny Smith, sauce Caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

OU

6 HUÎTRES DE BOUZIGUES N°4

Pain de seigle, citron, beurre, vinaigre à l'échalote

SEICHE EN PERSILLADE

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

OU

TATAKI DE BOEUF À LA CHINOISE

Frites, salade verte

OU

FILET DE MERLU

Risotto crémeux, poêlée de légumes du jour

MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CARMEL BEURRE SALÉ

servi chaud avec une boule de glace vanille à l'infusion de gousses vanille Bourbon (15 min d'attente)

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

FROMAGE CATALAN (LAIT DE VACHE)

Confiture de cerises noires et roquette

LES FORMULES « DÉJEUNER »

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, SAUF JOURS FÉRIÉS.

6 HUÎTRES OU ASSIETTE ASIATIQUE + PLAT DU JOUR : 17€

PLAT DU JOUR : 13€

PETIT CAFÉ GOURMAND : 5€

MENU BABY LEZARD 15€

ENFANTS JUSQU'À 10 ANS

STEACK HACHÉ (150G), FILET DE POISSON OU TENDERS DE POULET
Grillés à la plancha

Accompagné de frites ou pâtes au beurre

DESSERT GLACÉ

VERRE DE SIROP A L'EAU - VERRE DE SODA (COCA / LIMONADE / NESTEA)

VERRE DE JUS DE FRUITS (ORANGE / ANANAS / POMME)

La carte des allergènes est à votre disposition

S A I S O N 2 0 2 0



Les Gourmandises

10€

MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ
servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)

PYRAMIDE DE GAUFRES *sur glace vanille Macadamia caramel, chantilly, sauce nutella ©*

LE VRAI PAIN PERDU, *glace vanille Bourbon et nappage confiture de lait*

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS MAISON

TARTE AUX POMMES, *glace vanille Macadamia caramel*

FROMAGE CATALAN (LAIT DE VACHE), *confiture de cerises noires, salade roquette*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

DIGESTIF GOURMAND

Alcool classique + Espresso + mignardises (avec Alcool supérieur : supplt 3,00 €)

13€

Les Coupes glacées

9€

CAMEL LIÉGEOIS : *Vanille Bourbon, Caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly, amandes grillées*

CHOCOLAT LIÉGEOIS : *Chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées*

CAFÉ LIÉGEOIS : *Café Arabica, café froid, chantilly, amandes grillées*

DAME BLANCHE : *Vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées*

COLONEL : *Citron, vodka*

12€

Les Sorbets & Glaces

Glace : *Chocolat valrhona, vanille Bourbon, caramel beurre salé, café Arabica, spéculoos*

Sorbet : *Citron, framboise, fraise, passion, mangue, noix de coco, pêche de vigne*

1 BOULE : 2€ 2 BOULES : 4€ 3 BOULES : 6€ *sup. chantilly ou chocolat chaud : 1€*