



LES SAINTES MARIES DE LA MER



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ

TITRE D'ÉTAT

CUISINE FAITE MAISON



MAÎTRE RESTAURATEUR
TITRE OBTENU LE 19 OCTOBRE 2017

DANIEL UBEDA

vous invite à un voyage culinaire inédit
avec sa cuisine entièrement

"FAIT MAISON"

à base de produits frais locaux et de saison
privilegiant les circuits courts...

QUALITÉ - SAVOIR-FAIRE - CRÉATIVITÉ - PARTAGE

Les mots-defs d'une communauté de talents
de la restauration qui a choisi un titre fédérateur
à valeur symbolique pour sensibiliser la clientèle
autour de leurs valeurs morales, éthiques et culinaires.

Un titre obtenu suite à une demande ouverte
à tous les restaurateurs ayant répondu à un cahier
des charges composé de 16 critères de qualité
validés par la Préfecture.

Notre but INVESTIR pour NOUS MODERNISER

Notre objectif Le BIEN MANGER et le BIEN-ÊTRE

Notre challenge VOUS FIDÉLISER

Bienvenue et bonne dégustation !

TAPAS

BOQUERONES (anchois) MARINÉES SUR TOASTS	    	12 €
FARANDOLE DE FROMAGES DU MARCHÉ		12 €
TRILOGIE DE CHARCUTERIE IBERICO 100 % Bellota		14 €
Saucisson, chorizo, lomo		
TELLINES DE CAMARGUE	 	14 €
PALOURDES EN PERSILLADE	 	16 €
COUTEAUX EN PERSILLADE	 	16 €
CARPACCIO DE BACALAO (cabillaud) SUR TOASTS	  	16 €
JAMBON IBERICO 100 % Bellota 50 GRAMMES		18 €
POULPES AU PIMENT D'ESPELETTE	 	18 €

ENTRÉES

DUO DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE FIGUE ET POMME	 	22 €
ASSIETTE DE 6 HUÎTRES	 	14 €
CEVICHE DE THON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	  	20 €
GAMBAS SAUVAGES avec ses crudités et son aïoli	  	18 €
TOURTEAU avec ses crudités et son aïoli	  	24 €
HOMARD avec ses crudités et son aïoli	  	38 €

SALADES REPAS

SALADE DE LA MER	  	21 €
Mesclun, tomates, moules, crevettes sauvages, seiches, palourdes, noix de Saint-Jacques		
SALADE CÉVENOLE	    	21 €
Mesclun, tomates, lomo Iberico, chèvre chaud sur toast, compotée de fruits, noix		
SALADE MÉDITERRANÉENNE	  	21 €
Mesclun, tomates, mozzarella, parmesan, artichaut, lomo Iberico, basilic		

COQUILLAGES

PLATEAU ROYAL 1 PERSONNE

 48 €

8 huîtres n° 2, 6 moules, 4 gambas sauvages, 1 tourteau, palourdes, couteaux

PLATEAU ROYAL 2 PERSONNES

 89 €

16 huîtres, 12 moules, 8 gambas sauvages, 1 tourteau, palourdes, couteaux, 1 homard

MOULES

accompagnées de petites grenailles des sables

AU ROQUEFORT

 16 €

À LA SOBRASADA

 16 €

AU GINGEMBRE, CITRON VERT

 16 €

POISSONS

FILET DE LOUP À LA PLANCHA

 22 €

FILET DE DAURADE ROYALE À LA PLANCHA

 22 €

SÉPIAS À LA PLANCHA

 22 €

GAMBAS SAUVAGES

 22 €

SAINT-JACQUES SAUVAGES

 26 €

THON À LA PLANCHA

 24 €

HOMARD ENTIER

 44 €

Au choix :

Sauce gingembre citron vert

Sauce Roquefort - Sauce persillade

Sauce aioli

Nos plats sont accompagnés de petites grenailles des sables
et de légumes selon le marché



SPÉCIALITÉS DU CHEF

PARILLADA VÉGÉTARIENNE

  28 €

Légumes frais selon arrivage à la plancha

VÉRITABLE AÏOLI PROVENÇAL

     30 €

PARILLADA DE POISSONS

    38 €

Filet de loup et de daurade, thon, seiche,
gambas, Saint-Jacques

PARILLADA ROYALE

    49 €

Filet de loup et de daurade, thon, seiche,
gambas, Saint-Jacques, ½ homard

MENU PÉQUELET

(moins de 10 ans)

16 €

Steak haché façon bouchère ou filet de poisson frais accompagné
de grenailles des sables et de légumes selon le marché

 

1 boule de glace artisanale

 

1 Tropico Collector



Eau de source au jus de fruit, sans conservateur, non gazeux



VIANDES

Sélection du chef

TOURNEDOS DE CANARD FRANÇAIS DU GERS La Ferme de Phalange

 24 €

240 grammes

CÔTE DE TAUREAU RACE BRAVE D'ESPAGNE de la région d'Extremadura

 28 €

350 grammes

ENTRECÔTE DE ABERDEEN ANGUS DU ROYAUME-UNI

 32 €

330 grammes

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE BELLOTA

 26 €

140/160 grammes

TARTARE AUBRAC COUPÉ AU COUTEAU

     20 €

180/200 grammes

TARTARE POÊLÉ AUBRAC COUPÉ AU COUTEAU

     22 €

180/200 grammes

Au choix :

Sauce sobrasada

Sauce Roquefort

Sauce persillade

Nos plats sont accompagnés de grenailles des sables
et de légumes selon le marché



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Oufs et produits à base d'œuf



Poissons et produits à base de poissons



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimé en SO₂)



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques



DESSERTS

TIRAMISU AU TOURON AVEC SA GLACE VANILLE	    	9 €
CRAQUANT CROUSTILLANT CHOCOLAT ET SA GLACE COCO	    	9 €
SYMPHONIE DE FRUITS ET SON SORBET CITRON		9 €
FRAISIER ET SON SORBET FRAISE	   	9 €
FROMAGE GOURMAND fromage du marché	 	9 €
CAFÉ GOURMAND	   	10 €

PAUSE GOÛTER

COOKIES ARTISANAUX, GLACE VANILLE, CHANTILLY	7,5 €
--	-------

COUPES GLACÉES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	 	9 €
Glace café ou chocolat, glace vanille, chantilly		
GOURMANDE À LA FRAISE	 	9 €
Glace vanille, glace fraise, fraise, chantilly		
COUPE DE PRINTEMPS	 	9 €
Glace fraise, glace mangue, glace fruits de la passion, glace citron, chantilly		
DAME BLANCHE	  	9 €
Glace vanille, chocolat fondu, chantilly		
BANANA SPLIT	  	9 €
Glace chocolat noir, glace fraise, glace vanille, banane, chantilly		



Maître artisan : Didier BARRAL

CRÈMES GLACÉES

VANILLE INFU BOURBON



CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA



CHOCOLAT NOIR MORCEAUX CHOCOLAT



NOIX DE COCO



YAOURT BULGARE



Le Chef
a sélectionné
pour vous
les crèmes glacées
et les sorbets
de fabrication
artisanale

Coupe 2 boules 4 €

Parfums au choix

Coupe 3 boules 6 €

Parfums au choix

Supplément chantilly 3 €

SORBETS PLEIN FRUIT

CITRON (lemon)

FRAISE (strawberry)

MANGUE (mango)

Coupe 2 boules 4 €

Parfums au choix

Coupe 3 boules 6 €

Parfums au choix

Supplément chantilly 3 €

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL

12 €

Sorbet citron avec vodka

COUPE ANTILLAISE



12 €

Glace coco, glace vanille, sorbet citron, rhum, sauce mangue, banane, chantilly



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

VINS BLANCS

Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébien

CUVÉE FARNIENTE

50 cl 20 € - 75 cl 26 €

IGP Pays d'Oc à Pézenas

Cépages : 90 % Chardonnay et 10 % Viognier

Un nez aux arômes d'agrumes, fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, un fruit tendre, soutenu par une belle acidité.

Domaine des Lauriers

CLASSIQUE

75 cl 22 €

AOP Picpoul de Pinet à Castelnau de Guers

Cépage : 100 % Picpoul

Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche.

Mas Granier

LESMARNES

75 cl 28 €

AOP Languedoc à Sommières

Cépages : Roussanne, Grenache blanc et Viognier

Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois. Joli nez aux arômes de fleurs blanches et de fruits secs.

Très bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et de fruits.

Domaine Madeloc

BANASTE

75 cl 32 €

AOP Collioure à Banyuls sur Mer

Cépages : Grenache Gris, Vermentino et Roussanne

Un nez d'acacia qui évolue vers le miel en bouche. Sa vivacité s'équilibre très bien avec sa rondeur.

Mas des Armes

L'ÂME DES PIERRES

75 cl 36 €

IGP Pays de l'Hérault à Aniane

Cépages : Grenache blanc, Sauvignon, Vermentino et Roussanne

Vin expressif aux notes de pêche et d'abricot du Roussillon.

Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébien

LE PRIEURÉ

75 cl 55 €

AOP Languedoc à Pézenas

Cépages : Roussanne, Clairette et Grenache blanc

Notes fraîches et aériennes de poire, citron confit et miel mêlées d'effluves de menthe et de fenouil.

François Villard

LE GRAND VALLON

75 cl 59 €

AOP Condrieu à Saint-Pierre de Bœuf

Cépage : 100 % Viognier

Cépage aromatique par nature, emplit le palais de notes de coing, d'abricot, de pomme et de fleurs blanches. Belle finale légèrement briochée.

VIN BLANC MOELLEUX

Mas de Madame

MOELLEUX

75 cl 24 €

IGP Pays d'Oc à Frontignan

Cépage : 100 % Muscat petits grains

Moelleux. Nez très expressif de coing, poire et pomme. Une explosion d'arômes en bouche portés par une belle acidité.

LES VINS ROSÉS

Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian

CUVÉE FARNIENTE

50 cl 20 € - 75 cl 26 € - 150 cl 50 €

IGP Pays d'Oc à Pézenas

Cépages : Grenache et Syrah

Un vin frais, aromatique sur des notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraises écrasées.

Un vin de fête, un vin de repas, un vin à goûter, le rosé de Bébian...

Mas de Rey

ESPRIT DE CAMARGUE

75 cl 22 €

IGP Terre de Camargue à Arles

Cépages : Grenache, Merlot, Caladoc et Cinsault

Belle couleur rose pâle aux reflets violine, au nez de pamplemousse rose, petits fruits rouges, fruits blancs.

La bouche se montre parfaitement équilibrée, dotée d'un grain très fin, acidulée, persistant sur le fruit.

Mas de Madame

ROSÉ

75 cl 24 €

IGP Collines de la Moure à Frontignan

Cépages : Grenache et Muscat petit grain

Ce rosé très fruité, au nez marqué par des arômes de fruits blancs.

Domaine Haut Lirou

ROSÉ

75 cl 28 €

AOP Pic Saint-Loup à Saint-Jean de Ouculles

Cépages : Syrah et Grenache

Un nez frais et flatteur, floral sur le thé vert et sur les fruits à chair blanche.

Une bouche tout en gourmandise et rafraîchissante.

Domaine de Carteyron

CUVÉE MALYSE

75 cl 30 €

AOP Côtes de Provence à Saint-Tropez

Cépages : Grenache, Cinsault et Tibouren

Robe pâle aux reflets saumon, un nez aux notes d'agrumes et de fleurs, une bouche élégante, vive et fruitée.

Château de Pampelonne

ROSÉ

75 cl 35 €

AOP Côtes de Provence à Ramatuelle

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren et Mourvèdre

Aromatique, rond et fin aux notes fruitées.

Château de Pampelonne

LÉGENDE

75 cl 49 €

AOP Côtes de Provence à Ramatuelle

Cépages : Cinsault et Grenache

Vin issu d'une sélection parcellaire rigoureuse du vignoble du Château de Pampelonne.

Un rosé d'exception, soyeux, frais et complexe.



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

LES VINS ROUGES

Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian

CUVÉE FARNIENTE

50 cl 20 € - 75 cl 26 €

AOP Languedoc à Pézenas

Cépages : Grenache Noir et Syrah

Nez très méridional, de fruits noirs et de tapenade.

Domaine Haut Lirou

ROUGE

75 cl 28 €

AOP Pic Saint-Loup à Saint-Jean de Cuculles

Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre

Vin au parfum de fruits rouges et d'épices douces.

Mas du Notaire

MAÎTRE

75 cl 30 €

AOP Costières de Nîmes Vallée du Rhône à Gallician

Cépages : Syrah, Mourvèdre et Grenache

Bouche de bel équilibre, grande fraîcheur et finesse, avec une pointe minérale, du fruit et une finale persistante et poivrée.

Domaine Madeloc

ARRELS

75 cl 32 €

AOP Collioure à Banyuls sur Mer

Cépages : Grenache Noir, Mourvèdre et Syrah

Tanins fondus en bouche. Les grenaches mûrs apportent en finale des notes de figue et le mourvèdre enveloppe le vin d'agréables notes de fumé.

François Villard

POIVRE ET SOL

75 cl 36 €

AOP Saint-Joseph à Saint-Michel sur Rhône

Cépage : 100 % Syrah

Une bouche caractéristique de l'appellation légèrement poivrée ainsi que de gourmandes notes fumées de fruits rouges et noirs.

François Villard

LE GALLET BLANC

75 cl 59 €

AOP Côte Rôtie à Ampuis

Cépage : 100 % Syrah

Nez de bonbon à la violette. Une bouche fine et racée qui possède une matière distinguée, dense mais fluide. Les 65 % de raisin entier apportent une belle tension.

Domaine Prieuré Saint-Jean de Bébian

1152

75 cl 69 €

AOP Languedoc à Pézenas

Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre

Un nez très minéral. Mûres, réglisse, zinc et torréfaction. Une bouche puissante aux tannins charnus et avec une belle trame d'acidité. Très longue finale qui termine sur la fraîcheur. Nerveux.



CHAMPAGNES

MAYOT LAGOGUEY By Farniente Brut

AOP CHAMPAGNE À CHIGNY LES ROSES

75 cl 79 €

Terroir 1^{er} cru, Propriétaire Récoltant Manipulant

Cépages : 20 % Chardonnay, 20 % Meunier, 60 % Pinot noir

Cette cuvée réservée est élevée pendant 5 ans au minimum, elle se dégustera en apéritif, tout au long du repas ainsi que sur des mets légèrement sucrés.

MAYOT LAGOGUEY By Farniente Brut Rosé

AOP CHAMPAGNE À CHIGNY LES ROSES

75 cl 89 €

Terroir 1^{er} cru, Propriétaire Récoltant Manipulant

Cépages : 20 % Chardonnay, 20 % Côteaux Champenois, 60 % Pinot noir

Ce Champagne rosé, fruité, accompagnera à ravir vos apéritifs ou mets sucrés.

MAYOT LAGOGUEY By Farniente Brut Blanc de Noirs

AOP CHAMPAGNE À CHIGNY LES ROSES

75 cl 99 €

Terroir 1^{er} cru, Propriétaire Récoltant Manipulant

Cépage : 100 % Pinot noir

Pur Pinot noir, sa brillance et sa dardé sont dues au pressurage qu'il a subi.

Ce vin accompagnera agréablement vos apéritifs ou vos desserts.



COCKTAILS

AVEC ALCOOLS

MOJITO	10 €
Rhum, menthe, citron vert	
MOJITO CHAMPAGNE	12 €
CAÍPIRINHA	10 €
Cachaça, citron vert	
CAÍPIRINHA CHAMPAGNE	12 €
SPRITZ	10 €
Apérol, prosecco	
SEX ON THE BEACH	10 €
Vodka, orange, grenadine	
TEQUILA SUNRISE	10 €
Tequila, orange, grenadine	
PINA COLADA	10 €
Rhum, coco, ananas	
IRISH COFFEE	12 €
Whisky, café, chantilly	
AMERICANO	10 €
Martini blanc, Martini rouge, Campari	
HAVANA CANCHA	12 €
Rhum Havana 7 ans, miel liquide, citron vert, Perrier	

SAN S ALCOOL

BORA BORA	7,5 €
Mangue, Fruit de la passion, grenadine	
PROVENCE	7,5 €
Fraise, banane, jus de citron	
VIRGIN COLADA	7,5 €
Coco, ananas	
VIRGIN MOJITO	7,5 €
Jus de pomme, menthe, citron vert	
CAFÉ FRAPPÉ	7,5 €
ORANGES PRESSÉES	7 €

BOISSONS

APÉRITIFS

STELLA 25 cl	4 €
PINTE STELLA 50 cl	7 €
DESPERADOS	6 €
VERRE DE VIN	4,5 €
PASTIS 51	4 €
MARTINI - PORTO - CAMPARI - APÉROL	4,5 €
KIR	5 €
KIR ROYAL	12 €
COUPE DE CHAMPAGNE	10 €
COUPE DE PROSECCO	8 €

SOFTS

PEPSI - PEPSI MAX	4 €
SCHWEPES	4 €
ORANGINA	4 €
ICE TEA	4 €
LIMONADE - DIABOLO	4 €
Citron, menthe, orgeat, grenadine, pêche	
PERRIER 33 cl - VITTEL 25 cl	4 €
VITTEL AVEC SIROP 25 cl	4 €
Citron, menthe, orgeat, grenadine, pêche	
JUS DE FRUITS ARTISANAUX	6 €
Fraise, ananas, pomme, abricot, tomate	
PERRIER FINES BULLES - VITTEL 100 cl	6,5 €
Réserve restaurant plage	

DIGESTIFS

GET 27	8 €
VODKA WYBOROWA	8 €
VODKA WYBOROWA EXQUISITE	12 €
GIN PLYMOUTH	8 €
CACHAÇA YPIOCA	8 €
RHUM HAVANA 7 ANS	10 €
RHUM PACTO NAVIO	12 €
WHISKY BALLANTINE'S	8 €
WHISKY ABERLOUR 18 ANS	18 €

COGNAC MARTELL VSOP	8 €
COGNAC MARTELL XO	18 €
ARMAGNAC	8 €
POIRE WILLIAMS	8 €
TEQUILA ALTOS BLANCO	8 €
LIMONCELLO	8 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,6 €
DÉCA	2,7 €
DOUBLE CAFÉ	4,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO (mousse de lait)	5 €
CHOCOLAT	4,5 €
VIENNOIS (café ou chocolat avec chantilly)	6 €
INFUSION YOGA ZEN	4,5 €

Tilleul, fleurs de camomille, fleurs d'oranger, mélisse, fleurs de lavande et de bleuets, parfumé au miel.

FLEURS DE THÉ	6 €
---------------	-----

Nos fleurs sont élaborées à partir de feuilles de thé vert, aiguilles d'argent, récoltées dans la province du Fujian.

Belle de jour

Une fleur d'amarante d'un rose profond surmonte un collier de jasmin, sur un lit de feuilles de thé vert, accompagnées d'une fleur de calendula d'un jaune orangé.

Belle de jour est subtilement aromatisée au jasmin.

Soleil levant

Sur un nid tressé de feuilles de thé vert, repose une fleur de lys d'un orangé intense, accompagnée d'une danse de jasmin, dominée par un calendula rayonnant.

Soleil levant est délicatement aromatisé à la mangue et à l'ananas.



Horaires restaurant de 12 h 00 à 14 h 30 et de 19 h 00 à 21 h 30 • Horaires plage de 10 h 00 à 18 h 30

Restaurant • Plage privée • Les Saintes Maries de la Mer

