

APÉRITIFS

■ Verre de Vin de Pays 15cl	3,90 €
■ Verre de vin Côtes de Provence 15cl	4,90 €
■ Martini 6cl	4,00 €
■ Porto 6cl	4,00 €
■ Muscat 6cl	4,00 €
■ Pastis 3cl	4,00 €
■ Americano maison 10cl	7,50 €
■ Whisky Aberlour (10 ans) 4cl	8,00 €
■ Whisky Jack Daniels 4cl	6,50 €
■ Whisky 4cl	5,50 €
■ Kir 10cl	4,00 €
■ Kir Champagne 10cl	7,90 €
■ Coupe Champagne 10cl	7,90 €
■ Soda	3,50 €
■ Jus de fruit 20cl	3,50 €
■ Pression 25cl	3,90 €
■ Bière Heineken bt 25 cl	4,00 €
■ Perrier	3,50 €
■ Eau minérale litre	6,50 €
■ Eau Minérale 1/2 litre	4,50 €
■ Digestif 4cl	8,00 €
■ Café	2,10 €
■ Double Café	3,50 €
■ Café crème	3,50 €
■ Cappuccino	6,00 €
■ Thé	3,20 €
■ Infusion	3,20 €
■ Sirop	1,90 €

ASSIETTE APÉRO

13,50 €

■
Assortiment
divers

Rappel des 14 Allergènes majeurs :

Gluten - sulfites - oeufs - poissons -
arachides - sojas - céleri - produits laitiers -
fruits à coque - graine de sésame - crustacés
- mollusques - moutarde - lupin

Il se peut qu'un allergène apparaisse dans
la composition de nos recettes. Restez
prudent. Pensez à nous prévenir de vos
allergies.

La Direction.

COCKTAILS

■ MOJITO	8,50 €
■ CAÏPIRINHA	8,50 €
■ PUNCH	7,90 €
■ APÉRITIF MAISON	7,90 €

ENTRÉES

- Saumon fumé maison 12,90 €
- Camembert aux saveurs de Provence 12,90 €
- Soupe de poissons de roche maison 14,90 €
- Salade de poulpe façon chef 13,50 €
- Duo de carpaccio de poisson au citron vert 13,90 €
- Aumônière de chèvre, tapenade et jambon cru 13,90 €
(Brick de chèvre, tomate, oignons, salade, tapenade et jambon cru)
- Assiette de couteaux en persillade 13,90 €
(selon arrivage)
- Salade de la mer 18,50 €
(saumon fumé, maison, calamars, st-jacques, gambas)
- Salade Méditerranéenne 14,90 €
(Tomate, salade, olive, feta, oignons, melon, thon mi-cuit)
- Huitres n°3 Gillardeau les 6 18,90 €
- Huitres n°3 Gillardeau les 9 26,50 €
- Huitres n°2 Marennes d'Oléron les 6 12,50 €
les 9 18,50 €
- Bouquet de crevettes 10 pièces 12,90 €

ASSIETTE APÉRO

13,50 €

■
Assortiment divers

MENU ENFANT

13,90 €

(servi jusqu'à 10 ans)

- Steak haché frais ou Filet de poisson
- Bâtonnet de glace

ASSIETTE GRAND LARGE

27,50 €

- 1/2 homard (du vivier), saumon fumé, salade de poulpes

MENU DECOUVERTE 49,90 €

- Salade Marine (Saumon fumé maison, Salade de poulpe, Carpaccio de poisson, Gambas)
- Homard du vivier grillé / environ 500 grs
- Dessert au choix

FORMULE DU MIDI 16,50 €

(sauf week-end et jours fériers)

- Assiette Coquillages (huitres, moules, bulots, crevettes, palourdines) ou Plat du jour
- Fromage ou dessert

COQUILLAGES

PLATEAU L'ARBANAIS 96,00 € / Pour 2 personnes

- 18 Marennes d'Oléron n°3 / 12 moules / 10 palourdines
- 12 bulots / 9 crevettes
- 1 homard du vivier (environ 500gr)

PLATEAU GRAND BAIE 24,50 €

- 6 Huitres / 8 Moules
- 6 Palourdines / 10 Bulots / 3 Crevettes

- Assiette bulots/crevettes 13,50 €
- Assiette Mareyeur 17,50 €
(3 Huitres, 5 Moules, 3 Palourdines, 5 bulots, 2 Crevettes)

PLATEAU ROYAL 45,50 €

- 6 Huitres / 8 Moules / 6 Palourdines / 10 Bulots / 3 Crevettes / 1/2 Homard du vivier

CÔTÉ MER

- Risotto crémeux de St Jacques, crevettes et copeaux de parmesan 22,90 €
- Linguini aux palourdes à la provençale 19,90 €
- Brochette de St-Jacques et gambas sauce bourride 23,90 €
- Grosses Gambas flambées au pastis 26,90 €
- Tartare de poisson façon chef 19,90 €
- Pavé de cabillaud à la plancha, sauce crustacés 19,90 €
- Steak de thon mi-cuit croûte de cacahuètes sauce soja 21,90 €
- Poisson grillé (*Sauvage uniquement*) les 100 grs / 7,90 €
(*Selon arrivage : Loup, Dorade, St-pierre, Chapons, Pagre, Pageot, etc.*)

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures.

Prix nets

CÔTÉ MER

■ PARILLADA DE POISSONS GRILLÉS 28,50 €

Filets de poisson (selon arrivage), calamars, Grosse Gambas, St-jacques et garniture du Chef

■ PARILLADA ROYALE 42,50 €

1/2 Homard grillé du vivier, Filets de poisson (selon arrivage), St-Jacques, Calamars, Garniture du Chef

■ MARMITE DU PÊCHEUR 23,50 €

Filets de poisson, Seiches, Moules, Gambas, Pommes de terre, Soupe de poisson (Servie avec rouille et Fromage râpé)

CRUSTACÉS DU VIVIER

■ Homard à la plancha 45 €

■ Pâtes au homard 45 €



SUR COMMANDE

■ **BOUILLABAISSE**
(Minimum 4 personnes)
49€ / Personne

■ **ÉPAULE D'AGNEAU**
FACON MÉCHOUI 49,90€

■ Garniture du chef
■ pour 2 personnes

CÔTÉ TERRE

■ Filet de bœuf grillé avec os à moelle	25,90 €
■ Filet de bœuf grillé	22,90 €
■ Filet de bœuf sauce poivre vert	24,90 €
■ Filet de boeuf rossini (filet de bœuf, foie gras)	27,90 €
■ Magret de canard grillé	22,90 €
■ Magret de canard sauce au vin miellé	24,90 €

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures.

Prix nets

DESSERTS MAISON

■
**GATEAU
D'ANNIVERSAIRE
SUR COMMANDE**
(min. 4 pers)

par personne 9,00 €

■
**PROFITEROLES
AU
CHOCOLAT**
8,50 €

NOS PARFUMS DE GLACES

■ Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisin
Fraise, Framboise, Pistache
Citron, Poire, Menthe-chocolat
Caramel, Cassis

■ Moelleux au chocolat beurre salé	7,50 €
■ Charlotte aux fruits de saison	8,00 €
■ Cheesecake aux fruits de la passion	8,00 €
■ Méli-mélo d'agrumes à la verveine	7,50 €
■ Délice de macaron glace pêche de vigne	8,90 €
■ Café gourmand	7,50 €
■ Thé gourmand	8,50 €
■ Colonel (3 Boules sorbet citron, vodka)	9,00 €
■ Williamine (3 Boules sorbet poire, alcool de poire)	9,00 €
■ Iceberg (3 Boules menthe chocolat, Get 27°)	9,00 €
■ Bailey's (Glace vanille, chocolat, café, Bailey's, chantilly)	9,00 €
■ Coupe des îles (3 Boules rhum-raisin, rhum vanille)	9,00 €
■ Mont Blanc (3 Boules vanille, crème de marrons, chantilly)	7,90 €
■ Café liégeois	7,90 €
■ Chocolat liégeois	7,90 €
■ Coupe 3 boules	7,00 €
■ Coupe 2 boules	5,50 €
■ Coupe chantilly	4,50 €
■ <i>Supplément chantilly</i>	<i>1,90 €</i>

FROMAGE

■
Crottin de chèvre
mariné à l'huile d'olive,
salade mesclun

7,50 €

50 cl 75cl

NOS VINS



	50 cl	75cl
■ VIN DE PAYS		
■ L'Estiou 13° <i>Rouge, Rosé Blanc</i>		17,50 €
■ CÔTES DE PROVENCE		
■ Domaine de Terrebonne <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>		22,50 €
■ La Roche St Michel <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	14,50 €	21,50 €
■ Domaine de Peirecedes <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	15,50 €	23,50 €
■ Château Les Valentines <i>Rosé, Blanc</i>		29,50 €
■ Domaine Aumerade Sully Cru Classé <i>Blanc</i>		29,50 €
■ Château Farembert <i>Blanc, Rosé</i>		27,50 €
■ Château de Jasson <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>		21,90 €
■ St andré de figuieres <i>Blanc, Rosé</i>		27,50 €
■ Domaine de la Presqu'île de Giens <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>		27,50 €
■ Château l'Aumérade - cru classé - cuvée Marie-christine <i>Rosé</i>		25,50 €
■ Château la Clapière - Hyeres cru classé - cuvée la Violette <i>Rosé</i>		27,50 €
■ Château Minuty - cuvée prestige - <i>Rosé</i>		35,50 €
■ Château Pampelone <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	16,50 €	24,50 €
■ BANDOL - Château Val d'Artec <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>		32,50 €
■ CASSIS - Domaine de Fontcreuse <i>Blanc</i>		33,50 €
■ CROZES HERMITAGE - Petite ruche <i>Rouge</i>		35,50 €
■ SANCERRE - Domaine La Croix Canat <i>Blanc</i>		35,50 €
■ CÔTES DU RHÔNE - Saint Esprit <i>Rouge</i>		23,00 €

NOS CHAMPAGNES

■ Leblond-Lenoir <i>Brut 75cl</i>	49,00 €	■ Ruinart <i>Brut 75cl</i>	99,00 €
■ MUMM Cordon rouge	78,00 €	■ Coupe de champagne (10cl)	7,90 €
		■ Kir royal (10cl)	7,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Prix nets