

APÉRITIFS

■ Verre de Vin de Pays 15cl	4,00 €
■ Verre de vin Côtes de Provence 15cl	5,00 €
■ Martini 6cl	4,20 €
■ Porto 6cl	4,20 €
■ Muscat 6cl	4,20 €
■ Pastis 3cl	4,20 €
■ Americano maison 10cl	7,90 €
■ Whisky Aberlour (10 ans) 4cl	8,20 €
■ Whisky 4cl	6,00 €
■ Kir 10cl	4,20 €
■ Kir Champagne 10cl	8,00 €
■ Coupe Champagne 10cl	8,00 €
■ Soda	3,70 €
■ Jus de fruit 20cl	3,70 €
■ Pression 25cl	4,00 €
■ Bière Heineken bt 25 cl	4,20 €
■ Perrier	3,70 €
■ Eau minérale litre	6,50 €
■ Eau Minérale 1/2 litre	4,50 €
■ Digestif 4cl	8,50 €
■ Café	2,20 €
■ Double Café	3,70 €
■ Café crème	3,70 €
■ Cappuccino	6,00 €
■ Thé	3,70 €
■ Infusion	3,70 €
■ Sirop	2,00 €

ASSIETTE APÉRO

14,50 €

■
Assortiment
divers

Rappel des 14 Allergènes majeurs :

Gluten - sulfites - œufs - 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	8,90 €
■ CAÍPIRINHA	8,90 €
■ PUNCH	8,00 €
■ APÉRITIF MAISON	8,00 €
■ APEROL SPRITZ	8,90 €

ENTRÉES

- Saumon fumé maison 14,50 €
- Camembert aux saveurs de Provence 13,50 €
- Soupe de poissons de roche maison 15,50 €
- Salade de poulpe façon chef 14,50 €
- Duo de carpaccio de poisson au citron vert 14,50 €
- Assiette de couteaux en persillade (selon arrivage) 13,90 €
- Salade Méditerranéenne 16,50 €
(Tomate, salade, olive, feta, oignons, melon, thon mi-cuit)
- Friture Mixte spécial chef 19,90 €
(Gambas, calamar, moules, légumes de saison) Idéal Apéro !
- Poêlée de la mer au pistou 19,90 €
(Moules, couteaux, palourdes, poulpe)
- Huîtres n°3 Gillardeau les 6 19,90 €
- Huîtres n°3 Gillardeau les 9 28,50 €
- Huîtres n°2 Marennes d'Oléron les 6 13,50 €
les 9 19,50 €
- Bouquet de crevettes 10 pièces 14,50 €

ASSIETTE APÉRO

14,50 €

■
Assortiment divers

MENU ENFANT

14,50 €

(servi jusqu'à 10 ans)

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

ASSIETTE GRAND LARGE

28,50 €

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

MENU DECOUVERTE 51,50 €

- 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 17,50 €

(sauf week-end et jours fériers)

- Plat du Jour
- Fromage ou dessert jour

COQUILLAGES

PLATEAU L'ARBANAIS 99,00 € / 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 25,50 €

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

- Assiette bulots/crevettes 14,50 €
- Assiette Mareyeur 18,50 €
(3 Huitres, 5 Moules, 3 Palourdines, 5 bulots, 2 Crevettes)

PLATEAU ROYAL 47,50 €

- 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 23,90 €
- Linguini aux palourdes à l'italienne 20,50 €
- Calamar farci à la chair de poisson, sauce bourride 22,00 €
- Grosses Gambas flambées au pastis 28,50 €
- Tartare de poisson façon chef 20,50 €
- Brochette de lotte sauce aioli 24,50 €
- Steak de thon mi-cuit croûte de cacahuètes sauce soja 22,90 €
- Poisson grillé (*Sauvage uniquement*) les 100 grs / 8,00 €
(*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 29,50 €

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

■ PARILLADA ROYALE 43,50 €

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

■ MARMITE DU PÊCHEUR 24,50 €

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 47 €

■ Pâtes au homard 47 €



SUR COMMANDE

■ **BOUILLABAISSE**
(Minimum 4 personnes)
49,90€ / Personne

■ **ÉPAULE D'AGNEAU**
FACON MÉCHOUI 52,00€

■ Garniture du chef
■ pour 2 personnes

CÔTÉ TERRE

■ Filet de bœuf grillé avec os à moelle	26,50 €
■ Filet de bœuf grillé	23,50 €
■ Filet de bœuf sauce crème de morilles	26,50 €
■ Filet de boeuf rossini (filet de bœuf, foie gras)	28,50 €
■ Magret de canard grillé	23,50 €
■ Magret de canard sauce fruits de saison	25,50 €

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**
8,90 €

■ Moelleux fondant au chocolat et fruit rouge	8,20 €
■ Bavaois framboise et pistache et thé vert Matcha	8,20 €
■ Cheesecake aux fruits de la passion	8,20 €
■ Méli-mélo d'agrumes à la verveine	7,90 €
■ Délice de macaron glace abricot	8,90 €
■ Café gourmand	7,90 €
■ Thé gourmand	8,90 €
■ Colonel (3 Boules sorbet citron, vodka)	9,50 €
■ Williamine (3 Boules sorbet poire, alcool de poire)	9,50 €
■ Iceberg (3 Boules menthe chocolat, Get 27°)	9,50 €
■ Bailey's (Glace vanille, chocolat, café, Bailey's, chantilly)	9,50 €
■ Coupe des îles (3 Boules rhum-raisin, rhum vanille)	9,50 €
■ Mont Blanc (3 Boules vanille, crème de marrons, chantilly)	8,20 €
■ Café liégeois	8,20 €
■ Chocolat liégeois	8,20 €
■ Coupe 3 boules	7,20 €
■ Coupe 2 boules	5,70 €
■ Coupe 1 boule	3,20 €
■ Coupe chantilly	4,70 €
■ <i>Supplément chantilly</i>	<i>2,00 €</i>

NOS PARFUMS DE GLACES

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

FROMAGE

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

7,50 €

VIN DE PAYS

- L'Estiou 13° *Rouge, Rosé Blanc*

CÔTES DE PROVENCE

- | | 50 cl | 75cl |
|--|---------|---------|
| ■ Domaine de Terrebonne <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | | 23,50 € |
| ■ Château Léoube <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>
Côtes-de-Provence BIO | 19,50 € | 31,50 € |
| ■ Domaine de Peirecedes BIO <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | 16,90 € | 25,90 € |
| ■ Château Les Valentines BIO <i>Rosé, Blanc</i> | | 31,90 € |
| ■ Domaine Aumerade Sully Cru Classé <i>Blanc</i> | | 35,50 € |
| ■ Château Farembert <i>Blanc, Rosé</i> | | 29,90 € |
| ■ Château de Jasson <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | | 23,90 € |
| ■ St andré de figuieres <i>Blanc, Rosé</i> | | 28,90 € |
| ■ Domaine de la Presqu'île de Giens <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | | 29,90 € |
| ■ Château l'Aumérade - cru classé - cuvée Marie-christine <i>Rosé</i> | | 29,90 € |
| ■ Château la Clapière - Hyeres
cru classé - cuvée la Violette <i>Rosé</i> | | 31,90 € |
| ■ Château Pampelone <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | 19,50 € | 28,90 € |
| ■ BANDOL - Château Val d'Arenc <i>Rouge, Rosé, Blanc</i> | | 34,50 € |
| ■ CASSIS - Domaine de Fontcreuse <i>Blanc</i> | | 35,50 € |
| ■ CROZES HERMITAGE - Petite ruche <i>Rouge</i> | | 36,50 € |
| ■ SANCERRE - Domaine La Croix Canat <i>Blanc</i> | | 36,90 € |
| ■ CÔTES DU RHÔNE - Saint Esprit <i>Rouge</i> | | 24,50 € |

NOS VINS



NOS CHAMPAGNES

- | | | | |
|-----------------------------------|---------|-----------------------------|---------|
| ■ Leblond-Lenoir <i>Brut 75cl</i> | 49,90 € | ■ Ruinart <i>Brut 75cl</i> | 99,00 € |
| ■ MUMM Cordon rouge | 79,90 € | ■ Coupe de champagne (10cl) | 8,00 € |
| | | ■ Kir royal (10cl) | 8,00 € |

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

Prix nets