

Entrées

- Moules farcies à la Provençale. **12,00€**
- Salade végétarienne **15,00€**
Boulgour, fêta, mélange de jeunes pousses, légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) tomates séchées.
- Salade niçoise **15,00€**
Mélange de jeunes pousses, pommes de terre, thon, tomate, œuf dur, cebettes, anchois, poivrons, olives.
- Salade de papaye au poulet **15,00€**
Papaye verte, carottes, ciboule, citron vert, piment, poulet, cacahuètes, sauce nuoc mam.
- Mediterranean bowl **15,00€**
Mélange de jeunes pousses, jambon cru, tomates séchées, melon, parmesan, pesto, olives, pignons, gressins.
- Salade de chèvre chaud **15,00€**
Mélange de jeunes pousses, cake aux olives, chèvre, lardons, tomates séchées.
- Carpaccio de bœuf Charolais **12,00€**
- Duo de tomates et sa buratta **13,00€**
Tomate noire de crimé, tomate ananas, buratta, mélange de jeunes pousses, pesto.
- Tartine Avocat/Saumon **14,00€**
Saumon fumé, avocat, cream cheese aux fines herbes, toast de pain de campagne.
- Poke bowl **19,00€**
Thon rouge de Méditerranée, riz vinaigré, carotte, wakamé, avocat, mangue, concombre.
- Tartare de thon rouge de Méditerranée à la Thai **15,00€**
Thon rouge, citron vert, huile de sésame, sauce soja, cacahuètes, gingembre, échalotes.
- Soupe poissons maison **14,50€**
Rouille et croûtons.



Menu enfant 12,00€

Steak haché ou Jambon blanc

ou Fish and chips ou Nuggets de filet de poulet

Avec frites, riz, écrasé de pommes de terre, haricots verts, salade, pâtes ou légumes du jour.

ou Assiette de pâtes au beurre ou à la sauce tomate.

Dessert : yaourt nature, compote, 1 boule de glace

Sirop à l'eau

Tapas

Patagonica en persillade 9,50€

Petites seiches.

Planche de charcuterie 16,00€

Assiette de tapas 9,50€



Poissons

Marmite du pêcheur 23,00€

Soupe de poissons, filet de cabillaud, filet de rouget, moules, gambas, St Jacques, pommes de terre.

Tagliatelles de St-Jacques 24,00€

Et son émulsion provençale.

Loup ou dorade grillés 19,00€

Curry vert de St-Jacques 25,00€

Au lait de coco.

Tataki de thon rouge de méditerranée . 20,00€

Sauce Teriyaky.

Steak de thon rouge de méditerranée . 20,00€

cuit aller/retour sauce chimichurri .

Poulpe grillé à la Provençale 22,00€

Tagliatelles.

Nouilles sautées aux gambas 23,00€

et ses petits légumes croquants.

Sole grillée à la plancha 24,00€

Poissons du Marché les 100gr 8,00€

Selon arrivage.





Viandes

- Tartare de bœuf Charolais **14,50€**
Préparé et coupé au couteau, frites/salade.
- Tartare de bœuf Charolais **16,50€**
Préparé à l'italienne et coupé au couteau, frites/salade.
- Le véritable cheeseburger de la Plage . . . **16,50€**
Bun's, cheddar rouge, steak haché, tomate, oignon.
- Entrecôte Simmental 250gr env. frites/salade. . **19,00€**
Sauce poivre ou Roquefort.
- Magret de canard **21,00€**
Au miel et romarin, écrasé de pommes de terre.
- Ris d'agneau **23,00€**
Aux girolles, légumes rôtis, tagliatelles.
- Pavé de veau **26,00€**
aux morilles, écrasé de pommes de terre et légumes sautés.
- Côte de bœuf 500gr env. frites/salade **25,00€**
sauce roquefort ou poivre.

Origine des viandes :
Bœuf : France, Canard : France, Veau : France
Agneau UK.

Desserts

Assiette du berger	9,00€
<i>Roquefort, crottin de chèvre, Comté, Camembert.</i>	
Douceur du jour	8,00€
Tiramisù au café	8,00€
Moelleux au chocolat	8,00€
Cheesecake au citron vert	8,00€
Tarte Tropézienne du moment	8,00€
<i>de Chez Micka.</i>	
Tarte chocolat praliné	8,00€
Assiette de fruits frais	9,00€
Café gourmand	9,50€
<i>Mini moelleux, mini crème brûlée, cannelé, baba, mini tiramisù.</i>	



Boissons chaudes

Café	1,90€
Décaféiné	2,00€
Double espresso	3,60€
Cappuccino	3,00€
Chocolat	2,80€

THÉS DAMMAN

Thé noir Earl Grey	3,00€
Thé noir Ceylan	3,00€
Thé vert Gunpowder	3,00€
Thé vert à la menthe	3,00€
Thé vert jasmin	3,00€
Tisane du berger	3,00€
Tisane verveine	3,00€
Tisane tilleul	3,00€
Tisane tilleul menthe	3,00€
Tisane citronnelle	3,00€



Glaces

Chocolat liégeois **7,20€**

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly.

Café liégeois **7,20€**

2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly.

Dame blanche **7,20€**

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

Banana Split **8,20€**

*Banane, 1 boule chocolat, 1 boule vanille,
1 boule fraise, chantilly.*

Coupe des îles **8,20€**

*Banane, 1 boule coco, 1 boule caramel salé,
1 boule vanille, caramel liquide, chantilly.*

After Eight **9,20€**

Colonel Zubrowka **9,20€**

*Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Rhum Raisin, Citron,
Citron vert, Fraise, Mangue, Framboise, Noix de Coco,
Caramel, Menthe Choco, Marron, Poire, Pêche de vigne.*

Boule de glace x1 **2,20€** x2 **3,80€** x3 **4,80€**

Supplément chantilly **1,00€**



Apéritifs

Apéritif maison	15cl	3,40€
Pastis 51, Ricard	3cl	3,20€
Martini <i>rouge ou blanc</i>	4cl	3,40€
Campari	6cl	4,20€
Campari orange	16cl	4,70€
Américano maison	10cl	7,20€
Bitter	6cl	3,20€
Spritz	16cl	7,20€
Mojito	16cl	9,20€
Muscat, Porto, Suze	6cl	3,20€
Whisky JB, Get 27, Bailey's, Gin	4cl	5,70€
Kir	12cl	3,40€
Kir Royal	10cl	7,20€
Cognac, Armagnac	4cl	6,80€
Calvados	4cl	6,80€
Chivas, Diplomatico	4cl	7,70€
Grand Marnier, Cointreau	4cl	6,20€
Poire	4cl	6,40€
Marc de Provence	4cl	6,80€
Cocktail Alcool		8,00€
Coupe de Champagne	10cl	7,50€
Locret-Lachaud	75cl	48,00€

Bières

Pression 1664	25cl	3,20€
Grimbergen	25cl	4,00€
Panaché	25cl	3,10€
Picon bière	25cl	3,70€
Heineken 0%	33cl	3,50€
Desperados	33cl	5,50€

Softs

Vittel	25cl	2,50€
San Benedetto minérale	75cl	4,00€
San Benedetto pétillante	75cl	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	3,30€
Orangina, Schweppes	25cl	3,30€
Perrier, Limonade, Fuze tea	33cl	3,20€
Jus de fruits	25cl	3,20€
<i>Ananas, abricot, pamplemousse orange, pomme, tomate, fraise.</i>		
Orange pressée		4,20€
Citron pressé		3,50€
Virgin Mojito		6,50€
Cocktail sans alcool		5,50€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Vins

Pichet Terrebonne

IGP Méditerranée le verre **3,20€** 25cl **5,50€**
48cl **8,00€**

St André de Figuière

Signature 50cl **20,00€** 75cl **25,00€**
Rouge, rosé, blanc.

Domaine de l'Angueiroun - Vin bio

Réserve 75cl **25,00€**
Rouge, rosé, blanc.

Château Minuty Prestige cru classé

De la presqu'île de St Tropez 50cl **25,00€**
Rouge, rosé, blanc. 75cl **35,00€**

Château Villa Bel-Air

Bordeaux Graves 75cl **39,00€**
Rouge 2014.

Domaine Christian Moreau

Chablis le verre **6,50€** 75cl **36,00€**

Domaine de Rimauesq cru classé

Rosé 75cl **33,00€**
blanc. 75cl **35,00€**
Rouge 2017 75cl **35,00€**

Château Léoube Vin Bio

Rosé 50cl **22,00€** 75cl **32,00€** 150cl **62,00€**
Blanc. 50cl **25,00€** 75cl **35,00€** 150cl **68,00€**
Rouge 2018 . 50cl **25,00€** 75cl **35,00€** 150cl **68,00€**



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION