

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SUR PLACE ET A EMPORTER COMMANDES AU 06 72 74 05 86

L'OFFICIER 40.-

3 Fines de claire, 3 Spéciales, 3 Gillardeau,
3 crevettes roses de Malaisie, 3 bulots.

L'ECAILLER 53.-

3 Fines de claire, 3 Spéciales, 3 Gillardeau, 3 crevettes roses de Malaisie,
2 langoustines, 3 amandes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots

LE TIMONIER 90.-

3 fines de claire, 3 Spéciales, 3 Gillardeau, 6 crevettes roses de Malaisie,
2 langoustines, 1 Tourteau, 3 amandes, 4 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots
(1 à 2 personnes)

LE TOUT CUIT 65.-

½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses de Malaisie,
bigorneaux, bulots

LE MAREE & CO 199.-

8 Fines de claire, 4 Spéciales, 4 Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines,
8 crevettes roses de Malaisie, 6 amandes, 4 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots
(3 à 4 personnes)

AJOUTER ½ Tourteau + 10.- ½ Homard selon cours

AUCUNE MODIFICATION SUR LES PLATEAUX

LES POISSONS

Moules Poulettes, pommes de terre grenailles	19.-
Aïoli Provençal, cabillaud légumes frais sauce aïoli	25.-
Sardines grillées, à la plancha, légumes de saison	23.-
L'assiette retour de pêche, risotto au pistou	34.-
Dorade Royale entière, légumes frais, grenailles	29.-
Spaghettis aux fruits de mer	25.-
Spaghettis au homard, de notre vivier	38.-

LES VIANDES

Filet de Bœuf Béarnaise, légumes frais, grenailles	35.-
Filet de Bœuf grillé, légumes frais, pommes grenailles	32.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille au thym - Légumes
de saison - Spaghettis au beurre 6.-

LE PLAT ENFANT (-12 ans)

Poisson frais du Jour ou Steak haché,
accompagnement au choix. 14.-

LES SPECIALITES

La Marmite du pêcheur

façon bouillabaisse, servie en filets,
lotte, rouget, cabillaud, calamars,
accompagné de sa rouille, croûtons à l'ail
et gruyère... Le bonheur! 49.-

La Choucroute de la Mer

Tout droit venue d'Alsace, le parfait
mariage du Saumon, Dorade, haddock
et beurre blanc. 30.-

LES DESSERTS MAISON

Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	9.-
Fondant au chocolat, glace vanille	10.-
Crème brûlée, à la vanille	8.-
Tarte tatin, glace vanille	10.-

Baba au rhum, chantilly	10.-
Irish Coffee	12.-
Glace artisanale, 2 boules, parfums : vanille, fraise, citron	7.-



suppl. 4 cl vodka
ou limoncello 4.-

C'est du frais du bon, du fait maison et... c'est la plus belle vue de Port Grimaud !

A PARTAGER Le Plateau terre.mer

Tartare de thon aux agrumes,
moules glacées,
rillettes de canard « maison »,
crevettes 34.-

LES ENTREES

Tartare de thon aux agrumes, vinaigrette acidulée	17.-
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	15.-
Rillettes de Canard « maison », pickles de légumes	13.-
Calamars en persillade	15.-
Moules glacées	13.-

LES FRUITS DE MER

Servis avec nos condiments maison

6 Crevettes roses Malaisie	14.-
6 Langoustines	19.-
½ Tourteau	10.-
Le Tourteau entier	20.-
½ Homard	36.-

LES HUITRES

Dégustation 6 huîtres 21.-
2 de chaque

Dégustation 9 huîtres 30.-
3 de chaque

Suggestion : Sauvignon New Zélande verre 9.-

6 Fines de Claire n°3	16.-
6 Gillardeau n°4	25.-
6 Spéciales du moment n°3	24.-

LA MARÉE

RESTAURANT BAR À HUITRES



RESERVATIONS AU
06 72 74 05 86

FORMULE DU MIDI 23.-

PLAT UNIQUE 19.-

AIOLI PROVENCAL

Cabillaud et légumes frais vapeur

sauce aïoli

OU

MOULES POULETTES

Pommes de terre grenailles

OU

LA VIANDE suggestion du Chef

Dessert « Maison »

Emmènes la carte scan-moi !

