

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

A PARTAGER

Le Plateau de la mer

Tartare de thon aux agrumes,
Calamars en persillade,
moules glacées 32.-

LES ENTREES

Tartare de thon aux agrumes	17.-
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	15.-
Calamars en persillade	15.-
Moules glacées	13.-
Carpaccio de bœuf, roquette parmesan	16.-

POISSONS

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.-
Poulpe rôti, risotto vert	28.-
Spaghettis aux fruits de mer	26.-
Spaghettis au homard, ½ homard sauce homardine	38.-
Choucroute de la mer, dorade, saumon, haddock, sauce au beurre blanc	30.-

VIANDE

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

LA SPECIALITE

La Marmite du pêcheur

façon bouillabaisse,
servie en filets, lotte, rouget,
dorade, calamars,
accompagné de sa **rouille**,
croûtons à l'ail et gruyère...

Le Bonheur ! 49.-

LE PLAT VEGETARIEN 17.-
Spaghettis sauce tomate fraîche
aux légumes de saison

LE PLAT ENFANT (-12 ans)
Filet de Saumon frais ou Steak haché,
spaghettis ou pommes grenailles 14.-

LES DESSERTS MAISON

Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	9.-	Affogato, boule vanille, espresso, noisettes	7.-
Fondant au chocolat, boule vanille	10.-	Glace artisanale, parfums :	
Crème brûlée, classique	8.-	vanille, fraise, citron, 2 Boules	7.-
Tarte tatin, glace vanille	10.-	Supplément vodka ou limoncello	4.-
Baba au rhum, chantilly	10.-		
Irish Coffee	12.-		



2 Restaurants spécialisés en poissons et fruits de mer dans le Golfe de Saint-Tropez

LES FRUITS DE MER

Servi avec mayonnaise maison

Crevettes roses Malaisie x 6	14.-
Bulots portion	7.-
½ Tourteau	10.-
Le Tourteau entier	20.-
½ Homard froid	36.-

LES HUITRES

Dégustation 6 huîtres 21.-

3 Fines de Claires, 3 Gillardeau

Dégustation 9 huîtres 28.-

6 Fines de Claires, 3 Gillardeau

Suggestion : Sauvignon New Zélande verre 9.-

6 Fines de Claire n°3 16.-

6 Gillardeau n°4 25.-

L'OFFICIER 40.-

6 Fines de Claires, 3 Gillardeau,
3 crevettes roses, Bulots

LE CAPITAINE 94.-

10 Fines de Claires, 6 Gillardeau,
6 crevettes roses, 1 Tourteau, Bulots

servi avec pain beurre, mayonnaise maison et vinaigre à l'échalotte



FORMULE DU MIDI 19.-

AVEC DESSERT 23.-

AIOLI PROVENCAL

Cabillaud et légumes frais vapeur

sauce aïoli

OU

MOULES POULETTES

Pommes de terre grenailles

Dessert « du jour »

Emmènes la carte scan-moi !

