

C'est du frais du bon, du fait maison et... c'est 2 restaurants dans le Golfe de St Tropez

A PARTAGER Le Plateau terre.mer



Calamars en persillade,
Moules glacées,
Chorizo ibérique,
Jambon cru
du haut-var 36.-

LES ENTREES

Petites Sardines millésimées à l'huile d'olive « La Guildive » 15.-

Ou au choix : ventrèche de thon - chipirons à l'encre - poulpe à la galicienne*

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	15.-
Bruschetta jambon cru du haut-var ricotta	15.-
Calamars frais en persillade	17.-
Moules glacées	15.-

**produits d'exception conserverie artisanale de Galice.*

POISSONS

Sardines grillées, poelée de pommes de terre et fenouil	24.-
L'assiette retour de pêche, riz vénéré façon risotto	35.-
Loup entier grillé, sauce beurre blanc	32.-
Poulpe rôti, sur un risotto noir	35.-
Linguinis aux fruits de mer	29.-
Linguinis au homard, ½ homard sauce homardine	39.-
Aïoli provençal, cabillaud, légumes frais, œuf dur, bulot	29.-

VIANDES

Coeur de rumsteack Black Angus, origine Argentine, riz vénéré, sauce saté	32.-
Tartare de boeuf thaï, soja, ail, gingembre, coriandre	25.-

LES SPECIALITES

La Marmite du pêcheur

façon bouillabaisse, servie en filets, lotte, rouget, saint pierre, calamars, moules 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, Loup, Haddock** et beurre blanc. 32.-

LE PLAT VEGETARIEN 19.-
WOK de légumes croquants
à la sauce soja.

LE PLAT ENFANT (-12 ans)
Filet de Saumon frais ou Steak haché,
linguinis, ou légumes frais au wok 15.-

LES DESSERTS MAISON

Pavlova, meringue, chantilly, fruits	12.-	Affogato, boule vanille, espresso, noisettes	7 ⁵⁰ .-
Fondant au chocolat, boule vanille	12.-	Glace artisanale, parfums :	
Crème brûlée, classique	10.-	vanille, fraise, citron, 2 Boules	7.-
Tarte tatin, glace vanille	12.-	Sorbet arrosé, 2 boules citron, arrosé limoncello ou vodka 4 cl	15.-
Baba au rhum, chantilly	12.-		
Irish Coffee	14.-		



Scannez la carte...



LES HUITRES

Dégustation 6 huîtres 22.-
3 Fines de Claires, 3 Gillardeau

Dégustation 9 huîtres 30.-
6 Fines de Claires, 3 Gillardeau

6 Fines de Claire n°3 18.-
6 Gillardeau n°4 26.-

LES FRUITS DE MER

Servis avec mayonnaise maison

6 Crevettes roses Malaisie 40/50 18.-
6 Langoustines 15/20 25.-
½ Tourteau femelle 15.-
Tourteau femelle 400-700 g 29.-
½ Homard froid 36.-
6 bulots 9.-



LES PLATEAUX

**SUR PLACE A EMPORTER,
ou livré chez vous !**

LE MARINIER 36.-

3 Fines de claire, 3 Gillardeau,
3 crevettes roses Malaisie,
2 langoustines, 3 bulots

L'ÉCAILLER 55.-

4 Fines de claire, 4 Gillardeau,
3 crevettes roses Malaisie, ½ Tourteau,
2 langoustines, 3 bulots

LE TIMONIER 109.-

12 fines de claire, 6 Gillardeau,
6 crevettes roses Malaisie,
4 langoustines, 1 Tourteau, 6 bulots
(1 à 2 personnes)

LE TOUT CUIT 74.-

½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines,
3 crevettes roses Malaisie, 6 bulots

LE MAREE & CO 199.-

12 Fines de claire, 8 Gillardeau,
6 langoustines,
9 crevettes roses Malaisie,
1 homard, 1 tourteau, 8 bulots
(2 à 3 personnes)

FORMULE du MIDI 23.⁵⁰

PLAT UNIQUE 19.-

WOK du Chef

pour fins gourmets

OU

MOULES POULETTES

pommes de terre et fenouil

OU

SALADE de PRINTEMPS

de la fraîcheur et

une pointe d'assaisonnement exotique

><(((°))>

Douceur du jour...

CONSERVERIE ARTISANALE
Les merveilles IBERIQUES à emporter !
*Pour un apéro-dinatoire, un pique-nique,
une sortie bateau ou pour offrir.*

MOULES A L'ESCABECHE 115g	*15.- /	8. ⁸⁰
SARDINES au citron 120g	*15.- /	8. ⁸⁰
PETITES SARDINES millésimées 115g	*15.- /	8. ⁸⁰
VENTRECHE DE THON albacore 115g	*15.- /	8. ⁸⁰
CHIPIRONS A L'ENCRE 110g	*15.- /	8. ⁸⁰
POULPE A LA GALICIENNE 110g	*15.- /	8. ⁸⁰
CHORIZO DE BELLOTA 100g	*17.- /	12. ⁰⁰
CECINA, jambon de boeuf séché 100g	*19.- /	14. ⁰⁰

*PRIX SUR PLACE