

## 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 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)

## 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.-



## FORMULE du MIDI 23.<sup>50</sup>.-

### PLAT UNIQUE 19.-

WOK du Chef  
*pour fins gourmets*

OU

### MOULES POULETTES

*pommes de terre grenailles rôties au thym*

OU

### SALADE de PRINTEMPS

*du mesclun, des produits frais,  
une pointe d'assaisonnement*



*Douceur du jour...*

Les poissons  
sont servis avec un écrasé de pommes  
de terre à la fleur de sel et légumes frais de saison

## MENU 49.-

Soupe de Poissons de roche « maison »  
*rouille, croûtons à l'ail, gruyère*

OU

Carpaccio de Cecina Ibérique  
*jambon de bœuf séché, roquette, origan*



### Aïoli Provençal

*cabillaud, légumes frais, œuf, sauce aïoli*

OU

### Quasi de Veau rôti

*jus crémé au poivre long de Java*



### Dessert ou fromage

*au choix dans la carte*

(Irish ou sorbet arrosé +3 euros)

Les viandes  
sont servies avec des pommes de terre grenailles rôties  
au thym et légumes frais de saison



2 restaurants spécialisés en poissons et fruits de mer,  
dans le Golfe de Saint-Tropez.

DECouvrez notre annexe « **LA MAREE** »  
les pieds dans l'eau à PORT GRIMAUD



## A PARTAGER Le Plateau terre.mer



Calamars en persillade,  
Moules gratinées à la rouille,  
Cecina Ibérique,  
Bruschetta jambon cru  
du haut-var et ricotta 36.-

## LES ENTREES

Petites Sardines millésimées, à l'huile d'olive, La Guildive 15.-  
OU au choix : ventreche de thon - chipirons à l'encre - poulpe à la galicienne\*

Moules gratinées à la rouille	15.-
Bruschetta jambon cru du haut-var et ricotta	15.-
Soupe de poissons de roche « maison », rouille et croûtons	17.-
Calamars frais en persillade	17.-
Carpaccio de Cecina Ibérique, jambon de bœuf séché, roquette, origan	19.-

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



## LES POISSONS

Aïoli Provençal, cabillaud, légumes frais, sauce aïoli	29.-
Bar entier grillé, servi avec un beurre blanc à l'aneth	32.-
Assiette retour de pêche, émulsion aux agrumes	35.-
Noix de Saint Jacques rôties, sauce corail à l'estragon	38.-
Osso Bucco de Lotte, jus d'une marinière au safran	37.-
Linguinis au homard, ½ homard sauce homardine	39.-

## LES VIANDES

Tartare de Bœuf, à la provençale, pistou basilic, pignons de pin, tomates cerises, tuile au parmesan, roquette.	25.-
Onglet de Boeuf Black Angus, aux échalottes suées, viande d'exception, origine argentine	35.-
Quasi de veau rôti, jus crémé au poivre long de Java	32.-
Marmite de Rognons de Veau flambés au cognac, sauce crème et champignons frais	29.-

LE PLAT VEGETARIEN 18.-  
Linguinis aux artichauts,  
pistou de basilic et tomates cerises

LE PLAT ENFANT (-12 ans) 15.-  
Poisson frais du jour ou steak haché,  
accompagnement au choix.

## LES SPECIALITES

**La Bouillabaisse** dans sa cocotte.  
Vous y trouverez notre soupe de poissons  
de roche « maison » avec rouille, croûtons,  
gruyère et servis en filets : le saint-pierre,  
la lotte, le rouget, calamars,  
moules et langoustine. 57.-

**La Choucroute de la Mer**  
Tout droit venue d'Alsace, le parfait  
mariage du **Saumon, Bar, Haddock**  
et beurre blanc. 32.-

## FROMAGE et/ou DESSERT

Pavlova, meringue, chantilly, fruits	12.-	Baba au rhum, chantilly	12.-
Fondant au chocolat, glace vanille	12.-	Irish Coffee	14.-
Crème brûlée, à la vanille	10.-	Sorbet arrosé vodka ou limoncello 4 cl	15.-
Carpaccio d'ananas, sirop au rhum	12.-	Sélection de 3 fromages affinés	14.-
Tarte tatin, glace vanille	12.-	<i>Suggestion rouge de provence :</i>	
Glace artisanale, 2 boules	7.-	<i>Château Barralière Cuers verre</i>	10.-
Affogato, boule vanille, expresso, noisettes	7.50		