

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.-

ENTREES

Soupe de Poissons
rouille et croutons 16.-
Bruschetta à l'italienne
au jambon cru du haut-var 16.-
Calamars frais en persillade 18.-
Moules Glacées 15.-
Tataki de Thon en croûte de sésame
et légumes croquants 25.-

PETITES SARDINES

- à l' Huile d'olive BIO
 - Millésimées
 - au Citron ><(((°))>
 - ou Piquante
- et aussi...
- Ventrèche de thon
 - Chipirons à l'encre
 - Poulpe au paprika

La conserve au choix 15.-

POISSONS

Sardines grillées, pommes de terre grenaille, légumes 24.-
Mixte-Grill de la Mer, Loup, lotte, saumon, gambas 36.-
Loup entier grillé, sauce aux herbes, grenailles, légumes 34.-
Poulpe rôti, sur un risotto au pistou 35.-
Linguinis aux fruits de mer,
moules, calamars, palourdes, gambas 30.-
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, risotto au parmesan, sauce saté 32.-
Tartare de boeuf thaï, soja, ail, gingembre, coriandre 25.-

SPECIALITE

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, 1 pers. 49.-



LE PLAT VEGETARIEN 21.-

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 16.-

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.-
6 bulots 9.-
½ Homard froid 36.-
Homard entier froid 72.-

LES PLATEAUX

Sur PLACE, à EMPORTER ou Livré !

CAPITAINE 69.-

5 Fines de claire, 5 Gillardeau,
4 crevettes roses Malaisie,
4 langoustines, 3 bulots

VIE EN ROSE 66.-

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

ROYAL 141.-

12 fines de claire, 6 Gillardeau,
½ homard, 6 crevettes roses Malaisie,
4 langoustines, 6 bulots
(2 personnes)



FORMULE du MIDI 23.⁵⁰

PLAT UNIQUE 19.-

WOK du Chef

pour fins gourmets

OU

MOULES POULETTES

pommes de terre grenaille au thym

OU

SALADE de SAISON

de la fraîcheur et

une pointe d'assaisonnement exotique



Douceur du jour...

La Guildive

TAPAS de la MER à emporter !

*Un apéro-dîatoire, un pique-nique,
une sortie bateau ou pour offrir.*

PETITES SARDINES Millésimées 120g	8.80
PETITES SARDINES Huile d'olive BIO 120 g	8.80
PETITES SARDINES Piquantes 120 g	8.80
SARDINES au citron 120g	8.80
MOULES A L'ESCABECHE 115g	8.80
VENTRECHE DE THON albacore 115 g	8.80
CHIPIRONS A L'ENCRE 110g	8.80
POULPE AU PAPRIKA 110g	8.80



LE COFFRET « CADEAU »

4 conserves au choix 35.⁰⁰