

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 39.-

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

L'ÉCAILLER 58.-

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

LE TOUT CUIT 76.-

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

LE TIMONIER 115.-

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

LE MAREE & CO 210.-

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.-



MENU 49.-

Midi et Soir

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 créme au poivre long de Java



Dessert

au choix dans la carte

(Irish ou sorbet arrosé +3 euros)

NOS SUGGESTIONS

TOUS LES MIDIS

MARMITE DE MOULES 19.-

*Marinière, Crème ou à la Provençale,
pommes de terre grenailles rôties au thym*

OU

DAURADE Royale 23.-

*sauce au pistou,
écrasé de pommes de terre, légumes frais*



Les poissons

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

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
et ricotta **36.-**

LES ENTREES

Moules gratinées à la rouille 15.-
Bruschetta jambon cru et ricotta 16.-
Soupe de poissons de roche
« maison » rouille et croûton 17.-
Calamars frais en persillade 18.-
Carpaccio de Cecina Ibérique 19.-
jambon de bœuf séché, roquette.

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.-



LES POISSONS

AIOLI Provençal, cabillaud, légumes frais, sauce aioli 29.-
BAR entier grillé, servi avec un beurre blanc à l'aneth 34.-
MIXED-GRILL, gambas, calamars, saumon, bar, pistou 36.-
Noix de St-JACQUES rôties, sauce corail à l'estragon 38.-
Osso Bucco de LOTTE, jus d'une marinère 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 36.-
Quasi de veau rôti, jus crémé au poivre long de Java 32.-

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.-

LE PLAT VEGETARIEN 19.-
Linguinis aux artichauts,
pistou de basilic et tomates cerises

LE PLAT ENFANT (-12 ans) 16.-
Poisson frais du jour ou steak haché,
accompagnement au choix.

LES DESSERTS

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	
Carpaccio d'ananas, sirop au rhum	12.-	poire williams, vodka ou limoncello 4 cl	15.-
Tarte tatin, glace vanille	12.-	Nos Parfums de glaces :	
Glace artisanale, 2 boules	7.-	<i>Vanille - Fraise - Citron</i>	
Affogato, boule vanille, expresso, noisettes	7. ⁵⁰		