

Le menu

BRASSERIE

Entrée, plat, dessert

28,90 €

du lundi au jeudi

ET CHAQUE JOUR UN CHOIX DE SUGGESTIONS

Le vendredi

AÏOLI

Complet

23,90 €

Le Petit

DÉJEUNER

FORMULE PETIT DÉJEUNER COMPLET
OU
AVEC ORANGE PRESSÉE

11,90 €
13,90 €

Une boisson chaude au choix
Un jus Granini 25cl : orange ou ananas ou pamplemousse ou pomme
Deux viennoiseries : un croissant et un pain au chocolat
Un petit pain, beurre, confiture abricot ou fraise ou miel ou Nutella

Œufs bacon grillés (3 tranches)
ou brouillade d'œufs et bacon grillés (3 tranches)
Viennoiseries croissant ou pain au chocolat
Pain maison
Carré de beurre 10g
Petit pot de confiture : abricot ou fraise ou miel 30g ou Nutella 25g
Citron pressé, orange pressée

9,00 €
1,80 €
1,20 €
1,20 €
0,60 €
1,20 €
5,50 €

Les boissons

CHAUDES

Café, expresso, café allongé, café serré
Café noisette
Décaféiné, décaféiné, allongé, décaféiné serré
Décaféiné noisettes, décaféiné allongé noisettes
Double café
Double décaféiné
Café crème ou déca crème (double dose dans un pot + un pot de lait chaud)
Cappuccino ou décapuccino (double dose + mousse de lait ou chantilly)
Petit chocolat
Grand chocolat
Chocolat viennois (grand chocolat + chantilly)
Grand lait chaud
Infusion (tilleul, tilleul menthe, verveine, aux fruits rouges)
Rooibos (thé rouge sans théine)
Thé noir English breakfast, Darjeeling, Earl Gray, vanille et caramel)
Thé vert (Gunpowder, à la menthe, au jasmin, litchi poire)

2,00 €
2,30 €
2,20 €
2,50 €
4,00 €
4,00 €
4,50 €
4,80 €
3,00 €
4,50 €
5,00 €
3,00 €
3,60 €
3,60 €
3,80 €
3,80 €

Les

CRÊPES

Crêpe nature, au sucre
Crêpe caramel au beurre salé maison, citron et sucre,
chocolat Maison, confiture abricot, fraise,
crème de marrons, miel, Nutella, spéculoos
Crêpe, Grand Marnier

4,60€
5,90€
6,50€

Les

GAUFRES

Gaufre nature, au sucre
5,50€
Gaufre confiture, abricot, fraise
Gaufre au Nutella, crème de marrons
Pour accompagner vos crêpes et vos gaufres
Supplément chantilly
Supplément glace

6,50€
6,90€
1,00€
1,50€

Les

COUPES GLACÉES

9,90 €

LES CLASSIQUES
9,90 €

Banana Split
Chocolat Liégeois
Dame Blanche
Mont Blanc

LES MELBA
9,90 €

Fraise Melba
Framboise Melba
Pêche Melba

LES INTENSES
9,90 €

Caramélia
Fruits rouges
Miss Menton
Nuciola

LES ALCOOLISÉES
9,90 €

Colonnel
Limoncello
Pina Colada

LA BABY COUPE - Pour les enfants !
6,50 €

La coupe de 2 boules et sa brochette de bonbons
En supplément offert au choix : chantilly ou crémeux caramel ou sauce chocolat maison

Les

GLACES & SORBETS

Banane, café, caramel fleur de sel, chocolat noir, coco, fraise, menthe avec éclats de chocolat noir, Nutty, pistache, rhum-raisins, vanille Bourbon de Madagascar

La boule de glace
La coupe deux boules
La coupe trois boules
Supplément : Chantilly, crème caramel, sauce chocolat maison

3,60€
6,50€
9,50€
1,60€

Les

SALADES

SALADE CÉSAR
Poulet fermier pané, œuf mollet, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerise, salade romaine, sauce César maison.

23€

SALADE GRECQUE
Tomates, concombre, fêta, origan, oignons rouges, olives taggiasches, pastèque.

22€

SALADE DE POULPE
Poulpe, olive noire, tomate séchée, câpres, persil, huile d'olive, citron vert, piment d'espelette.

25€

TOMATES BURRATA
Tomates à l'ancienne, Burrata, betterave, huile d'olive, pesto verde, roquette et vinaigre balsamique.

22€

Les

ENTRÉES

MOULES GRATINÉES
Beurre, ail et persil.

19€

SOUPE DE POISSONS MAISON
Pêche locale, poissons de Méditerranée
Croûtons à l'ail, emmental, rouille.

23€

FOIE GRAS MAISON DU SUD-OUEST
Confiture de figues de l'île de Beauté.

19€

Les

PÂTES

GNOCCHIS FRAIS À LA TRUFFE
Crème de truffe et truffe fraîche.

26€

LASAGNES
Ragoût de boeuf à l'italienne, béchamel, sauce tomate, emmental.

24€

LINGUINE ALL' ARRABIATA

22€

PASTA ALLE VONGOLE
Selon arrivage.

28€

Les

BURGERS

BURGER D'AGNEAU CONFIT 7 HEURES
Pain buns brioché maison, agneau confit 7 heures, tomates, oignons confits, cheddar, emmental, sauce tartare et frites.

25€

BURGER DE BŒUF
Pain buns brioché maison, steak haché (180 g) façon bouchère, tomates, oignons confits, cheddar, emmental, sauce tartare et frites.

23€

Les

VIANDES

DEMI MAGRET DE CANARD
Légumes du soleil, jus réduit à l'orange et pommes de terre grenailles.

28€

MÉDAILLON D'AGNEAU CONFIT 7 HEURES
Jus d'agneau maison.

27€

PIÈCE DU BOUCHER
Environ 200 g - Sauce au poivre ou sauce aux champignons ou sauce gorgonzola.

28€

TARTARE DE BŒUF
Environ 180 g - échalotes, câpres, persil, cornichons, sauce cocktail. Frites, salade verte.

26€

Le Menu

ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

BOISSON Sirop ou limonade ou jus de fruit ou Ice Tea pêche maison.

PLATS Steak haché (150 g) ou Nuggets ou Fish and Chips
Accompagnement : frites, légumes ou pâtes.

DESSERTS Une crêpe ou une glace 2 boules.

Les

POISSONS

ASSIETTE DE BOUILLABAISSE - MINI 2 PERS
Sur commande, prévenir 72 heures à l'avance.
Congre, dorade, rouget, vive, pommes de terre safranées, rouille, soupe de poissons.

Par pers / 49€

DAUBE DE POULPE À LA PROVENÇALE

26€

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN ET HERBES
Purée de pomme de terre, sauce vierge aux agrumes, légumes du soleil.

27€

LOUP OU DORADE DE TAMARIS GRILLÉS

27€

MOULES FAÇON VAGUE D'OR

22€

PÊCHE DU MOMENT *voir suggestions du jour.*

Nos viandes et nos poissons sont accompagnés de garnitures du moment.

Les

COQUILLAGES

COQUILLAGES SELON ARRIVAGE
Voir suggestions du jour.

Les

FROMAGES

14€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AU LAIT CRU AOP
Sélection de notre ami Olivier Nesty. Quatre fromages au choix.

Les

DESSERTS

9,90€

Voir suggestions du jour.

Café Gourmand du moment 11,90€