

Pour bien commencer ...

Notre champagne à la coupe

Coupe de Champagne « Mumm cordon rouge » 12cl 13€



Apéritifs Maison

Cocktail Champagne 12cl 15€

Américano 8cl 10€

Vin de citron ou d'orange 12cl 11€

« Le Sanary rose » Gin QVT, limonade à la rose 16cl 13€

Lillet Tonic 16cl 13€

Nos Kirs : Pêche, cassis, mûre, framboise

Français au vin blanc 12cl 6€

Italien au Prosecco 12cl 10€

Royal au champagne 12cl 14€



Nos Spritz

Classique (Apéritivo Prosecco, perrier) 16cl 12€

St Germain (Alcool de sureau) 16cl 13€

Italicus (Alcool de bergamote et cedra) 16cl 13€

Nos Whiskys

Ballantines (Blended) 4cl 12€

Jameson (Irlande) 5cl 12€

Jack Daniel's (USA) 5cl 12€

Chivas 12 ans (Blended) 5cl 12€

Four Roses (Bourbon) 5cl 12€

Glenfiddich (Single malt) 5cl 12€

Lagavulin 16 ans d'âge (Single malt) 5cl 17€

Cardhu 12 ans d'âge (Single malt) 5cl 17€

Talisker Port Ruighe (Single malt) 5cl 17€

Togouchi (Japanese Blended) 5cl 17€



Nos Mules

London Mule : Gin QVT Ginger Beer 16cl 13€

Caribbean Mule : Rhum Ginger Beer 16cl 13€

Moscow Mule : Vodka QVT Ginger Beer 16cl 13€

Nos Anisés

Ricard, Pernod, Pastis 51, Anisette Casanis, Ricard aux herbes, Pacific sans alcool 4cl 6€

Nos Vodkas

Vodka de Cotignac QVT 4cl 11€

Grey Goose 4cl 11€



Nos Gins

Gin de Cotignac QVT 4cl 11€

Nos Alcools divers

Martini, Porto, Suze 4cl 6€

Nos Bières

« Bud » Pression 25cl 5€

« Bud » Pression 50cl 10€

Supplément sirop 0,50€



Nos Softs

Coca, Coca zéro, Ice Tea, Limonade, Perrier, Bitter San Pellegrino, Orangina 25cl 5€

Nos Softs Premium

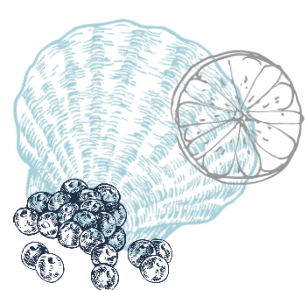
Tonic Ginger Beer, Ginger Ale, Limonade à la rose 25cl 6€

Nos Jus de Fruits

Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot 25cl 5€

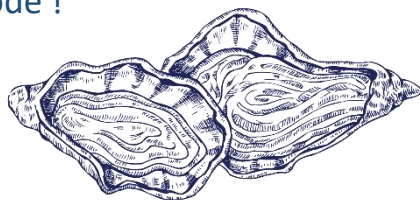
Cocktail de Fruits 12€





Le Coin de l'Écailler

Faites le plein d'Iode !



Coquillages (B)

Le Plateau Royal (2 personnes) (B-C)

Double plateau servi avec son homard

118,00 €

Le Plateau (B-C) (1 personne)

huîtres, praires, palourdes, moules, bulots, amandes, clams, crevettes, ½ tourteau

38,00 €

L'Assiette du Pêcheur (selon arrivage) (B)

huîtres, moules, clams, praires, palourdes, crevettes

24,00 €

Huîtres (B)

Tamaris GIOL Méditerranée n° 2

les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

Tamaris GIOL Méditerranée n° 3

les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

Spéciale Gillardeau n° 2

les 6 : 23,00 € / les 9 : 34,50 € / les 12 : 46,00 €



La famille GIOL élève ses huîtres entre l'étang de Thau et la baie de Tamaris. Avec une baie ouverte à la pleine mer, les huîtres bénéficient d'un apport en plancton unique qui leur apporte un goût subtil, atypique, unique et inimitable. 100% naturelle. Médaille d'Or 2019 !

Huître pleine et charnue, affinée au moins 3 mois en Claire (marais salant), ou un mariage intime entre l'eau de mer et l'eau de terre allie douceur et salinité



Caviar (D-G-A)



Caviar *Selection Kaviari*

20 g. Caviar Sélection Kaviari Oscière Prestige

Origine Mer Caspienne, Saveur subtile, marines, noisettes très délicates

55,00 €

Le Nec plus Ultra *Laissez vous tenter par une nouvelle expérience*

4 Gillardeau n° 2 + 20 gr caviar Oscière Prestige

72,00 €

Assiette à composer au gré de vos envies

Ronde de crevettes sauce cocktail – 200g (B)

12 moules de Tamaris – Maison GIOL (N) (servies crues)

6 praires (N) (selon la saison)

6 palourdes (N)



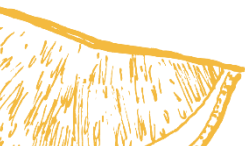
21,00 €

8,00 €

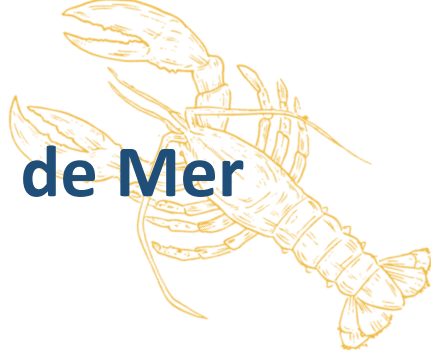
16,00 €

14,00 €

Prix nets – Service compris



Vivier en Eau de Mer



Homard Bleu (C-B-J)

Les 100 gr : 14,00 €

→Grillé : Flambé au pastis et découpé à table par nos soins

→Bellevue : Homard cuit au court bouillon et servi froid avec sa mayonnaise

Langouste Grillée à la plancha (B)

Les 100 gr : 19,00 €

Sur commande

Minimum 2 personnes

Service et découpe par nos soins au guéridon

Prix par personne

Bouillabaisse (A-B-C-D-J)

65,00 €

Bourride de Toulon (A-C-D-J)

69,00 €



Pâtes aux Langoustes (A-D)

Les 100 gr : 21,00 €

Elaborées avec une langouste entière entre 800 gr et 1000 gr
(Selon arrivage de nos pêcheurs)



Notre formule du midi

Tous les jours sauf Week-End et Jours Fériés



Plat du jour 29,00 €

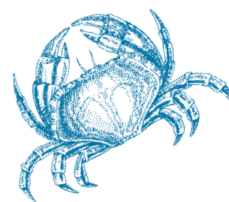
Plat + Dessert du jour 32,00 €

La formule du vendredi midi :
Notre traditionnel Aïoli Provençal (C-D)



La carte

Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine qui vous propose une carte variée de produits frais



Entrées

Tartare de thon frais à la mangue, pomme Granny Smith, grenade et guacamole, chantilly au wasabi, soupçon de caviar Sélection Kaviari (B-D) 25 €

Foie gras de canard maison mi cuit, basse température, chutney de griottes, petit pain chaud (A-B-C-D) 28€

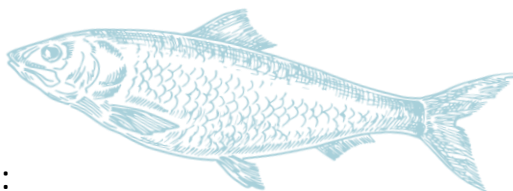
Salade de la mer façon César, gambas panées au Panko, froufrou de légumes croquants au curry japonais (*Shichimi Togarashi*), œuf mollet, Toastinette de rillettes de sardines (B-A-C-D-K) 24€

Friture royale : éperlans, rougets, girelles, crevettes, moules, (*selon arrivage*) sauce tartare (A-D-F-J-C) 26€

Notre fameuse soupe de poissons de roche, accompagnée de croûtons et de notre rouille maison (A-B-C-D-J) 25€

Ronde de crevettes, sauce cocktail, servies non décortiquées 8 pièces (B-C-J) 21€

Poissons



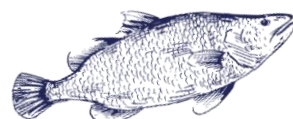
Notre Spécialité :

Le poisson en croûte de sel (D) Sel blanc non raffiné de méditerranée, cuisson respectant le moelleux et le goût authentique du poisson, juste anobli par l'huile d'olive sélectionnée par nos soins (Domaine de Souviou) **Les 100 gr 13 €**

Poisson grillé au Fenouil (D) Cuisiné à la plancha et son huile d'olive du Domaine de Souviou **Les 100 gr 12 €**

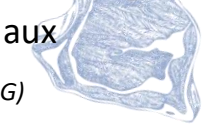
Duo de lotte et gambas façon Bouillabaisse, pomme de terre safranée, fenouil et tomates, petite croustade et sa rouille maison (A-B-D-C-J-N) 35€

Dos de cabillaud cuit sur peau, calamarata (*pâtes en forme d'anneaux*) bisque de crustacés crémée, petits légumes du moment, dentelle de parmesan (B-G-H-N) 34 €

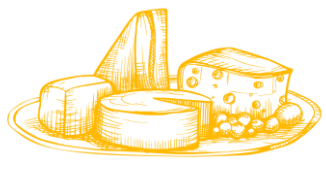


La carte

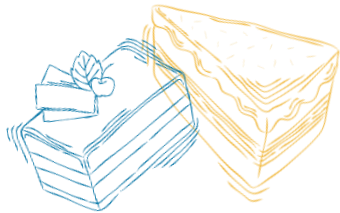
Viandes

- L'**agneau de 7h cuit à basse température, risotto de petit épeautre aux champignons, légumes du soleil, jus court de viande à l'estragon (A-G)  35 €
- N**otre filet de bœuf sélectionné parmi nos meilleures races françaises sauce au choix : Roquefort ou poivre vert (A-G) 37 €
- T**artare de bœuf charolais au couteau, à l'Italienne (tomates confites, câpres, parmesan, basilic et oignons) frites fraîches ou salade verte (C-J) Préparé au guéridon 27 €
- L'**assiette végétarienne , steak végétal, légumes de saison 27 €

Fromages

- L**e plateau du fromager : 4 morceaux au choix (A-G)  12 €
- F**aisselle de Royans moulée à la louche, crème fleurette ou fruits rouges (G) 7 €

Desserts Maison

- P**avlova aux fraises des pépinières Valbray, chantilly, sorbet du moment et petites meringues (A-C-H-G) 13 €
- T**artelette fin sablé au chocolat Valrhona intense Guanaja 70%, crème légère à la vanille, glace Kinder Bueno (A-C-G) 13 €
- C**rème brûlée aux fruits rouges (Cerises, Framboises, Cranberries)(antioxydant), petite mignardise (C-G-A-H) 13 €
- N**otre traditionnel café gourmand (A-C-G-H) 14 €
- L**a douceur du jour de notre chef pâtissier  12 €
- I**rish Coffee (G) 17 €

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par le maitre glacier et chocolatier Patrice Sciortino à Sanary

- C**oupe de glaces ou sorbets (3 boules) (G-A) vanille, chocolat, café, pistache, citron, poire, fraise 10 €
- C**oupe colonel (sorbet citron arrosé à la vodka QVT de Cotignac) (A-G) 15 €
- C**oupe colonel Rivory (glace citron meringuée arrosée à la vodka QVT de Cotignac) (A-C-G) 15 €
- C**oupe de glace pistache et ses gouttes d'Alisier (C-G-H) 16 €

Les Allergènes



A. *Céréales contenant du gluten* et les produits à base de ces céréales



B. *Crustacés* et produits à base de crustacés.



C. *Œufs* et produits à base d'œufs.



D. *Poissons* et produits à base de poissons



E. *Arachides* et produits à base d'arachides.



F. *Soja* et produits à base de soja.



G. *Lait* et produit à base de lait.



H. *Fruits à coque*.



I. *Céleri* et produits à base de céleri.



J. *Moutarde* et produits à base de moutarde.



K. *Graines de sésame* et produits à base de graines de sésame.



L. *Anhydride sulfureux et sulfites*.



M. *Lupin* et produits à base de lupin.



N. *Mollusques* et produits à base de mollusques.