

# Pour bien commencer ...

## Notre champagne à la coupe

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



## Apéritifs Maison

Cocktail Champagne 12cl 14€

Américano 8cl 9€

Vin de citron ou d'orange 12cl 11€

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

Lillet Tonic 16cl 12€

**Nos Kirs** : Pêche, cassis, mûre, framboise

Français au vin blanc 12cl 5€

Italien au Prosecco 12cl 10€

Royal au champagne 12cl 13€



## Nos Spritz

Classique (Apéritivo Prosecco, perrier) 16cl 12€

St Germain (Alcool de sureau) 16cl 12€

Italicus (Alcool de bergamote et cedra) 16cl 12€

## 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 12€

Caribbean Mule : Rhum Ginger Beer 16cl 12€

Moscow Mule : Vodka QVT Ginger Beer 16cl 12€

## Nos Anisés

Ricard, Pernod, Pastis 51, Anisette Casanis, Ricard aux herbes, Pacific sans alcool 4cl 5€

## 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 4,50€

## Nos Bières

« Bud » Pression 25cl 4,50€

« Bud » Pression 50cl 9€

Supplément sirop 0,50€



## Nos Softs

Coca, Coca zéro, Ice Tea, Limonade, Perrier, Bitter San Pellegrino, Orangina 25cl 4,50€

## Nos Softs Premium

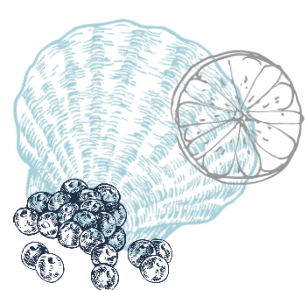
Tonic Ginger Beer, Ginger Ale, Limonade à la rose 25cl 6€

## Nos Jus de Fruits

Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot 25cl 4,50€

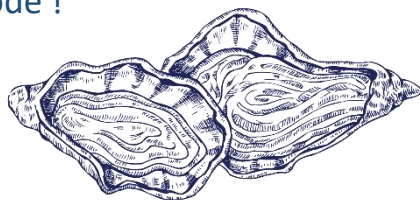
Cocktail de Fruits 12€





# 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* (Baeri France)

20 g. Caviar 100% Français



54,00 €

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

4 Gillardeau n° 2 + 20 g. caviar 100% Français

71,00 €

## 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)



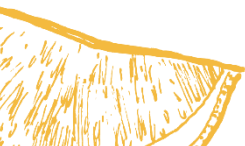
21,00 €

8,00 €

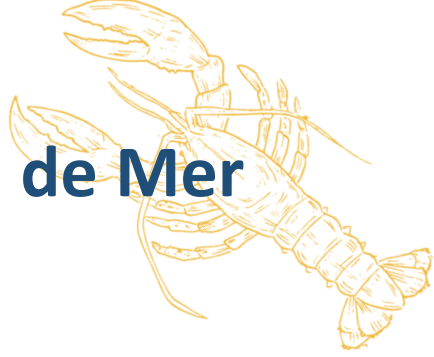
16,00 €

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** (B)

Les 100 gr : 19,00 €

## Sur commande

Minimum 2 personnes

Service et découpe par nos soins au guéridon

*Prix par personne*

**Bouillabaisse** (B-C-D)

65,00 €

**Bourride** (C-D-I-G)

69,00 €



**Pâtes aux Langoustes** (A-D)

Les 100 gr : 21,00 €

Elaboré 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 €

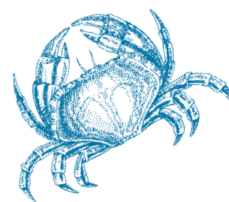
Plat + Dessert du jour 32,00 €

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



# La carte

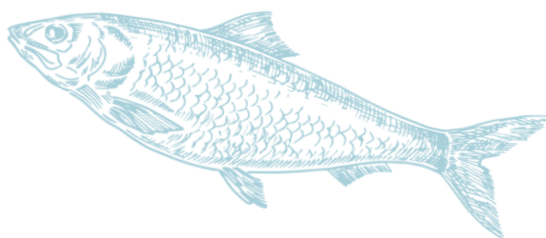
Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine qui vous propose une carte variée de produits frais



## Entrées

- Croquettes de crabe au citron vert et combawa, virgule de patates douces au gingembre et agrumes, chutney de kumquat** (A-C-D-E-J-K) 25 €
- Foie gras mi cuit de canard maison, marmelade de clémentines Corses, petit pain chaud** (A-B-H-K) 28€
- Terre mer de calamars roses de Méditerranée, champignons d'automne, crumble salé au sésame, écume d'ail noir** (B-K-G-H) 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-I) 21€

## Poissons



### Notre Spécialité :

**Le poisson en croute de sel** (D) Sel blanc non raffiné de méditerranée, cuisson respectant le moelleux et le gout 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 €**

**Dos de maigre Label Rouge Cap Corse cuit sur peau, risotto arborio à l'encre de seiche, méli mélo de fenouil, mousseuse de crustacés** (A-D-F-N) 34€

**Noix de St Jacques saisies à la plancha, fine parmentière de patates douces pourpres, amandes et noisettes torréfiées, soupçon de caviar d'aquitaine, émulsion de thé vert Bio gingembre et orange** (Teashop : 1ère marque de thé bio culinaire de France - Ollioules) (B-G-H-N) 35 €



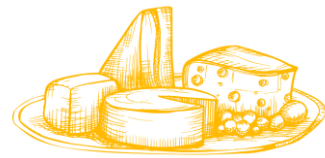
# La carte

## Viandes



- C**ôte de veau rôtie sur lit de foin et sarriette en cocotte, légumes du moment, écrasé de pommes de terre, sauce morilles (A-G) 33 €
- F**ilet de bœuf charolais (*origine France*) sauce au choix : champêtre ou miroir de vin Bandol (A-G) 36 €
- T**artare de bœuf charolais au couteau, (*oignons, câpres, cornichons, persil*) frites fraîches ou salade verte (C-J) Préparé au guéridon 28 €
- L**'assiette végétarienne , steak végétal, légumes de saison 27 €

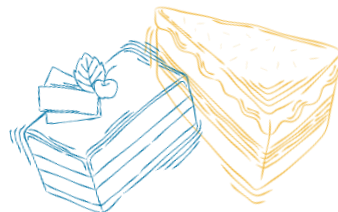
## Fromages



- 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

- L**e Dulcey & Cabbana de Valrhona, chocolat blond caramel, biscuit cacahuètes feuillantine, glace du moment (A-C-H-G) 13 €
- T**artelette fin sablé, façon mont blanc, éclats de noisettes et amandes, diplomate à la crème de marron, glace yaourt (A-C-G-H) 13 €
- C**rème brûlée à l'orange et mandarine impériale, 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.