



Une maison de famille « à la Française » dans la plus belle tradition. Depuis toujours le restaurant a privilégié les produits issus de la pêche et de l'agriculture locale, respectueuse des produits et des saisons.



Nos spécialités ***sur commande uniquement :*** ***(Bouillabaisse/Bourride 10 jours à l'avance)***

Les 100 gr : 15,00 €

- **Homard bleu en Bellevue** : Cuit au court bouillon et servi froid avec sa mayonnaise

- **Pâtes aux Langoustes** (A-D)

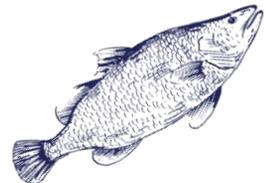
Les 100 gr : 21,00 €

Elaborées avec une langouste entière entre 800 gr et 1000 gr

- (Selon arrivage de nos pêcheurs)

Minimum 2 personnes

Service et découpe par nos soins au guéridon



Prix par personne

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

75,00 €

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

79,00 €

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€

Campari 16cl 14€

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, Orangina 25cl 5€

Crudino (Apéritif sans Alcool) 17,5cl 8€

Nos Softs Premium

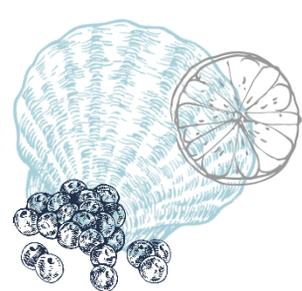
Tonic Ginger Beer, Ginger Ale, Limonade à la rose 25cl 6€

Nos Jus de Fruits

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

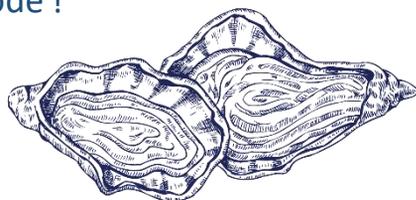
Cocktail de Fruits 12€





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

128,00 €

Le Plateau (B-C) (1 personne)

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

46,00 €

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 chamue, 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)

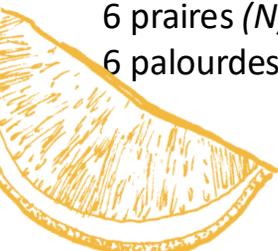


21,00 €

8,00 €

16,00 €

14,00 €



Prix nets – Service compris

Vivier en Eau de Mer



Grillé, Flambé au pastis et découpé à table par nos soins

Homard Bleu (C-B-J)



Les 100 gr : 15,00 €

Langouste (C-B-J)



Les 100 gr : 19,00 €

Sur commande

Les 100 gr : 15,00 €

Homard bleu en Bellevue : Cuit au court bouillon et servi froid avec une mayonnaise maison et sa macédoine de légumes

Pâtes aux Langoustes (A-D)

Les 100 gr : 21,00 €

Elaborées avec une langouste entière entre 800g et 1000g pour 2 personnes

(Selon arrivage de nos pêcheurs)

Sur commande également

Nos Intemporels :

« Parce qu'un bon moment nécessite un souvenir, repartez avec votre bavoir en cadeau »

Minimum 2 personnes

Servies et découpées par nos soins au guéridon



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

Prix par personne

75,00 €

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

79,00 €



Notre formule du midi

Tous les jours sauf Week-End et Jours Fériés



Plat du jour

30,00 €

Plat + Dessert du jour

33,00 €



La carte

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



Nos Entrées

Céviché de lotte à l'ananas, citron vert et perles de yuzu, froufrou de légumes croquants de saison (coriandre, oignons rouges, poivrons, piments antillais, huile d'olive, grenade) (D) 27€

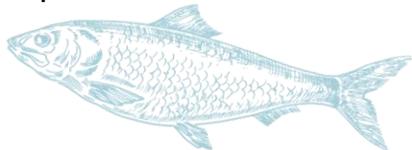
Foie gras de canard maison mi cuit, basse température, chutney de rhubarbe et fraises, petit pain chaud (A) 28€

Filets de rougets snackés sur son crumble salé provençal (crumble, olives noires, tomates et poivrons rouges), pointe de pesto, sorbet citron basilic (A-D) 25€

Friture royale : éperlans, rougets, girelles, crevettes (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 maison, servies non décortiquées 8 pièces (B-C-J) 21€



Nos Poissons



Notre Spécialité :

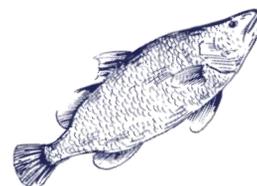
Le poisson en croûte de sel (D) Sel blanc non raffiné de méditerranée, cuisson respectant le moelleux et le goût authentique du poisson, juste anobli par l'huile d'olive sélectionnée par nos soins (Domaine de Souviou)

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 €

Gambas Cuites à la plancha, façon miso Japonais, petits légumes du soleil, nouilles de riz, saveurs asiatiques (curry Japonais, Soja, Coriandre, Nuoc man)(B-D-F-N)



35€

Filet de lieu Jaune riz vénéré façon risotto, petits légumes, émulsion de verveine, citron (D-G)

34 €

La carte



Nos Viandes

bœuf sélectionné parmi nos meilleures races françaises

- F**ilet de bœuf Salers (*Origine française du Cantal*), sauce poivre vert, frites fraîches ou petits légumes du moment (A-G) 37 €
- C**ôte de porc fermier français, cuit basse température, écrasée de pomme de terre à la truffe d'été, légumes du moment, sauce barbecue (A-H) 35 €
- L**e traditionnel tartare de bœuf charolais au couteau façon Thaï (*Menthe, Basilic Thaï, citron vert, oignons, cacahuètes, huile de sésame, huile d'olive*) frites fraîches ou salade verte (C-J) Préparé au guéridon 27 €
- L'**assiette végétarienne , steak végétal, légumes de saison 27 €

Nos Fromages

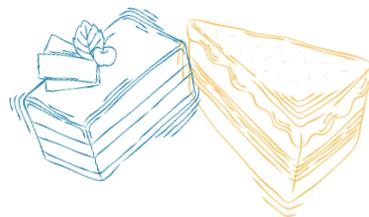
- L**e plateau du fromager : 4 morceaux au choix (A-G)



13 €

Nos Desserts Maison

- M**ille feuilles inversé caramélisé, crème diplomate à la vanille, aux figues de Solliès Pont (AOP), sorbet du moment (A-C-H-G) 13 €
- T**artelette fine sablée, crème citron, aux deux meringues (l'une sèche, l'autre caramélisée) jus de citron yuzu et son sorbet du jour. (A-C) 13€
- C**rème brûlée à la mangue, cuite basse température, 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 chantilly maison (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 €

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.