

## La Carte

### Nos fruits de mer et crustacés

Assiette de 10 bulots <i>Plate of 10 whelks</i>	6,00 €
Lupini en persillade <i>Lupini clams with persillade</i>	14,00 €
Assiette de 6 huitres <i>Plate of 6 oysters</i>	15,00 €
Assiette de 5 huitres gratinées <i>Plate of 5 gratinées oysters</i>	17,00 €
Assiette Côte du Midi : huitres, moules crues, crevettes, bulots, langoustines <i>Plate of Shell fish: oysters, mussels, shrimps, whelks, prawns</i>	22,50 €
Le Chalutier ( pour 1 à 2 personnes ) <i>Bigger plate of Shell fish ( 1 or 2 persons )</i>	44,80 €

### Nos moules frites

Moules sauce roquefort <i>Mussels with blue cheese</i>	16,00 €
Moules Marinières créchées <i>Mussels with " Marinière" cream sauce</i>	16,00 €

## Nos entrées

Soupe de poisson de roche 13,00 €  
*Homemade fish soup*

Salade César au poulet croustillant 15,60 €  
*Cesar salad with crispy chicken*

Planche d'Olivier  
*Plate of "charcuterie"*

*pour 1 personne 19,00 €  
à partager 35,00 €*

Saint Jacques rôties au beurre, déclinaison de chou-fleur  
*Roasted scallops, cauliflower variations*

*En entrée 17,00 €  
En plat 29,00 €*

## Nos poissons

*ORIGINE: MER MEDITERRANÉE - NOUS SOMMES TRIBUTAIRE DE LA PÊCHE DU JOUR, LES POISSONS PEUVENT PARFOIS CHANGER.*

Burger de Thon rouge de Méditerranée : focaccia maison, pesto, fromage, tranche de lard 19,00 €  
*Tuna burger : homemade focaccia, pesto, cheese, bacon*

Sole ( 300 / 400g ) rôtie au beurre 30,00 €  
*Roasted sole with butter*

Pareillade de poissons 34,00 €  
*Plate with fishes*

POISSON SELON ARRIVAGE - VOIR L'ARDOISE 0,00 €  
*Fish of the day - See blackboard*

## Nos viandes

Epaule d'agneau cuite 24h à basse température, accompagnement du moment 19,00 €  
*Lamb shoulder confit with brown sauce*

Filet de boeuf ( 200 / 250g ), jus corsé 29,00 €  
*Beef filet ( 200 / 250g ), reduced juice*

# Nos desserts

## NOS COUPES GLACEES

*Glaces non faites maison SUPPLEMENT CHANTILLY : 0,50 €*

Coupe deux boules 6,00 €

*Parfums au choix : vanille, caramel, café, chocolat, praliné, cassis, coco, passion, citron, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, Smarties*

Chocolat liégeois 9,00 €

*2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis chocolat*

Café liégeois: 9,00 €

*2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, coulis café*

Nocciola 9,00 €

*2 boules praliné, 1 boule vanille, chantilly, coulis noisette*

Mocha 9,00 €

*2 boules café, 1 boule chocolat, chantilly, coulis café*

Tutti Fruttiz 9,00 €

*4 boules sorbets aux fruits, chantilly, coulis fruits rouges*

Colonel 9,00 €

*2 boules citron, vodka*

Façon Affogato 9,00 €

*2 boules praliné, Bailey's, chantilly, café*

## NOS GOURMANDISES

Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille, chantilly 8,00 €

*Homemade Tarte Tatin with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream*

Baba à la liqueur de mandarine, crème fouettés aux agrumes 8,00 €

*Baba with tangerine liqueur, orange whipped cream*

Tiramisu maison 8,00 €

*Homemade tiramisu*