

## Menu à 24,90€

Moules Marinières

Foie Gras de Canard (bloc) et sa confiture de Figues (+3€)

Soupe de Poissons de Roche Maison

Soupe de légumes taillés (Pistou Niçois)

Melon , Jambon de Parme

6 Huîtres N°4

Salade Tomates Mozzarella

Bouquet de crevettes

Crevettes et Crabe sauce cocktail

Salade Niçoise

\*\*\*\*\*

Marmite du Pêcheur (+3€)

Aile de Raie au beurre blanc

Saumon grillé sauce béarnaise

Filet de St Pierre au beurre blanc

Dorade Grillée aux herbes de provence

Lasagnes du Chef

Entrecôte grillée sauce béarnaise

Poulet Fermier rôti

Daube de Boeuf à la Niçoise

\*\*\*\*\*

Dessert Maison

Mousse au Chocolat Noir - Tarte Tatin - Ile Flottante

Crème Brûlée- Crème Caramel - Tarte au Pommes

Glace 2 Boules - Fromage Blanc au Miel ou Coulis de Fruits Rouges



# CARTE DES VINS

<b>BLANCS</b>		
<b><u>CÔTES DE PROVENCE</u></b>	37,5 cl	75 cl
<b>Domaine de Ott</b> (Clos Mireille)	33,00	58,00
Château Rasque	20,90	36,80
Château Minuty (Cuvée Prestige)	(50cl) 24,90	33,90
Domaine St Victorin (50cl)	20,90	26,90
<b><u>PAYS DU VAR</u></b>		
Domaine de Ste Béatrice (cuvée des Princes)	12,90	20,90
<b><u>BANDOL</u></b>		
Domaine du Pey Neuf	18,50	32,90
<b><u>CASSIS</u></b> Bodin	20,90	36,90
<b><u>BOURGOGNE</u></b>		75cl
Mâcon		29,00
Chardonnay		32,00
Chablis		36,00
Chablis 1er cru Domaine des Héritières		49,00
Chablis Louis Latour		62,00
Chablis Grand Régnard		61,00
Pouilly Fuissé 2001		54,00
Château Meursaut AOC 2000		99,00
Chassagne Montrachet 2000		99,00
Puligny Montrachet 2000		99,00
Corton Charlemagne 2001		215,00
<b><u>BOURGOGNE GRAND CRU</u></b>		
Bienvenue Batard Montrachet 2004		420,00
<b><u>BORDEAUX</u></b>		75cl
Sauternes		61,00
Monbazillac		33,00
<b><u>LOIRE</u></b>	37,5cl	75cl
Muscadet sur Lie	13,50	23,90
Sancerre	19,90	36,00
Sancerre Lafond "La Doucette"	25,00	48,00
Pouilly Fumé		38,50
Pouilly Fumé "La Doucette"	28,00	54,00
Baron le L		84,00
<b><u>ALSACE</u></b>	37,5cl	75cl
Gewurztraminer	15,50	26,90

<b>ROSES</b>		
<b><u>CÔTES DE PROVENCE</u></b>	37,5 cl	75 cl
<b>Domaine de Ott</b> (Château se Selles)	33,00	58,00
Château Rasque	20,90	36,80
Château Minuty (Cuvée Prestige)	(50cl) 24,90	33,90
Domaine St Victorin (50cl)	20,90	26,90
<b><u>PAYS DU VAR</u></b>		
Domaine de Ste Béatrice (cuvée des Princes)	12,90	20,90
<b><u>BANDOL</u></b>		
Domaine du Pey Neuf	18,50	32,90

<b>CHAMPAGNES</b>		
	37,5 cl	75 cl
Champagne Brut Maison	32,00	58,00
Roederer Brut		88,00
Champagne Rosé		89,00
Roederer Brut Rosé		129,00
Taitinger	39,00	
<b>Cristal Roederer</b>		350,00
Don Pérignon		350,00

<b>VINS AU VERRE</b>	
<b>BLANCS</b>	17cl
Pays du Var : Domaine ste Béatrice	5,10
Sancerre	8,90
Chablis 1er Cru Domaine des Héritières	11,90
Monbazillac	7,90
Sauternes	13,50
<b>ROSES</b>	17cl
Côteau Varois Domaine ste Béatrice	5,10
Côtes de Provence : Château Rasque	9,20
<b>COUPES DE CHAMPAGNE</b>	11cl
Brut Maison	10,20
Roederer	13,90

prix en euros

<b>les vins</b> (premiers prix)	€		<b>Moyens de paiement acceptés</b>
	37,5cl	75cl	
<b>Pays du Var</b> : Domaine Ste Béatrice	12,90	20,90	Visa, Eurocard, Mastercard, Américan Express Tickets restaurant, chèques vacances, Espèces
<b>Alsace</b> : Gewurztraminer (Blanc)	15,50	26,90	
<b>Loire</b> : Muscadet (Blanc)	13,50	23,90	
<b>Beaujolais Village</b> (Rouge)	15,50	24,50	
<b>Bourgueil</b> :		26,00	

# Plateaux de Fruits de Mer

	€
<b>L'écailler</b> : 7 huîtres fines de claire n°4 , 5 crevettes roses , 6 moules d'Espagne, 3 amandes , 6 bulots	19,90
-----	
<b>L'alizé</b> : 1/2 tourteau , 8 huîtres fines de claire n°4 , 4 crevettes roses , crevettes grises , 6 moules d'Espagne , 3 amandes , 6 bulots.	26,70
-----	
<b>Le dégustation</b> : 1/2 tourteau , 9 huîtres fines de claire (n°2,spéciales,n°4) , 2 langoustines , 5 crevettes roses , crevettes grises , 6 moules d'Espagne , 3 amandes , 6 bulots.	39,70
-----	
<b>Le crustacé</b> : 1/2 homard , 1/2 tourteau , 4 langoustines , 8 crevettes roses , crevettes grises , bulots.	50,00
-----	
<b>Le royal</b> : 1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 huîtres fines de claire (n°2,spéciales,n°4) 2 langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises, 6 moules d'Espagne 3 amandes, 6 bulots, 2 oursins (en saison).	49,00
-----	
<b>Le freddy (2 pers)</b> : 1 homard , 1 tourteau , 4 langoustines , 12 crevettes roses , crevettes grises , 18 huîtres fines de claires (n°2,spéciales,n°4) , 6 amandes, 12 moules d'Espagne ,12 bulots, 4 oursins (en saison);	109,00
-----	
<b>Le Panaché de la Mer(2 pers)</b> : 1 tourteau , 4 langoustines , 12 crevettes roses crevettes grises , 18 huîtres fines de claires (n°2,spéciales,n°4) , 6 amandes, 12 moules d'Espagne, 6 amandes, 12 bulots, 4 oursins (en saison).	79,90

## Coquillages

	€
6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron n°4 (petites).....	10,90
6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron n°2 (spéciales).....	14,90
6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron n°2 (grosses).....	12,90
1 Oursin.....	2,50
12 Moules d'Espagne...(crues).....	8,80
12 Bulots aux aromates.....	6,50
12 Amandes.....	8,80
12 Palourdes.....	14,00

## Crustacés

	€
1/2 Crabe.....	9,50
Bouquet de crevettes (12 pièces).....	16,50
Crevettes grises (100 grammes).....	7,50
Langoustines .....	21,50
1/2 Homard.....	23,50
1/2 Langouste .....	23,50

## Entrées Froides

	€
<b>Salade Niçoise</b> : salade, tomates, concombre, œuf, oignons, poivrons, cèleri, thon, anchois, basilic.....	12,90
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> : salade, tomates, chèvre sur pain grillé.....	12,90
<b>Pain freddy</b> : pain grillé ailé, tomate, jambon de parme.....	16,50
<b>Salade de Crudités</b> : salade verte, tomates, crudités.....	10,90
<b>Salade de Fruits de Mer tiède</b> : gambas, langoustines, palourdes, amandes, moules, calamars sautés, basilic, ail.....(fruits de mer frais).....	16,50
<b>Crevettes et Crabe sauce Cocktail</b> .....	16,50
<b>Tomates Mozzarella au Basilic</b> .....	12,90
<b>Melon Nature</b> .....	12,90
<b>Assiette de Jambon de Parme</b> .....	15,90
<b>Melon et son Jambon de Parme</b> .....	16,50
<b>Foie Gras de Canard (bloc)et sa Confiture de Figs</b> .....	20,90

## Entrées Chaudes

	€
<b>Moules Marinières</b> .....	12,90
<b>Moules Provençales Gratinées au beurre d'aïl</b> .....	12,90
<b>Huîtres Gratinées</b> .....	15,90
<b>Crevettes à l'Aïl sauce piquante</b> .....	16,90
<b>Soupe de Poissons de roche Maison et sa garniture(rouille,croustons,fromage)</b> .....	13,90
<b>Soupe de légumes taillés (Pistou Niçois)</b> .....	12,90
<b>Soupe Gratinée à l'Oignon</b> .....	12,90
<b>12 Escargots au beurre d'aïl</b> .....	14,90
<b>Farçis Niçois</b> : petits farçis.....	14,90
<b>Friture de Calamars</b> .....	15,90
<b>Cuisses de Grenouilles à la provençale</b> .....	16,90

## Pâtes

	€
<b>Spaghetti à la Bolognaise</b> .....	13,90
<b>Spaghetti Tomate Basilic</b> .....	13,90
<b>Spaghetti aux Fruits de Mer</b> : gambas, langoustines, palourdes, amandes,moules calamars, ail, basilic (fruits de mer frais).....	19,90
<b>Spaghetti aux Palourdes fraîches</b> .....	19,90
<b>Lasagnes maison</b> .....	13,90



## ***Spécialité* : Nos Paëllas**

Composition de base : Riz Espagnol, gambas, langoustine, moules, encornets, palourdes, amandes, chorizo, petits pois, poivrons, safran,spigol,aïl,tomate.

**le Poisson, la Viande ou la Volaille sont ajoutés  
selon le type de Paëlla**

	€
Paëlla .... Marinière (poisson et fruits de mer).....	24,90
Paëlla .... Poulet et fruits de mer.....	22,90
Paëlla .... Lapin et fruits de mer.....	23,90
Paëlla .... Freddy (poulet, lapin, poisson, fruits de mer).....	26,90
Paëlla .... Royale Homard (paëlla au choix +1/2 homard + lotte).....	45,90
Paëlla .... Royale Langouste (paëlla au choix +1/2 langouste+lotte).....	47,90
Paëlla .... Végétarienne.....	22,90

**pour assurer une meilleure qualité, nos Paëllas sont cuites  
à la commande : comptez 20 minutes**

ooo

## ***Spécialité* : Nos Aïolis Provençaux**

composition de base : Pommes de terre, carottes, haricots verts, poireaux, brocolis patates douces,artichauts,navets,cèleri, courgette, fenouil, moules, œuf dur.

**Le Poisson est ajouté selon le type d'Aïoli demandé  
Tout est cuit à la vapeur et accompagné de 2 sauces à l'aïl maison**

	€
Aïoli .... Morue salée (contre filet de morue).....	20,90
Aïoli .... 3 Poissons (saumon, filet de loup, morue salée).....	22,90
Aïoli .... Crustacés (4 scampis,2 langoustines ,filet de saumon ou loup ou morue) .....	27,90
Aïoli .... Royal (1/2 Homard ou 1/2 Langouste + Lotte et Morue).....	42,90
Aïoli .... Freddy (2 scampis, 2 langoustines, coquilles st Jacques, moules, calamars, palourdes, amandes, 1 filet de poisson au choix : saumon ou loup ou morue)	29,90
Aïoli ....Végétarien (11 légumes , 2 œufs durs).....	15,90



## ALCOOLS SUPERIEURS 5cl

WHISKYS			
JACK DANIEL'S	10,00	ABERLOUR 10 ANS	12,00
JACK DANIEL'S BAREL	19,00	ABERLOUR 15 ANS	20,00
CHIVAS	10,00	ABERLOUR A BUNADH	24,00
CHIVAS 18 ANS	28,00	CARDHU 12 ANS	15,00
CHIVAS ROYAL 21 ANS	48,00	GLENGRANT 1840	10,00
GLENNFIDDICH 12 ANS	10,00	SUPERSTITION 1810	13,00
GLENNFIDDICH 15 ANS	13,00	LAPHROAIG 10 ANS	14,00
GLENNFIDDICH 18 ANS	18,00	GLENLIVET 18 ANS	17,00
GLENNFIDDICH 21 ANS	39,00	DALWHINNIE 1991	28,00
KNOCKANDO 12 ANS	13,00	TALISKER 1993	26,00
KNOCKANDO 18 ANS	21,00	LAGAVULIN 16 ANS	24,00
J,WALKER BLACK LABEL	10,00	LAGAVULIN 1993	29,00
J,WALKER BLUE LABEL	59,00	CROWN ROYAL	11,00
GLENMORANGIE 10 ANS	16,00	DIMPLE 15 ANS	14,00
DALMORE 15 ANS	16,00	BOWMORE 1779	11,00

COGNACS			
HENNESSY VS	11,00	COUVOISIER VS	11,00
HENNESSY VSOP	13,50	COURVOISIER VSOP	13,00
HENNESSY XO	46,00	CAMUS VSOP	13,00
MEUKOW XO	32,00	CAMUS ILE DE RE	13,00
FOUCAUD XO	17,00	REMY MARTIN VSOP	13,00
DONIS XO	17,00	MARTEL VSOP	13,00
MERY XO	18,00	OTARD VSOP	14,00
DELAMAIN XO	19,50		

RHUMS			
CRUZAN BLANC	12,00	SANTA TERESA	13,00
BARCELO	10,00	MATUSALEM 15 ANS	14,00
HAVANA CLUB 7 ANS	14,00	RIVIER DU MAT	15,00
BALLY 3 ANS	13,00	MILLONARIO 15 ANS	17,00
CLEMENT BLANC	13,00	ADMIRAL RODNEY XO	19,00

VODKAS			
PYCCKN PLATINIUM	11,00	ABSOLUT VANILIA	10,00
PYCCKN IMPERIAL	14,00	ABSOLUT CRANBERRIES	11,00
PYCCKN C RUSSIE	11,00	ABSOLUT LEVEL	12,00
MOSKOVSKAYA CR	12,00	ABSOLUT SUEDE	10,00
ZUBROWKA POLOGNE	10,00	RUSSIAN PLATIN	10,00

ARMAGNACS			
LAUBADE BA 6 ANS	13,00	GOUDOULIN 1973	15,00
LAUBADE BA 12 ANS	15,00	DELAITRE 10 ANS	13,00
SAMALENS VSOP	13,00		

CALVADOS			
BREUIL 8 ANS	10,00	DELAITRE 10 ANS	14,00
BREUIL 15 ANS	13,00	BOULARD	13,00
PÈRE MAGLOIRE XO	25,00		

PORTOS	
TAYLOR	13,00
ADRIANO	11,00
FONSECA 10 ANS	13,00

EAUX DE VIE	
VIEILLE PRUNE	13,50
POIRE MORAND	25,00

prix en euros

# SUGGESTIONS

Salade Provençale - 13€  
(Poivrons marinés, Aubergines cuites)

\*\*\*\*\*

Salade Nordique - 15€  
(Saumon fumé, Saumon mariné)

\*\*\*\*\*

Salade Avocat Crevette sauce Cocktail - 15€

\*\*\*\*\*

Trio de Poissons marinés - 13€  
(Lotte, Saumon, Thon)

\*\*\*\*\*

Sardines grillées - 15€

\*\*\*\*\*

Duo de poissons grillés - 15€  
(Loup, st Pierre)

\*\*\*\*\*

Filet de Loup meunière - 15€

\*\*\*\*\*

Calamars à l'Américaine - 15€

\*\*\*\*\*

Escalope de volaille milanaise - 14€

\*\*\*\*\*

Pavé de Bœuf grillé - 15€

\*\*\*\*\*

Gigot d'Agneau grillé - 15€