

NOTRE MENU

CÔTÉ APÉRO



La virée gourmande 25€

Blinis de saumon fumé et crème de ciboulette, toasts de foie gras brioché, crevettes panées panko sauce aigre douce, croque truffe et fondue au 3 fromages



NOS SPÉCIALITÉS

Véritable soupe de poissons 25€

Croûtons, rouille maison et emmental

Sole meunière 39€

Pommes de terre grenailles persillées et fagot de haricots verts au lard

Raviole de Royan à la crème de truffe et jambon truffé 26€

CÔTÉ SALADES



Salade Caesar 24€

Poulet pané, œuf mollet, parmesan, salade romaine, bacon et sauce Caesar (anchois)

Pokebowl 24€

au Saumon ou Poulet

Riz à sushi, edamames, carottes, concombre, wakamé, mangue, crème cheese et oignons frits

Salade du Nautique 26€

Gésier confit, pommes de terre sautées à l'ail et persil, magret fumé, mi-cuit de foie gras, haricots verts, noix et salade

CÔTÉ MER



Daube de poulpe à la Provençale 24€

Polenta crémeuse, carotte et sauce au vin rouge

Poisson grillé (selon arrivage) 29€

Risotto crémeux et poêlée de légumes

Risotto de la mer 27€

Saint-Jacques, gambas et crème de homard

CÔTÉ TERRE



Smash Burger 24€

Boeuf 180g, emmental, cheddar, salade, tomate, oignons frits, sauce cheddar, ketchup, frites et salade

Pluma de cochon Ibérique au chorizo 26€

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Onglet de Bœuf confit façon Rossini 29€

Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes



PLAT DU JOUR 17.50€

Uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés

MENU ENFANT 12€

Nuggets de poulet ou Steak Haché

Accompagnement au choix (frites, légumes ou pâtes)

et

1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

CÔTE DESSERTS

Tarte tatin maison 10€

Profiteroles 10€

Café gourmand 12€

CRÊPE / GAUFRE

Sucre ou nature 5,50 €

Nutella

Chocolat noir chaud

Crème de marron

Caramel beurre salé

Grand Marnier

Confiture de fraise

Supplément chantilly 0,50 €



GLACES

1 boule 3,50€

2 boules 6,00€

3 boules 8,00€

Nos crèmes glacées:

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat Pur Origine
Côte d'Ivoire Wes, Pistache de Sicile,
Spéculoos Lotus Biscoff®, Licorne, Café espresso,
Yaourt de la Laitière de St Malo,
Cookie Dough, Rhum raisins, Caramel beurre salé,
Stracciatella, Daim®

Nos sorbets:

Framboise, Noix de coco, Abricot, Clémentine, Fraise,
Mangue, Figue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis



CARTE DES VINS

ROSÉ

SAN PIERU IGP *île de beauté*

6,00€

25,00€

CHÂTEAU SAINTE MARGHERITE AOP
Côtes de Provence Cuvée Symphonie

10,00€

40,00€

REAL BIO AOP
Côtes de Provence

8,00€

27,00€

39,00€

MOULIN DE LA ROQUE
Appellation Bandol Contrôlée

7,50€

25,00€

35,00€

MINUTY AOP
Côtes de Provence Cuvée Prestige

45,00€

BLANC

SAN PIERU IGP *île de beauté*

6,00€

25,00€

REAL BIO AOP
Côtes de Provence

8,00€

27,00€

39,00€

MOULIN DE LA ROQUE
Appellation Bandol Contrôlée

7,50€

25,00€

35,00€

DOMAINE FERME BLANCHE AOP *Cassis*

22,00€

29,00€

DOMAINE HERITIERE AOP *Chablis*

7,50€

35,00€

ENJOY
Côtes de Gascogne Moelleux

7,00€

29,00€

MINUTY AOP
Côtes de Provence Cuvée Prestige

45,00€

ROUGE

SAN PIERU IGP *île de beauté*

6,00€

25,00€

REAL BIO AOP
Côtes de Provence

8,00€

27,00€

39,00€

MOULIN DE LA ROQUE
Appellation Bandol Contrôlée

7,50€

25,00€

35,00€

CHAPELLE ST PIERRE
Côtes du Rhône Village

29,00€

MINUTY AOP *Côtes de Provence Cuvée Prestige*

45,00€

DOMAINE MARIGNY AOP *Bourgogne*

7,00€

33,00€

DOMAINE FIUMICICOLI *Corse Sartene*

39,00€