

COCKTAILS SANS ALCOOL

20 CL 7.20 €

PIÑA COCO

Délice exotique au jus d'ananas, crème et saveur noix de coco

BAHIA

Mélange frappé de jus d'ananas aux saveurs passion, framboise, mangue, papaye et cerise griotte

IPANEMA

Fraîche émulsion de jus d'ananas aux saveurs de framboise et cassis

BAHAMAS SUN

savoureux mélange au jus d'orange et aux parfums mangue, papaye, kiwi et pêche blanche

LEMON SUN

Jus d'orange tropical, saveurs citron, pamplemousse rose et touche de litchi

AMAZONIA

Délicat mix de jus d'orange et d'ananas, saveurs mangue, fruits de la passion et banane

VIRGIN MOJITO

Eau pétillante, citron vert pressé, menthe fraîche et sucre de canne

COCKTAILS AVEC ALCOOL

20 CL 8.20 €

SUNRISE

Vodka, jus d'orange, grenadine et citron vert

PIÑA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème, saveur noix de coco

MOJITO

Rhum, citron vert pressé, menthe fraîche, eau pétillante, sucre de canne

ZOMBIE

Rhum, mangue, papaye, jus d'ananas, saveur abricot et zeste de citron vert

EL PITCHICHI

Vodka, pêche blanche, litchi, jus d'ananas et touche de citron vert

SEX ON THE BEACH

Vodka, mangue, maracuja, papaye et pêche avec une touche de jus d'orange et jus d'ananas

CALOR

Rhum, framboise, cerise griotte, cassis, jus d'ananas et citron vert

SPRITZ

Vin blanc pétillant, Campari



APÉRITIFS

Ricard, pastis, tomate, mauresque, perroquet 2cl.	3.80	Suze cassis	4.20
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) 10cl.	4.00	Rhum 4cl	6.30
Américano maison	7.20	Gin 4cl	6.30
Martini blanc , rouge 4cl.	4.00	Vodka 4cl.	6.30
Campari 4cl.	4.80	Porto rouge 4cl.	4.00
Campari orange.	5.60	Banyuls 10cl.	4.00
Marsala aux amandes, aux œufs 4cl.	4.60	Muscat 10cl	4.00
Baby whisky 2cl	4.60	Malibu 4cl	6.50
Whisky 4cl.	6.50	Byrrh 4cl.	4.00
Kir royal (cassis ou mûre) 10cl	9.00	Supp. soda ou jus de fruits.	1.00
Baby jack Daniel's 2cl	5.50	coca, limonade, orange, ananas, pomme	
Whisky jack Daniel's 4cl.	8.00	Supp. sirop	0.50
Verre de sangria.	5.50	grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, orgeat	
Coupe de champagne 10cl.	8.00		
Suze 4cl	4.00		
Sangria 75cl.	12.00		

MENU GOURMAND 39.00 €

Trilogie de saumon
En Tartare, Gravlax et Tataki

Ou

9 huîtres fines de Claire N°3

Ou

Foie gras Maison
et son chutney

Poisson du jour (selon arrivage)

Ou

Parillade de poisson grillé & crustacés,
escalivades de légumes

Ou

Filet de bœuf aux morilles

Ou

Émincé de magret de canard Rossini

Fondant au chocolat & sa boule de glace vanille

Ou

Croustillant de fruits frais

Ou

Profiterolle XXL chocolat chaud, glace coco

MENU NAPOLI 31.00 €

Moules gratinées à l'aïoli

Ou

6 huîtres de Bouzigues n°3

Ou

Salade italienne

Ou

Salade Napoli

salade, tomates, magret fumé, gésiers

Assortiment de poissons grillé à la plancha

Ou

Escalope saltimbocca

Ou

Daurade à la planxa

Ou

Magret de canard caramélisé au miel

Salade de fruits, crumble coco

fruits de saison

Ou

Nougat glacé, coulis fruits rouge

Ou

Tiramisu italien maison

Ou

Coupe Amarena

PLAT DU JOUR 10.90 €

Sauf week-end et jours fériés
& uniquement le midi

FORMULES DU MIDI

Sauf week-end et jours fériés
& uniquement le midi

Formule DUO 15.90

Entrée + plat Ou

Plat + dessert

Formule TRIO 19.90

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE (au choix)

- Salade de chèvre (rôtie aux amandes, lardons, noix, croûtons)
 - Salade Grecque
 - Gaspacho maison
 - Cocktail de crevettes

PLAT (au choix)

- Plat du jour
- Pavé de morue à l'aïoli
- Lasagne végétarienne
- Escalope de volaille, sauce crème champignons

DESSERT AU CHOIX (au choix)

- Panna Cotta
- Crêpe au sucre
- Mousse au chocolat
- Glace 2 boules (au choix)

MENU BAMBINO 9.90 €

Steak haché maison + frites

Ou

Filet de lieu

Ou

Mini prochiutto

tomate, mozzarella, jambon

• • •

glaces 1 boule (chocolat, vanille, fraise)

Ou

mousse chocolat

Ou

crêpe au sucre

• • •

Coca-Cola

Ou jus de fruits

Ou limonade Ou diabolo

Ou sirop à l'eau



ENTRÉES

- Gaspacho (en saison)..... **09.00**
- La mozzarella di Buffala,
tomate, basilic..... **11.90**
- Soupe de poisson **13.10**
rouille, croûtons, fromage râpé
- Carpaccio de bœuf Al'Pesto **13.90**
*Copeaux de Parmesan, champignons
et salade verte*
- Melon à l'italienne et son jambon
de parme (en saison) **14.00**
- Moules gratinées à l'aïoli maison **14.00**
- Jambon de Parme et son pain tomate .. **14.20**
- Tartare de la mer pesto genovese..... **16.50**
- Trilogie de saumon..... **16.80**
Façon tartare, Gravlax et Tataki
- Tataki de thon, légumes confits
et salade verte..... **17.20**
- Antipasto à l'italienne..... **17.50**
*assortiment de légumes marinés
et charcuterie italienne*
- Foie gras maison et
son chutney maison **17.60**
- Planxa de tapas..... **18.90**
*pan con tomate, anchois, poivrons, tapenade,
patatas bravas, gaspacho (en saison)*

OMELETTES

- Au jambon ou fromage ou champignons
Accompagnée de frites et salade **11.00**
- Supplément
jambon, fromage, champignons..... **3.00**

RISOTTO

- Risotto Pesco-végétarien **18.50**
filet de loup et ses légumes
- Risotto de la mer gambas..... **18.50**
moules, seiches, gambas
- Risotto du chef **17.90**
poulet, chorizo, poivrons, oignons

FRUITS DE MER

- | | <i>Les 6</i> | <i>Les 12</i> |
|-------------------------------------|--------------|---------------|
| • Huîtres fines de claires N°2 | 14.00 | 26.00 |
| • Huîtres fines de claires N°3 | 12.00 | 24.00 |
| • Huîtres de Bouzigues N°3..... | 11.00 | 19.00 |
| • Bouquet de crevettes | 12.00 | |

MOULES & FRITES MAISON

- Moules marinières **12.80**
- Moules Roquefort **13.50**
- Moules au curry **13.50**

SALADE COMPOSÉES

- Salade kebab **13.10**
*viande de kebab halal, oignons rouges,
sauce blanche*
- Salade Grecque..... **12.80**
*Salade, tomates, oignons, Feta marinée,
aubergines, olives*
- Salade César **13.80**
*Salade romaine, poitrine fumée, croûtons,
parmesan, blanc de poulet et sauce césar*
- L'Anchoïade **13.60**
*Escalivade de légumes, anchois,
œuf, roquette*
- Salade Italienne..... **13.30**
*Champignons frais, tomates confites, jambon
de Parme, copeaux de Parmesan, aubergines,
mozzarella, Coppa, gressins*
- Salade du chef **15.00**
*Tomates, magret fumé, pignons,
gésiers de volaille, foie gras maison*
- Salade baltique **13.50**
*Saumon fumé, miettes de crabe, avocat,
crevettes, tomates*
- Salade calamars persillés **13.60**
*Tomates concassées, calamars persillés,
huile d'olive et jus de citron*
- Salade de chèvre..... **13.90**
*Chèvre rôti aux amandes,
noix, lardons, croûtons*
- Salade de supions persillés..... **14.50**
- Salade verte **3.80**
- Salade Milanaise **13.90**
*Croustillant de volaille, tomates,
copeaux de Parmesan, sauce tartare*
- Salade gourmande **16.50**
*Foie gras, chutney d'oignons saumon façon
gravlax, avocat, chèvre rôti aux amandes,
poêlée de crevettes flambées, tomates confites*

CRÊPES AU SARRASIN

- Super complète
jambon, œuf, emmental, lardons, artichaut **11.00**
- Complète
jambon, œuf, fromage, champignons..... **10.80**
- Forestière
champignons, œuf, fromage **9.50**
- Parisienne
jambon, fromage **9.20**
- Fromagère
tomate fraîche, chèvre, fromage **9.50**

POISSONS

- Seiches grillées à la planxa persillées **17.50**
- Assiette de poissons grillés à la planxa **23.00**
- Sole grillée ou meunière **27.00**
- Assiette méditerranéenne
(assortiment de poissons et de crustacés grillés) **26.90**
- Loup grillé à la planxa **21.00**
- Escalope de saumon à la planxa, beurre blanc citronné **18.80**
- Daurade à la planxa **21.00**
- Pavé de morue gratinée à l'aïoli **18.90**
- Pavé de thon grillé à la planxa **21.90**
- Scampis maison et salade verte **17.90**
- Fritto misto maison et salade verte
(gambas et calmars en beignets), **16.80**
- Calamars à la Romaine maison et salade verte **14.50**
- Gambas grillées persillées et décortiquées **22.00**
- Friture de jols (petits poissons), aïoli, frites et salade **12.00**



VIANDES

- Escalope de poulet, sauce crème champignons **15.90**
- Escalope de poulet à l'italienne, jambon blanc, champignons, parmesan gratiné **19.80**
- Escalope de veau Milanaise **18.80**
- Escalope de veau façon Napoli, mozzarella, jambon, aubergines, tomates **19.80**
- Escalope de veau Marsala, Sauce au Marsala, champignons **19.80**
- Escalope de veau saltimbocca, jambon de parme, sauce Marsala **19.80**
- Entrecôte grillée, 250-300g environ **19.50**
- Osso Buco, Jarret de veau, sauce tomate cuisinée **18.90**
- Côte de bœuf Maître d'Hôtel, 500-600gr environ **29.90**
- Filet de bœuf grillé, 300gr environ **24.90**
- Filet « Romano » Filet de bœuf aux morilles et ses toasts de foie gras mi-cuit maison **27.90**
- Filet de bœuf façon Rossini, sauce déglacée au Banyuls et escalope de foie gras poêlée **27.90**
- Magret de canard grillé **19.90**
- Magret de canard façon Rossini sauce morilles, foie gras poêlé **24.90**
- Steak tartare préparé et frites maison **18.50**
- Steak haché maison, 220gr environ **12.00**

Nos sauces

- Sauces au Roquefort, poivre et champignons, crème forestière, Marsala, miel caramélisé **2.00**
- Sauce aux Morilles **4.50**

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison • Escalivade de légumes • Gratin dauphinois • Linguinis • Salade verte • Riz

PIZZAS AU FEU DE BOIS

4 FROMAGES	13.50
<i>chèvre, mozzarella, emmental, roquefort</i>	
PROVENÇALE	12.50
<i>tomate, mozzarella, persillade, champignons</i>	
MARGUERITA	11.80
<i>tomate, mozzarella, olives</i>	
NAPOLITANA	13.50
<i>tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives</i>	
PROCHIUTTO	13.10
<i>tomate, mozzarella, jambon</i>	
ISABELLA	13.50
<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
CALZONE (CHAUSSON)	13.50
<i>tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons</i>	
ANGELA	13.30
<i>tomate, mozzarella, jambon, œuf, aubergines</i>	
CAPO	13.50
<i>tomate, mozzarella, chorizo, jambon, poivrons</i>	
ROMANA	13.40
<i>tomate, mozzarella, chorizo, œuf</i>	
VÉGÉTARIANO	13.80
<i>tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, aubergines, olives</i>	
KEBAB	13.90
<i>tomate, mozzarella, viande de kebab hallal, oignons, sauce blanche</i>	
FRUTTI DI MARE	14.20
<i>tomate, mozzarella, moules, calamars, crevettes, persillade</i>	
CAPRICIOSA	13.90
<i>tomates, mozzarella, viande hachée de bœuf, chorizo, œuf</i>	
ROYALE	14.20
<i>tomate, champignons, mozzarella, jambon, aubergines, chorizo, œuf, poivrons</i>	
POLLO	13.90
<i>crème moutarde, mozzarella, poulet, poivrons, oignons</i>	
PARMA	14.10
<i>tomate, mozzarella, roquette, parmesan, tomates cerise, jambon cru, olives</i>	
TONNO	14.20
<i>tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, crème fraîche</i>	



PIZZAS crème fraîche

MARINARA	14.00
<i>crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, tomate fraîche, olives</i>	
SAVOYARDE	14.00
<i>crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, Reblochon, pommes de terres</i>	
POMPÉI	14.00
<i>crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives</i>	
CARBONARA	14.00
<i>crème fraîche, mozzarella, lardons, tagliatelles, œuf</i>	
CHÈVRE MIEL	13.60
<i>crème fraîche, mozzarella chèvre, miel</i>	
HAWAÏENNE	14.50
<i>crème fraîche, mozzarella, poulet, ananas</i>	



PÂTES

• Linguini bolognaise	12.00
• Agnolotti tartufo au foie gras poêlé, sauce champignons	15.50
• Fagottini al prosciutto crudo, jambon cru italien.....	14.00
• Linguini frutti di mare coulis de langoustines, calamars, moules, seiche, gambas..	16.00
• Lasagnes al forno	14.50
• Tagliatelles aux 2 saumons, crème fraîche, saumon fumé, basilic, saumon frais. ...	15.50
• Raviolo aux 4 fromages, sauce tomates basilic et son jus de citron.....	14.20
• Tagliatelles carbonara, crème fraîche, jaune d'œuf, lardons	12.80
• Tortelonni du chef, sauce aux champignons, dés de foie gras maison.....	14.50
• Gnocchis Gorgonzola au jambon de parme.....	13.50
• Linguini aux gambas façon Catalane, poivrons, oignons, aubergines	14.70
• Lasagne végétarienne	14.50



NOS COUPES GLACÉES

- **La catalane** **7.50**
1b. crème catalane, 1b. rousquille, 1b. Turon, caramel, chantilly
- **Fraise Melba** **7.45**
2b. fraise, 1b. vanille, chantilly, coulis de fruits rouge, fraises (en saison)
- **Pyjama maison** **8.10**
Crème caramel, 1b. vanille, 1b. chocolat, 1b. pistache, fruits au sirop (ananas, pêche, poire), chantilly, sauce caramel
- **Banana Split** **7.50**
1b. vanille, 1b. chocolat, 1b. fraise, banane, chocolat chaud, chantilly
- **L'Amarena** **7.50**
2b. amarena, 1b. vanille, cerise amarena, chantilly
- **La fruits rouges** **7.50**
1b. fraise, 1b. cassis, 1b. framboise, fruits rouges, coulis de fruits rouges, chantilly
- **Profiterole XXL saveur Bounty** **7.90**
Grand chou maison, glace coco, chocolat chaud, chantilly
- **Coupe Napoli** **7.60**
2b. noisette, 1b. vanille, fruits frais, chantilly
- **Café liégeois** **7.50**
2b. café, 1b. vanille, café, chantilly
- **Chocolat liégeois** **7.30**
2b. chocolat, 1b. vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Pêche Melba** **7.50**
2b. pêche, 1b. vanille, coulis fruits rouge, pêche fruit, chantilly
- **La Sicilienne** **7.50**
2b. pistache, 1b. vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Poire Belle Hélène** **7.50**
2b. poire, 1b. vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly
- **La Fruitella** **7.50**
1b. cassis, 1b. citron vert, 1b. passion, coulis exotique, chantilly
- **La Caramelita** **7.50**
2b. caramel, 1b. vanille, caramel beurre salé, chantilly
- **L'Exotique** **7.50**
1b. ananas, 1b. mangue, 1b. passion, coulis exotique, chantilly
- **La Canigou** **7.50**
3b. vanille, crème de marron, chantilly
- **Nougat glacé artisanal** **7.50**

NOS COUPES AVEC ALCOOL

- **L'iceberg** **7.90**
3b. menthe chocolat, Get 27
- **La Plombière** **7.90**
fruits confits au kirsch, 3b. plombière, Alcool Kirsch
- **Coupe Mojito** **7.90**
3b. mojito, Bacardi
- **Coupe colonel** **7.90**
3b. citron, vodka
- **Coupe williamine** **7.90**
3b. poire, poire Williams



COMPOSEZ VOTRE COUPE

- 1 BOULE DE GLACE **2.50**
- 2 BOULES DE GLACE **4.00**
- 3 BOULES DE GLACE **6.00**

NOS PARFUMS

Chocolat, vanille, café, fraise, Amarena, caramel, menthe chocolat, crème catalane, Noisette, noix de coco, citron, citron vert, Rousquille, pistache, Turon, mojito, rhum raisin, café, plombière, poire, ananas, passion, mangue, framboise, pêche de vigne...

CRÊPES SUCRÉES

- **Crêpe au sucre** **5.50**
- **Crêpe limone (citron)** **5.50**
- **La Maya, miel, amandes caramélisées** **5.90**
- **La Royale, Nutella, banane, coco râpée, chantilly** **8.00**
- **La Princesse, chocolat chaud maison, banane** **7.20**
- **La Junior, Nutella ou chocolat chaud** **6.70**
- **La Canigou, crème de marrons, chantilly** **7.00**
- **La Plougastel, fraises, chantilly (en saison)** **8.50**

CRÊPES FLAMBÉES

- **Crêpe Suzette**
oranges, caramel, zestes de citron, flambée au Cointreau **9.50**
- **La Grand Marnier**
flambée au Grand Marnier **7.50**
- **La Williams**
poire, chocolat chaud, flambée à la poire Williams **9.25**
- **La feuille morte**
Crème de marrons, flambée à l'Armagnac **9.25**

NOS DESSERTS MAISON

• Crème catalane.....	6.50
• Tarte aux pommes au feu de bois	7.50
• Fondant au chocolat, <i>cuisson minute</i>	6.80
• Tarte Tatin	6.80
• Tiramisu au café	6.80
• Fraises chantilly ou sucre (<i>en saison</i>)	6.95
• Mousse au chocolat	6.50
• Salade de fruits frais	6.50
• Crème caramel	6.50
• Île flottante	6.00
• Bananes au four flambées au rhum	6.00
• Café gourmand (<i>brownie, tiramisu, sorbet mojito et croustillant de fruits frais</i>).....	7.50
• Croustillant de fruits frais et son sorbet cassis	7.10
• Panna cotta (<i>coulis : fruits rouges - exotique - chocolat - caramel</i>).....	6.95
• Assiette de fromages	6.20



LES BIÈRES

• Bière Saint-Omer pression ou panaché 25cl	3.80
• Bières pression sirop 25cl menthe, grenadine, fraise, citron, pêche	4.00
• Galopin 15cl	2.20
• Distingué ou Distingué panaché 50cl	6.20
• Distingué sirop menthe, grenadine, fraise, citron, pêche 50cl.....	6.50
• Belzebuth bière blanche 4,5° 33cl ...	5.80
• Belzebuth Pink 2,8° 33 cl, bière blanche aromatisée jus de framboise	5.80
• Secret des Moines ambrée 8° 33cl ...	5.80
• Desperados 5,9° 33cl	5.80
• Monaco 25cl	3.80
• Bière sans alcool 25cl.....	4.00

LES SOFTS

• Coca-Cola / Zéro / Light Fanta orange / Fanta citron / 33cl.....	3.80
• Orangina / Schweppes / Ice tea / 25cl	3.80
• Verre de limonade	3.20
• Jus de tomates / oranges, ananas / pommes 25cl	3.55
• Diabolo grenadine, pêche, menthe, fraise, citron 25cl	3.50
• Sirop à l'eau	2.50
• Supp. tranche (citron, orange).....	0.30
• Supp. sirop	0.50
<i>grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, orgeat</i>	

LES EAUX

• Perrier 33cl	3.80
• Vittel, San Pellegrino, Badoit litre	4.80
• Vittel, San pellegrino, Badoit 1/2l	3.80

CAFETERIE

• Café, décaféiné, ristretto	2.00
• Noisette.....	2.20
• Double espresso	3.90
• Café crème	4.00
• Café allongé	2.20
• Café viennois	3.90
• Cappuccino	3.70
• Chocolat.....	3.70
• Irish coffee	7.50
• Café arrosé	3.90
• Thé/infusion	3.70



VINS D'ITALIE	75cl
Lambrusco rouge.....	17.50
Lambrusco rose	17.50
Valpolicella rouge	23.50
Chianti	21.50



VINS ROSÉS	50cl	75cl
Le Canon du Maréchal « Domaines Cazes » Côtes Catalanes IGP Vin Bio « Syrah-Mourvèdre »	14.90	19.90
Côté rosé « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Noir-Cabernet-Sauvignon »	14.90	19.90
Rasiguères « Trémoines » AOP Côtes du Roussillon « Syrah-Grenache-Noir »	14.90	19.90
Miraflores « Domaine Lafage » AOP Côtes du Roussillon « Mourvèdre-Grenache-Gris »	16.50	23.90
Collioure Clos de Paulilles « Domaine Cazes » AOP Collioure « Grenache-Syrah-Mourvèdre-Carignan »	28.00	
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Cabernet »	17.00	

VINS ROUGES	50cl	75cl
Haute Coutume AOC Côtes du Roussillon « Syrah-vieux-Grenache-Noir-vieux-Carignan »		26.00
Le Canon du Maréchal « Domaines Cazes » Côtes Catalanes IGP Vin Bio « Syrah-Grenache »	14.00	19.90
Caramany Kar Magna AOP Côtes du Roussillon « Carignan-Syrah-Grenache-Noir »	14.90	20.00
Collioure Clos de Paulilles » « Domaine Cazes » AOP Collioure « Grenache-Mourvèdre-Syrah »		28.00
Nicolas « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Noir-Vielles-Vignes »		23.90
Côté Sud « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Syrah-Grenache-Noir »	14.90	19.90
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Merlot »		17.00

VINS BLANCS	50cl	75cl
Côté Est « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Blanc-Chardonnay-Roussanne »	14.90	19.90
Divinum IGP Vins de pays d'OC « Chardonnay-Viogner »	23.00	
Taichat reserve AOP Côtes du Roussillon	14.90	18.90
Centenaire « Domaine Lafage » Côtes du Roussillon blanc « Grenache-Blanc et Gris-Roussanne »	25.00	
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Chardonnay »	17.00	

VINS AU VERRE	15cl
Quatre saisons Rouge, Rosé, Blanc IGP Côtes Catalanes	4.90

VINS DE PAYS AU PICHET	25cl	50cl	75cl
Rouge, Rosé, Blanc	3.90	6.50	10.50



CIDRE	75cl
Cidre doux	9.90

CHAMPAGNES	75cl
Larmigny Brut.....	60.00
Mumm cordon rouge	80.00