

COCKTAILS SANS ALCOOL

20 CL 7.50 €

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

Virgin Mojito

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

20 CL 8.50 €

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

Spritz

Vin blanc pétillant, Campari



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 **6.00**
- Belzebuth Pink 2,8° 33 cl, bière blanche aromatisée jus de framboise **6.00**
- Secret des Moines brune 8° 33cl..... **6.00**
- Desperados 5,9° 33cl..... **6.00**
- Monaco 25cl..... **3.80**
- Bière sans alcool 25cl..... **4.00**

LES SOFTS

- Coca-Cola / Zéro Fanta orange / 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**
grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, orgeat

LES EAUX

- Perrier 33cl **3.80**
- Vittel, San Pellegrino 1L **4.80**
- Vittel, San Pellegrino 1/2L **3.80**

APÉRITIFS

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

MENU GOURMAND 41.50 €

Assiette saumon fumé
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
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 33.00 €

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 grillés à la plancha
Ou
Escalope saltimbocca
jambon de parme et sauge
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 11.70 €

Sauf week-end et jours fériés
& uniquement le midi

FORMULES DU MIDI

Sauf week-end et jours fériés
& uniquement le midi

Formule DUO 16.90

Entrée + plat Ou
Plat + dessert

Formule TRIO 21.20

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

10.20 €
(moins de 10 ans)

Steak haché maison + frites

Ou

Nuggets + 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 diablo

Ou Ice tea Ou sirop à l'eau



ENTRÉES

- Gaspacho (en saison)..... **9.60**
- La mozzarella di Buffala,
tomate, basilic..... **12.70**
- Soupe de poisson **13.90**
rouille, croûtons, fromage râpé
- Carpaccio de bœuf Al'Pesto **14.80**
*Copeaux de Parmesan, champignons
et salade verte*
- Melon à l'italienne et son jambon
de parme (en saison) **14.90**
- Moules gratinées à l'aïoli maison **14.90**
- Jambon de Parme et son pain tomate .. **15.00**
- Tartare de la mer pesto genovese..... **17.60**
- Assiette saumon fumé **17.90**
- Antipasto à l'italienne..... **18.60**
*assortiment de légumes marinés
et charcuterie italienne*
- Foie gras maison et
son chutney maison **18.70**
- Planxa de tapas..... **20.10**
*pan con tomate, anchois, poivrons, tapenade,
patatas bravas, gaspacho (en saison)*

OMELETTES

- Au jambon ou fromage ou champignons
Accompagnée de frites et salade **11.70**
- Supplément
jambon, fromage, champignons..... **3.10**

RISOTTO

- Risotto Pesco-végétarien **19.60**
filet de loup et ses légumes
- Risotto de la mer **19.60**
*moules, seiches, gambas, calamars, crevettes,
oignons, poivrons*
- Risotto du chef **19.10**
poulet, chorizo, poivrons, oignons

FRUITS DE MER

- | | <i>Les 6</i> | <i>Les 12</i> |
|-------------------------------------|--------------|---------------|
| • Huîtres fines de claires N°2 | 15.00 | 27.90 |
| • Huîtres fines de claires N°3 | 12.90 | 25.80 |
| • Huîtres de Bouzigues N°3..... | 11.90 | 20.60 |
| • Bouquet de crevettes | 12.90 | |

MOULES & FRITES MAISON

- Moules marinières **13.60**
- Moules Roquefort **14.40**
- Moules au curry **14.40**

SALADE COMPOSÉES

- Salade kebab **13.90**
*viande de kebab halal, oignons rouges,
sauce blanche*
- Salade Grecque..... **13.60**
*Salade, tomates, oignons, Feta marinée,
aubergines, olives*
- Salade César **14.70**
*Salade romaine, poitrine fumée, croûtons,
parmesan, blanc de poulet et sauce César*
- L'Anchoïade **14.50**
*Escalivade de légumes, anchois,
œuf, roquette*
- Salade Italienne..... **14.10**
*Champignons frais, tomates confites, jambon
de Parme, copeaux de Parmesan, aubergines,
mozzarella, Coppa, gressins*
- Salade du chef **16.00**
*Tomates, magret fumé, pignons,
gésiers de volaille, foie gras maison*
- Salade baltique **14.10**
*Saumon fumé, miettes de crabe, avocat,
crevettes, tomates*
- Salade calamars persillés **14.50**
*Tomates concassées, calamars persillés,
huile d'olive et jus de citron*
- Salade de chèvre..... **14.40**
*Chèvre rôti aux amandes,
noix, lardons, croûtons*
- Salade verte **4.10**
- Salade Milanaise **14.80**
*Croustillant de volaille, tomates,
copeaux de Parmesan, sauce blanche*
- Salade gourmande **17.60**
*Foie gras, chutney d'oignons saumon façon
fumé, avocat, chèvre rôti aux amandes,
poêlée de crevettes flambées, tomates confites*



POISSONS

- Seiches grillées à la planxa persillées **18.60**
- Assiette de poissons grillés à la planxa **24.50**
- Sole grillée (*meunière +1,00 suppl.*) **28.70**
- Assiette méditerranéenne
(*assortiment de poissons et de crustacés grillés*) **28.50**
- Loup grillé à la planxa **22.30**
- Escalope de saumon à la planxa, beurre blanc citronné **20.00**
- Daurade à la planxa **22.30**
- Pavé de morue gratinée à l'aïoli **20.10**
- Pavé de thon grillé à la planxa **23.20**
- Scampis maison et salade verte **19.10**
- Fritto misto maison et salade verte
(*gambas et calmars en beignets*), **18.50**
- Calamars à la Romaine maison et salade verte **15.40**
- Gambas grillées persillées et décortiquées **23.40**
- Friture de jols (*petits poissons*), aïoli, frites et salade **12.80**



VIANDES

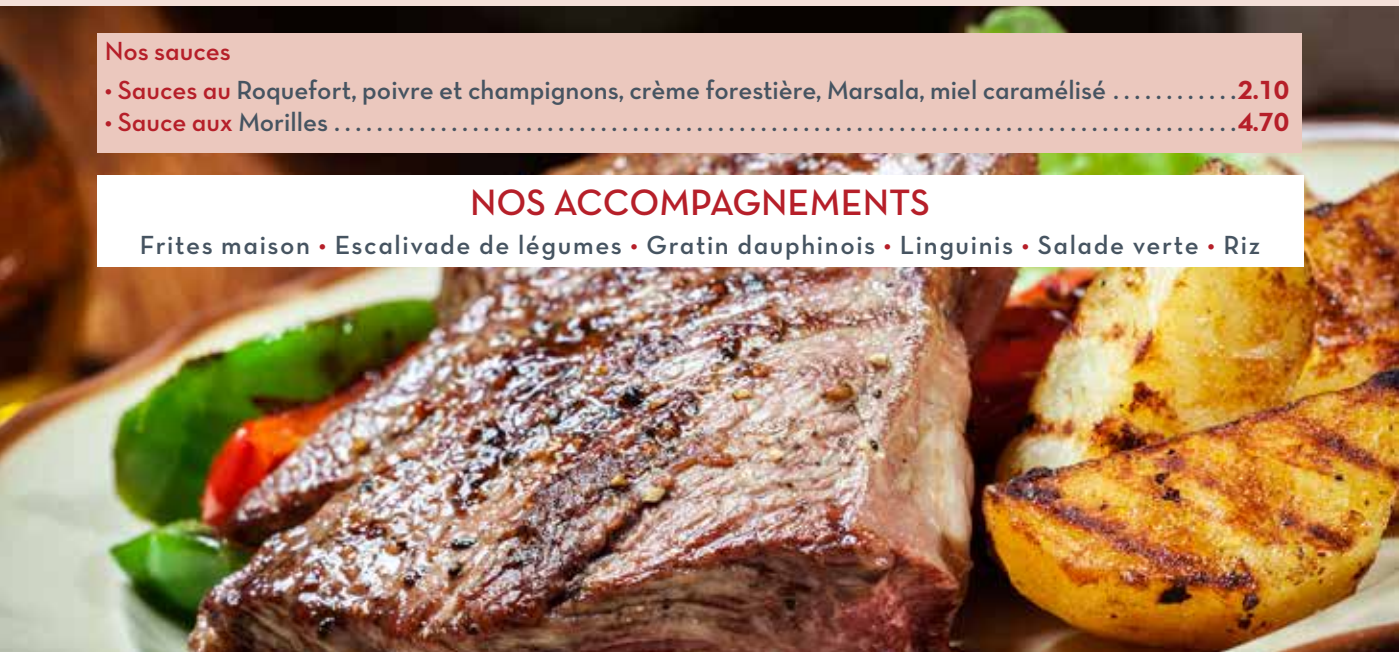
- Escalope de poulet, sauce crème champignons **16.90**
- Escalope de poulet à l'italienne, jambon blanc, champignons, parmesan gratiné **21.10**
- Escalope de veau Milanaise **20.00**
- Escalope de veau façon Napoli, mozzarella, jambon, aubergines, tomates **21.10**
- Escalope de veau Marsala, Sauce au Marsala, champignons **21.10**
- Escalope de veau saltimbocca, jambon de parme, sauge **21.10**
- Entrecôte grillée, 250-300g environ **20.80**
- Côte de bœuf grillée, 500-600gr environ **31.80**
- Filet de bœuf grillé, 300gr environ **26.40**
- Filet « Romano » Filet de bœuf aux morilles et ses toasts de foie gras mi-cuit maison **29.60**
- Filet de bœuf façon Rossini, sauce déglacée au Banyuls et escalope de foie gras poêlée **29.60**
- Magret de canard grillé **21.20**
- Magret de canard façon Rossini sauce morilles, foie gras poêlé **26.40**
- Steak tartare préparé et frites maison **19.60**
- Steak haché maison, 220gr environ **12.90**

Nos sauces

- Sauces au Roquefort, poivre et champignons, crème forestière, Marsala, miel caramélisé **2.10**
- Sauce aux Morilles **4.70**

NOS ACCOMPAGNEMENTS

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



PIZZAS AU FEU DE BOIS

Sur place ou à emporter

4 fromages	14.40
<i>tomate, chèvre, mozzarella, emmental, roquefort</i>	
Provençale	13.30
<i>tomate, mozzarella, persillade, champignons</i>	
Marguerita	12.60
<i>tomate, mozzarella, olives</i>	
Napolitana	14.40
<i>tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives</i>	
Prochutto	13.90
<i>tomate, mozzarella, jambon</i>	
Isabella	14.40
<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Calzone (chausson)	14.40
<i>tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons</i>	
Angela	14.20
<i>tomate, mozzarella, jambon, œuf, aubergines</i>	
Capo	14.40
<i>tomate, mozzarella, chorizo, jambon, poivrons</i>	
Romana	14.30
<i>tomate, mozzarella, chorizo, œuf</i>	
Végétariano	14.70
<i>tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, aubergines, olives</i>	
Kebab	14.80
<i>tomate, mozzarella, viande de kebab hallal, oignons, sauce blanche</i>	
Frutti di mare	15.10
<i>tomate, mozzarella, moules, calamars, crevettes, persillade</i>	
Capriciosa	14.80
<i>tomates, mozzarella, viande hachée de bœuf, chorizo, œuf</i>	
Royale	15.10
<i>tomate, champignons, mozzarella, jambon, aubergines, chorizo, œuf, poivrons</i>	
Pollo	14.80
<i>crème moutarde, mozzarella, poulet, poivrons, oignons</i>	
Parma	15.00
<i>tomate, mozzarella, roquette, parmesan, tomates cerise, jambon cru, olives</i>	
Tonno	15.10
<i>tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, crème fraîche</i>	
Di Buffala	16.50
<i>tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, jambon de parme, roquette, tomate cerise, olives, parmesan</i>	

PIZZAS crème fraîche

Sur place ou à emporter

Marinara	14.90
<i>crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, tomate fraîche, olives</i>	
Savoyarde	14.90
<i>crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, Reblochon, pommes de terres</i>	
Pompéi	14.90
<i>crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives</i>	
Carbonara	14.90
<i>crème fraîche, mozzarella, lardons, tagliatelles, œuf</i>	
Chèvre miel	14.50
<i>crème fraîche, mozzarella chèvre, miel</i>	

PÂTES

- Linguini bolognaise **12.90**
- Agnolotti tartufo au foie gras poêlé, sauce Banyuls champignons **16.50**
- Fagottini al prosciutto crudo, jambon cru italien..... **14.90**
- Linguini frutti di mare bisque de crustacé, calamars, moules, seiche, gambas, crevettes, oignons, poivrons **17.00**
- Lasagnes al forno **15.50**
- Tagliatelles aux 2 saumons, crème fraîche, saumon fumé, basilic, saumon frais **16.50**
- Raviolo aux 4 fromages, sauce tomates basilic **15.10**
- Tagliatelles carbonara, crème fraîche, jaune d'œuf, lardons **13.60**
- Torteloni du chef, sauce Banyuls aux champignons, dés de foie gras maison..... **15.50**
- Gnocchis Gorgonzola au jambon de parme **14.30**
- Linguini aux gambas façon Catalane, poivrons, oignons, aubergines, crevettes décortiquées **15.60**
- Lasagne végétarienne **15.50**



NOS COUPES GLACÉES

- **La catalane** **8.00**
1b. crème catalane, 1b. rousquille, 1b. Turon, caramel, chantilly
- **Fraise Melba** **7.90**
2b. fraise, 1b. vanille, chantilly, coulis de fruits rouge, fraises (en saison)
- **Pyjama maison** **8.60**
Crème caramel, 1b. vanille, 1b. chocolat, 1b. pistache, fruits au sirop (ananas, pêche, poire), chantilly, sauce caramel
- **Banana Split** **8.00**
1b. vanille, 1b. chocolat, 1b. fraise, banane, chocolat chaud, chantilly
- **L'Amarena** **8.00**
2b. amarena, 1b. vanille, cerise amarena, chantilly
- **La fruits rouges** **8.00**
1b. fraise, 1b. cassis, 1b. framboise, fruits rouges, coulis de fruits rouges, chantilly
- **Profiterole XXL saveur Bounty** **8.50**
Grand chou maison, glace coco, chocolat chaud, chantilly
- **Coupe Napoli** **8.10**
2b. noisette, 1b. vanille, fruits frais, chantilly
- **Café liégeois** **8.00**
2b. café, 1b. vanille, café, chantilly
- **Chocolat liégeois** **8.00**
2b. chocolat, 1b. vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Pêche Melba** **8.00**
2b. pêche, 1b. vanille, coulis fruits rouge, pêche fruit, chantilly
- **La Sicilienne** **8.00**
2b. pistache, 1b. vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Damme Blanche** **8.00**
3b. vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Poire Belle Hélène** **8.00**
2b. poire, 1b. vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly
- **La Fruitella** **8.00**
1b. cassis, 1b. citron vert, 1b. passion, coulis exotique, chantilly
- **La Caramelita** **8.00**
2b. caramel, 1b. vanille, caramel beurre salé, chantilly
- **L'Exotique** **8.00**
1b. ananas, 1b. mangue, 1b. passion, coulis exotique, chantilly
- **La Canigou** **8.00**
3b. vanille, crème de marron, chantilly
- **Nougat glacé artisanal** **8.00**

CRÊPES SUCRÉES

- **Crêpe au sucre** **5.90**
- **Crêpe limone (citron)** **5.90**
- **La Maya, miel, amandes caramélisées** **6.30**
- **La Royale, Nutella, banane, coco râpée, chantilly** **8.50**
- **La Princesse, chocolat chaud maison, banane** **7.70**
- **La Junior, Nutella ou chocolat chaud** **7.10**
- **La Canigou, crème de marrons, chantilly** **7.50**
- **La Plougastel, fraises, chantilly (en saison)** **9.00**

NOS COUPES AVEC ALCOOL

- **L'iceberg** **8.20**
3b. menthe chocolat, Get 27
- **La Plombière** **8.20**
fruits confits au kirsch, 3b. plombière, Alcool Kirsch
- **Coupe Mojito** **8.20**
3b. mojito, Bacardi
- **Coupe colonel** **8.20**
3b. citron, vodka
- **Coupe williamine** **8.20**
3b. poire, poire Williams



COMPOSEZ VOTRE COUPE

- 1 BOULE DE GLACE **2.60**
- 2 BOULES DE GLACE **4.20**
- 3 BOULES DE GLACE **6.20**

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 FLAMBÉES

- **Crêpe Suzette**
oranges, caramel, zestes de citron, flambée au Cointreau **10.10**
- **La Grand Marnier**
flambée au Grand Marnier **8.00**
- **La Williams**
poire, chocolat chaud, flambée à la poire Williams **9.80**
- **La feuille morte**
Crème de marrons, flambée à l'Armagnac **9.80**

NOS DESSERTS MAISON

• Crème catalane.....	6.70
• Tarte aux pommes au feu de bois (5/10 min de préparation).....	7.80
• Fondant au chocolat (5/10 min de préparation)	7.30
• Tarte Tatin	7.30
• Tiramisu au café	7.30
• Fraises sucre (en saison) Suppl. chantilly : +1,00	7.40
• Mousse au chocolat	6.70
• Salade de fruits frais	6.70
• Crème caramel	6.70
• Île flottante	6.70
• Bananes au four flambées au rhum	6.70
• Café gourmand (brownie, tiramisu, sorbet mojito et croustillant de fruits frais).....	7.80
• Croustillant de fruits frais et son sorbet cassis	7.40
• Panna cotta (coulis : fruits rouges - exotique - chocolat - caramel).....	7.40
• Assiette de fromages	6.40



LES DIGESTIFS

• GET 27 ou 31	7.30
• Cognac	7.30
• Baileys	7.30
• Poire	7.30
• Limoncello	7.30
• Manzana	7.30
• Cointreau	7.30
• Grappa.....	7.30
• Calvados.....	7.30
• Amaretto.....	7.30
• Rhum Arrangé	7.30
• Get Perrier.....	8.30
• Rhum Don Papa.....	9.80

CAFETERIE

• Café, décaféiné, ristretto	2.20
• Noisette.....	2.30
• Double espresso	4.20
• Café crème	4.20
• Café allongé	2.30
• Café viennois	4.10
• Cappuccino.....	3.90
• Chocolat.....	3.90
• Irish coffee	7.80
• Café arrosé	4.10
• Thé/infusion	3.90
• Café frappé	2.60



VINS D'ITALIE	75cl
Lambrusco rouge.....	18.10
Lambrusco rose	18.10
Valpolicella rouge	24.20
Chianti	22.20



VINS ROSÉS	50cl	75cl
Le Canon du Maréchal « Domaines Cazes » Côtes Catalanes IGP Vin Bio « Syrah-Mourvèdre »	15.40	20.50
Côté rosé « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Noir-Cabernet-Sauvignon »	15.40	20.50
Rasiguères « Trémoines » AOP Côtes du Roussillon « Syrah-Grenache-Noir »	15.40	20.50
Miraflores « Domaine Lafage » AOP Côtes du Roussillon « Mourvèdre-Grenache-Gris »	17.00	24.70
Collioure Clos de Paulilles « Domaine Cazes » AOP Collioure « Grenache-Syrah-Mourvèdre-Carignan »	28.90	
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Cabernet »	17.60	

VINS ROUGES	50cl	75cl
Haute Coutume AOC Côtes du Roussillon « Syrah-vieux-Grenache-Noir-vieux-Carignan »		26.80
Le Canon du Maréchal « Domaines Cazes » Côtes Catalanes IGP Vin Bio « Syrah-Grenache »	14.50	20.50
Caramany Kar Magna AOP Côtes du Roussillon « Carignan-Syrah-Grenache-Noir »	15.40	20.60
Collioure Clos de Paulilles » « Domaine Cazes » AOP Collioure « Grenache-Mourvèdre-Syrah »		28.90
Nicolas « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Noir-Vielles-Vignes »		24.70
Côté Sud « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Syrah-Grenache-Noir »	15.40	20.50
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Merlot »		17.60

VINS BLANCS	50cl	75cl
Côté Est « Domaine Lafage » IGP Côtes Catalanes « Grenache-Blanc-Chardonnay-Roussanne »	15.40	20.50
Divinum IGP Vins de pays d'OC « Chardonnay-Viogner »	23.70	
Taichat reserve AOP Côtes du Roussillon	15.40	19.50
Centenaire « Domaine Lafage » Côtes du Roussillon blanc « Grenache-Blanc et Gris-Roussanne »	25.80	
Quatre saisons IGP Pays d'OC « Chardonnay »	17.60	

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	10.20

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
PHOTOS NON CONTRACTUELLES