

Côté Desserts *(fait maison)*

Café ou Thé Gourmand.....	12€
Fraisier de La Perle.....	10€
La Farandole de Fruits frais.....	13€
Nid de Glace ou Sorbet.....	7€
Profiterole et son coulis de Chocolat chaud.....	9€
Royal Chocolat de La Perle.....	10€
Duo de Pommes crue et cuite Émulsion.....	10€
Macaron - Citron, framboise.....	11€

Cocktails

Virgin Mojito- citron vert, menthe, eau gazeuse	8,50€
Pina Colada - jus d'ananas, lait de coco, sucre de cane	8,50€
Tie-Break - sirop d'orgeat, jus d'orange, jus d'ananas, vanille	8,50€
Fruit Punch - jus d'orange pressée, jus d'ananas, sirop de grenadine	8,50€
Carmen - jus de mangue, jus de la passion, sirop de pêche	8,50€

Côté Boissons Fraîches

Evian / Badoit - 50 cl	4,00€
Evian / Badoit - 100 cl.....	6,00€
Perrier - 33 cl	4,00€
Sirop à l'eau.....	2,50€
Diabolo menthe, fraise.....	4,00€
Coca Cola classique, light, Zéro - 33 cl	4,50€
Orangina - 25 cl	4,00€
Schweppes - Tonic agrum - 25 cl.....	4,00€
Ice Tea - 25 cl.....	4,00€
Pago - fraise, ace, pomme, poire, banane, abricot - 25 cl.....	4,00€
Jus d'orange pressée - 25 cl.....	4,00€
Supplément sirop.....	1,00€

Côté Boissons Chaudes

Café / Décaféiné noisette.....	2,50€
Thé.....	3,50€



La Perle vous remercie de votre visite
et espère vous revoir Bientôt....

Vieux Port - Marseille

Entrées

01 - Camembert pané et ses croûtons.....	10€
02 - Salade César.....	16€
03 - Salade de Poulpes de Roche.....	18€
04 - Soupe de Poissons de Roches et sa rouille.....	17€
05 - Salade d'Écrevisses par nos soins.....	18€
06 - Assiette de Légumes du Marché.....	15€
07 - Sardines.....	13€

Côte Viandes (Nos Viandes sont d'origine 100% française)

08 - Suprême de Poulet.....	17€
09 - Côte de Bœuf (environ 400 gr).....	32€
10 - Entrecôte (environ 300 gr).....	25€
11 - Magret de Canard.....	24€
12 - Filet de Bœuf.....	26€
13 - Tournedos Rossini.....	36€

SAUCE AU CHOIX : CÈPES, ROQUEFORT, FORESTIÈRE, MIEL, POIVRE.

Les Pâtes

14 - Gros ravioli à la Tomate fraîche.....	15€
15 - Pennes de La Perle (légumes du marché).....	22€
16 - Pennes aux Cèpes.....	20€
17 - Spaghetti au Noir de Seiche.....	17€
18 - Spaghetti Ail et Huile.....	12€
19 - Pâtes au Homard.....	35€
20 - Farfalles aux Gambas.....	25€
21 - Farfalles aux St Jacques.....	23€

Wok de La Perle

22 - Gambas.....	20€
23 - Viande.....	22€
24 - Légumes.....	15€

Menu Enfant
12 ans

10€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DE LÉGUMES, GRATIN DAUPHINOIS, PÂTES, FRITES MAISON, SALADE

Côte Poissons

25 - Calamars frais grillés «à la plancha».....	27€
26 - Dos de Loup Rôti à la Fleur de Thym.....	29€
27 - Gambas «Retour des Indes».....	29€
28 - Parillada de Poissons «à la plancha», Paraché de poissons, selon arrivage.....	32€
29 - Lotte Rôtie, accompagnée de Spaghetti et Courgettes.....	30€
30 - Saumon grillé frais à l'Oseille.....	27€

La Bouillabaisse de La Perle
suivi du Carpaccio d'Ananas (à la Cannelle)

39€

Nos Formules

MENU DISPONIBLE UNIQUEMENT DU LUNDI AU JEUDI.

1 - Entrée / Plat / Dessert.....	32€
2 - Entrée / Plat.....	26€
3 - Plat / Dessert.....	26€

Entrées au choix

- Sardines
- Camembert pané
- Salade César
- Soupe de poissons

Plats au choix

- Suprême de poulet
- Gros ravioli
- Saumon grillé
- Pâtes ail et huile d'olive
- Parillada poissons, selon l'humeur du Chef (uniquement menu à 32€)

Desserts au choix

- Fraisier
- Trio de Glaces, Sorbet
- Salade de fruits
- Royal Chocolat (uniquement menu à 32€)