POUR DEMARRER OU A PARTAGER
TO BEGIN TO SHARE

Panisses Marseillais et sa rouille — 8.00 €
Panisse with garlic and chili mayonnaise

ENTREES FROIDES
COLD STARTERS

Gravelax de Saumon, Parfum de Betteraves — 18.00 €
Salmon Gravlax with beet flavour

Carpaccio de betterave, Noix et Roquefort, — 15.00 €
Beet carpaccio with nut and Roquefort cheese

Ceviche de Daurade au lait de Coco et Grenade — 19.00 €
Sea bream ceviche coconut milk and pomegranate

Caillette à la Provençale — 14.00 €
pork terrine Provencal speciality

ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS

Soupe de Poissons Maison, sa rouille et ses croûtons — 16.00 €
Homemade Fish Soup with garlic and chili mayonnaise and Crunchy deep fried baguette

Poulpe laqué parfum d'Asie, crème mentholée — 18.00 €
Octopus lacquered with Asian flavor and menthol cream

Nous sommes tributaires des pêcheurs et des saisons.
Veuillez nous excuser si nous étions amenés à ne pouvoir vous servir un plat ou à modifier la composition.

Modifier avec WPS Office

POISSONS - FISHES

Filet de Daurade à la Plancha, Beurre Blanc, poêlée de Pleurotes 24.00 €
Roasted fillet of sea bream with white butter and mushrooms

Poulpe rôti flambé au pastis, huile vierge de légumes 28.00 €
Roasted Octopus flambeed with pastis

Gambas rôties, Chutney de Courge, Riz cremeux 25.00 €
Grilled prawns on the plancha, tomato, garlic and parsley

Assiette du Pêcheur 26.00 €
Fisherman's pot

Saumon rôti, jus de Veau au Thym 24.00 €
Roast Salmon with veal jus and thyme

Poisson Présenté entier et découpé par nos soins en salle

Selon arrivage du jour 10.00 €/100gr
Whole fish, according to the arrival of the day

PATES - PASTA

Linguine aux gambas 24.00 €
Linguine with prawns

Risotto de Cèpes 22.00 €
Porcini mushroom risotto

VIANDES – MEATS

Onglet de Bœuf aux Pleurotes persillées 24.00 €
Hanger steak with parsleyed and oyster mushrooms

Cuisse de Canard confite au Bouillon, écrasé de Butternut 25.00 €
Slow-cooked Duck leg in broth with butternut squash mash

Daube de Joue de Boeuf 22.00 €
Beef cheek stew

Modifier avec WPS Office

GOURMANDISES – DESERT

Crêpes Flambées au Grand Marnier façon « Mark » Fine Pancakes flambéed in Grand Marnier	18.00 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	14.00 €
Crème brulée parfum du moment Crème brulée flavour of the day	12.00 €
Charlotte au Chocolat Chocolat charlotte	12.00 €
Pain Perdu, glace vanille French Toast with ice cream vanilla	12.00 €

GLACES – ICE CREAM

3 Boules au choix (3 scoop of your choise) 9.00 €

GLACES

Pistache, Vanille, du moment
Pistachio, vanilla, flavour of the day

SORBETS

Citron, Fruits rouges, du moment,
Lemon, red fruits, flavour of the day

Modifier avec WPS Office