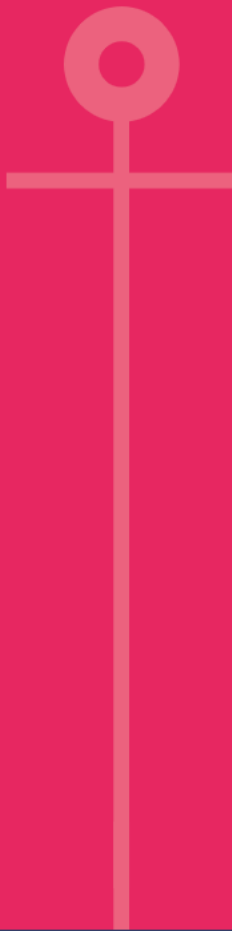




Nos tapas

Beignets de brie pané	6 €
Panisses de l'Estaque	6 €
Tartare de Saumon	7 €
Tartare de Thon	7 €
Moules gratinées	7 €
Seiches à la plancha	8 €
Salade de Poulpe en Persillade	8 €
Couteaux en persillade	8 €



Nos entrées

Soupe de poissons de roche Servie avec sa rouille et ses croûtons	16 €
Duo de Tartare Saumon et Thon Selon l'humeur du chef	18 €
Terrine de Foie Gras Marbré aux Figues	19 €

Nos Salades

Salade de Brie Pané Salade, brie pané, jambon cru, tomates, oignons, maïs, tomates séchées	16 €
Salade de Poulpe en Persillade Salade, tomates, poulpes, oignons, poivrons, maïs, tomates séchées	18 €
Salade César Salade, poulet pané, oeuf dur, copeaux de parmesan, oignons, maïs, tomates séchées, croûtons, sauce César	18 €
Salade de l'Amiral Salade, tomates, sèche, tartare de thon, tartare de saumon, salade de poulpe, moules gratinées, couteaux, oignons, maïs, tomates séchées	19 €



Nos poissons

Tous nos poissons sont accompagnés de nos garnitures du jour.

Seiche à la plancha en Persillade	20 €
Friture de rougets ou rougets grillés Selon l'arrivée	21 €
Steak d'espadon sauce rougail Tomates, échalottes, gingembre	21 €
Steak de Thon rouge mi-cuit sauce vierge Persillade, poivrons, carottes, courgettes	23 €
Loup ou Dorade Grillée 400/600grs	23 €
Poulpe grillé à la plancha	29 €



Nos moules

& FRITES MAISON

Moules marinières Vin blanc, échalotte, persil	14 €
Moules Sauce Roquefort	15 €
Moules Amiral Saint Jacques, gambas, sauce poulette	19 €



Nos viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de nos garnitures du jour.

Suprême de Poulet sauce aux girolles	20 €
Burger Rossini	21 €
Souris d'agneau confite	23 €
Entrecôte Black Angus 350gr	24 €
Supplément sauces Roquefort, poivre, girolles	+ 3 €



Nos pâtes

Pennes au Roquefort et Jambon Cru	17 €
Pennes aux Girolles	18 €
Ravioles Selon l'humeur du chef	20 €
Pennes St Jacques et Gambas	21 €



Nos douceurs

Tous nos desserts sont fait maison. Demandez aussi notre carte des crêpes.

Crème caramel	7 €
Salade de fruits frais	8 €
Tiramisu au café	8 €
Trilogie de fromages Comté, Roquefort, Chèvre	9 €
Café gourmand	9,5 €
Baba au Rhum Accompagné de crème pâtissière, fruits frais et chantilly	11 €
Profiteroles Choux, glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées	11 €



Chez l'Amiral, nos glaces sont réalisées avec la marque Carte d'Or. Demandez la carte des glaces à nos serveurs.



Nos cocktails

Cosmopolitain vodka, cointreau, jus de citron, cranberry	13	€
Blue Lagoon Vodka, curaçao, jus de citron	13	€
Vodka Tatin Vodka, jus de pomme, sirop de caramel	13	€
Sex On The Beach Vodka, jus de cranberry, crème de pêche	14	€
Daiquiri Banane Rhum blanc, citron pressé, jus de banane, sucre de canne	13	€
Daiquiri Fraise Rhum blanc, citron pressé, jus de fraise, sucre de canne	13	€
Caipirinha Cachaça (rhum brésilien), jus de citron vert, sucre de canne et cassonade	13	€



Nos boissons

Château Paradis Essentiel - Côteaux d'Aix en Provence AOP (rouge, blanc, rosé)	4,5
Domaine de la ferme blanche Cassis AOP à Vin agriculture biologique (blanc)	6,5
Domaine de la Croix Côtes de Provence Cru classé AOP (rouge)	6,5
Rimauresq Martini : blanc, rouge ou rosé, Vodka	13

LES VINS EN PICHET

Sélection de l'Amiral. Uniquement le midi, en semaine et hors jours fériés.

Blanc, rosé, rouge IGP Le verre	3,5
Blanc, rosé, rouge IGP 25 cl	6
Blanc, rosé, rouge IGP 50 cl	11

NOS VINS BLANCS

Château Paradis Essentiel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 50 cl	16
Château Paradis Essentiel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 75 cl	21
Domaine de la Croix, l'irrésistible Côtes de Provence cru classé AOP - 50 cl	24

Mojito	12	€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, limonade, sucre		
Mojito fraise	13	€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, fraise, sucre roux, limonade, tonic		
Planteur	13	€
Malibu, rhum, ananas, orange		
Pina Colada	13	€
Mojito, coco, rhum blanc, ananas		
Pink Panthère	13	€
Tequila, Cointreau, jus d'Ananas, grenadine		
Tequila Sunrise	12	€
Tequila, jus d'orange, grenadine		
Margarita	13	€
Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre		

AU CHAMPAGNE

Pick Me Up	15	€
Champagne, jus de citron, cognac, grenadine		
Le Blue Bar	15	€
Champagne, Curaçao bleu, Cointreau		
Nuit de Folie	16	€
Champagne, vodka, chambord, sirop de gingembre, jus de cranberry		
Mojito Royal	15	€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, Champagne, sucre		
Mojito Royal Fraise	16	€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, fraise, Champagne, sucre		

SANS ALCOOL

Le Babord	9	€
Banane, fraise, ananas		
Le Sandro	9	€
Fraise, citron vert, menthe fraîche		

Côtes de Provence cru classé AOP - 50 cl		
Domaine de la Croix, l'irrésistible	31	€
Côtes de Provence cru classé AOP - 75 cl		
Domaine de la ferme blanche	26	€
Cassis AOP - Agriculture biologique - 50 cl		
Domaine de la ferme blanche	32	€
Cassis AOP - Agriculture biologique - 75 cl		
Marrenon Les Grains Viognier	24	€
Méditerranée IGP - 75 cl		
Domaine Guillaman	24	€
Gros Manseng - Côtes de Gascogne IGP - 75 cl		

NOS VINS ROSÉS

Château Paradis	16	€
Essenciel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 50 cl		
Château Paradis	21	€
Essenciel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 75 cl		
Château Paradis	39	€
Essenciel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 150 cl		
Château Pigoudet	28	€
L'oratoire Cuvée Divine - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 75 cl		
Domaine de la Croix, l'irrésistible	24	€
Côtes de Provence cru classé AOP - 50 cl		
Domaine de la Croix, l'irrésistible	31	€
Côtes de Provence cru classé AOP - 75 cl		
Domaine de la ferme blanche	26	€
Cassis AOP - Agriculture biologique - 50 cl		
Domaine de la ferme blanche	32	€
Cassis AOP - Agriculture biologique - 75 cl		
Domaine Vico	25	€
Clos Sulana - Corse AOP - 75 cl		

NOS VINS ROUGES

Château Paradis	16	€
Essenciel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 50 cl		

SANS ALCOOL

Le Babord	9	€
Banane, fraise, ananas		
Le Sandro	9	€
Fraise, citron vert, menthe fraîche		
Le Dragon	9	€
Fruit du dragon, banane, passion		
Le Cendrillon	9	€
Orange, citron, ananas		
Le Jamaïcain	9	€
Kiwi, fraise, mangue		
Le Chantaco	9	€
Orange, citron, pamplemousse, grenadine		
Le Green Leaves	9	€
Citron pressé, menthe, Tonic, sucre de canne		
Le Virgin Mojito	9	€

Domaine Vico	25	€
Clos Sulana - Corse AOP - 75 cl		

NOS VINS ROUGES

Château Paradis	16	€
Essentiel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 50 cl		
Château Paradis	21	€
Essentiel - Côteaux d'Aix en Provence AOP - 75 cl		
Rimauresq	27	€
Côtes de Provence Cru classé AOP - 50 cl		
Rimauresq	32	€
Côtes de Provence Cru classé AOP - 75 cl		
Château Barthes	32	€
Bandol AOP - 75 cl		
Chapoutier - Belleruche	18	€
Côtes du Rhône AOP - 37,5 cl		
Chapoutier - Belleruche	26	€
Côtes du Rhône AOP - 75 cl		

LES CHAMPAGNES

Paul Romain Brut Exception	9	€
La coupe		
Paul Romain Brut Exception	58	€
La bouteille de 75 cl		
Laurent Perrier Brut - La Cuvée	89	€
La bouteille de 75 cl		