

Menu 2023

HD

Happy Days

SAINT RAPHAEL
BAIE D'AGAY

Happy Days

Le plaisir est dans le partage

Anti pasti de la Casa 19€

Jambon cru, anchois, poivrons et aubergines marinés, parmigiano, tomates séchées, salade, toast à l'ail
Vegetables and italian ham plate to share

Fritto Misto 18€

Calamars, éperlans, crevettes et sa sauce tartare
Fish plate to share

L'océane 20€

Gravelax de saumon, crevettes bouquet, tartare de thon et saumon, salade, toast et sauce taratre acidulée
Fish plate to share

Nos Entrées

Pour commencer - To begin with...

Aubergines à la Parmigiana 10€

Eggplant with parmigiana

Burratina accompagnée de tomates confites et parmesan 11€

Burrata with candied tomatoes, balsamic and baby thumbs

Carpaccio de boeuf au pesto et copeaux de parmesan 10€

Beef carpaccio with pesto and parmesan

Moules farcies x12 11€

Stuffed mussels

Gravlax de saumon aux saveurs scandinaves 12€

Scandinavianed-flavoured salmon gravlax

Soupe de poisson de Méditerranée avec sa rouille et ses croutons 12€

Mediterranean fish soup

Poêlons de coquillages, moules et palourdes en persillade 14€

Shellfish pans

Les belles salades

L'Incontournable Ruche 17€

Jambon cru, gros palet de chèvre rôti au miel sur tarte aux pommes, tomates cerises, poivrons grillés, mesclun, pignons et ciboulette

L'Avé César 17€

Crunch de volaille maison, tomates, salade, parmesan, croûtons, oeufs et sa sauce césar

La Del'Mar 22€

Saumon fumé, crevettes bouquet, noix de St Jacques rôties, salade, tomates, cerises et sa sauce tartare acidulée

La Fameuse Niçoise 19€

Thon, anchois, poivrons, tomates, oeufs, salade, concombre, pommes de terre, huile d'olive et basilic

La Parma 18€

Melon, jambon cru, comté, vinaigrette aux agrumes (selon saison)

Le cru fait son show

Tartare de boeuf classique 19€

Classic beef tartare

Tartare à l'italienne 20€

Tomates confites, oignons, pignons de pin, parmesan, basilic, huile d'olive
Italian beef tartare with tomatoes & parmesan

Tartare de saumon 21€

Salmon tartare

Tataki de thon, graines de sésame, sauce soja sucrée 21€

Tuna tataki soy sauce sugar with fried and salad

Carpaccio de boeuf au pesto, parmesan et câpres 19€

Beef carpaccio with pesto & parmesan

Happy Days

Les Plats - Côté Mer...

Marmite de moules marinières - frites 19€
Mussels white wine & cream - french fries

Tentacules de poulpe aux saveurs de Provence et son risotto 26€
Octopus tentacles with provence flavors and its risotto

Saumon à la plancha sauce vierge et son écrasé de pommes de terre 24€
Grilled salmon with virgin sauce and mashed potatoes

Dos de cabillaud rôti sauce vierge et son wok de légumes 24€
Back of cod roasted with virgin sauce and its wok of vegetables

Gambas à la plancha - linguines à l'ail 28€
King prawns grilled, linguines with garlic

Poisson entier grillé selon arrivage 28€
Whole grilled fish according to arrival

Parillada de poissons et coquillages : saumon, cabillaud, gambas, St Jacques, moules et palourdes et son risotto 32€
Parillada of fish and shellfish: salmon, cod, prawns, scallops, mussels and clams and its risotto

Les Plats - Côté Terre...

Entrecôte de boeuf XXL 29€
Rib eye steak XXL

Faux filet de boeuf 22€
Beef tenderloin

Maxi steak haché 17€
Homemade maxi pattie beef

Bavette de boeuf 20€
Flank steak

Côte de boeuf 1,2 kg (pour 1 ou 2 pers.) 59€
Rib roast 1,2kg (for 1 or 2 people)

Hamburger ou Chicken burger 19€

Escalope de veau à la milanaise et ses linguines à la napolitaine 22€
Veal cutlet milanese with its neapolitan linguines

Parillada du boucher : veau, poulet et boeuf 24€
Burchar's mixed meat : veal, chicken and beef

Accompagnement au choix : frites, gratin dauphinois, salade verte ou petits légumes de saison

Les pâtes

Linguini alle vongole - selon arrivage 22€

Linguines Neptunes 27€
*St Jacques, gambas, moules, palourdes
Scallops, prawns, mussels, clams*

Linguines Al Pacino 21€
*Boulettes de boeuf maison à la napolitaine
Homemade neapolitan beef meatballs*

Sauces au choix - 2€

Poivre	Pepper
Echalotte	Shallot
Roquefort	Roquefort
Tartare	Tartar

Happy Days

Menu KID'S (jusqu'à 10 ans)

14€

Steak haché 150gr
ou Croustillant de poulet

&

Une garniture au choix :
Frites, légumes ou pâtes

&

2 boules de glace au choix

&

Boisson 25cl au choix :
Sirop, diabolos, ice-tea, coca, jus de fruit

Menu Happy Days

32€

Entrée :

Moules farcies x12
Aubergines parmigiana
Gravelax de saumon

Plat :

Moules marinières
Saumon grillé
Maxi steak haché
Pièce du boucher
Plat du jour

Dessert ou fromage :

Coupe de glace : 2 parfums au choix
Crème brûlée
Dessert du jour

Les Desserts

Tiramisu 9.50€

Crème brûlée 9.50€

Baba bouchon au vieux rhum ambré 10.50€

Tarte citron meringuée 10€
Lemon meringue pie

Tarte Tatin et sa boule vanille 10.50€

Moelleux au chocolat 10.50€
Chocolate cake

Les classiques glacés :
Dame blanche, Banana split, Fraise melba, 12€
Chocolat liégeois, Colonel

Assiette de fromages : 9€

Cheese plate

**Café ou Thé gourmand
de la maison : 12€**

Coffee or Tea with sweet treats

Boule de glace : 2.50€ / boule

Vanille intense, Chocolat noir, Café,
Caramel beurre salé, Rhum-raisin,
Pistache, Nougat de Montelimar,
Citron fondant, Fruit de la passion,
Douceur de framboise, Fraise intense,
Noix de coco