

ENTRE AMIS OU SEUL POUR DEBUTER



Poêlée de seiches en persillade, pointe d'ailoli	12€
Petit tartare de thon mangue- avocat	12€
Œuf cocotte au carpaccio de truffes d'été aromatisé	9€
Panisses marseillaises et aioli à l'ail noir	8€
Petite salade de poulpes	12€

ANTIPASTI MIX : 3 entrées au choix 29€

CÔTE MER



Le Poulpe grillé à la Galicienne	26€
<i>servi avec risotto à l'encre de seiche, grillé au paprika, sauce vierge tomate- basilic et légumes rôtis</i>	
Le Filet de daurade snacké	24€
<i>servi avec fenouils grillés et crème citronnée, frites de panisses</i>	
Les Seiches fraîches façon paëlla	25€
<i>servies avec risotto à l'encre de seiche aux poivrons et chorizo, sauce safranée</i>	
La Salade de Poulpes	23€
<i>Accompagnée de mesclun, pommes de terre au four, aioli</i>	
Le Tartare de Thon mangue- avocat	22€
<i>servi avec frites maison et salade de mesclun</i>	

Accompagnement en supplément : 4,5€
assiette de frites maison, risotto crémeux à l'encre de seiche, salade, ou légumes du moment

MENU ENFANT (-12 ans) 14€

FORMULE DEJEUNER

du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT DU JOUR + CAFE 18€ ou
PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND 25€



Suivez-nous



&



Instagram

CÔTE TERRE et VEGGIE...



<i>La Salade Ceasar</i>	20€
<i>salade romaine, poulet, croûtons, lardons, œuf, parmesan, sauce Caesar maison</i>	
<i>La Bavette façon tagliata (environ 200g)</i>	25€
<i>servie avec salade de mesclun, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites maison</i>	
<i>La Salade de Bœuf Thai</i>	21€
<i>Mesclun, chou rouge, nouilles chinoises, bavette marinée, coriandre, cébettes, oignons frits</i>	
<i>Le Tartare de bœuf à l'italienne (parmesan, pesto, tomate)</i>	22€
<i>servi avec frites maison et salade de mesclun</i>	
<i>La Lasagne chèvre et courgettes au pesto</i>	19€
<i>servie avec salade de mesclun</i>	



NOS GOURMANDISES MAISON



POUR LES AMATEURS DE FROMAGES...

Chèvre à l'huile 7,5€ OU Chèvre aux brisures de truffe d'été 9€

POUR LA TOUCHE SUCREE...

<i>Café gourmand</i>	10,80€	
<i>Sablé aux framboises et crémeux citron</i>	9€	
<i>Moelleux au chocolat et crème anglaise à la pistache, concassé de pistaches</i>	9€	
<i>Tarte au citron meringuée revisitée</i>	9€	
<i>Colonel (sorbet citron et vodka)</i>	11€	
<i>Glaces et sorbets LA LAITIERE 1 boule 2,5€</i>	<i>2 boules 5€</i>	<i>3 boules 7€</i>

Tous nos plats de la carte sont également à emporter

-10 % sur les plats à emporter

Liste des allergènes disponible sur demande



NOS BOISSONS FRAÎCHES

Sirop 3cl (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, orgeat) 2,50€

Sodas 33cl Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier/25cl Limonade, Orangina, Ice Tea, Schweppes 4€
supplément sirop 0,50€

Jus de fruits GRANINI orange, ananas, abricot, tomate, ACE (25cl) 4€

Evian - San Pellegrino 50cl/ 1L 4,20€ /6€

Bière pression Jupiler (25cl/50cl) 4,5€ / 9€

Bière bouteille Desperados (33cl) 5,50€

NOS APERITIFS

Pastis 51, Ricard (3cl) 3,50€

Martini blanc, Martini rouge (8cl), 4,50€

Campari (8cl) 4,50€

Porto, Muscat, Suze (12cl), Kir maison (pêche, cassis), Bitter san Pellegrino (10cl) 4,5€

Americano Maison (12cl) 10€

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

Whisky, Gin, Vodka, Poire Williams, Cognac, Calvados, Get 27, Limoncello 8,50€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné 2€ *Décaféiné* 2,20€ *Thé, infusion* 2,50€

Double café, chocolat chaud 3,60€ *Grand crème* 3,70€

NOS VINS

Pichet 50cl (rouge, rosé, blanc)* 12€ * service du midi uniquement

Blanc IGP Pays d'Oc - Cellier des Chartreux

Rosé / Rouge IGP Var - Comptoir des vins de Flassans

Domaine de la Chrétienne

Cuvée « le 15 » rosé, vin de France le verre 4,50€ 75cl 27€

Cuvée « La Lecque », Bandol rouge 40€ blanc 75cl 35€

Domaine RayJane, vin de Pays IGP du Var

Blanc le verre 5€ 75cl 30€

Xavier Vignon, AOP Côtes Du Rhône

Cuvée « XI » rouge le verre 4,50€ 75cl 28€

Domaine de Fabrègues, AOP Languedoc

Cuvée « le Cœur » le verre 5€ 75cl 30€

