



« Le bonheur est toujours à la portée de celui qui sait le goûter et le partager... »

Tel est le concept de notre restaurant.

CARTE DU MIDI D'été

ICI ON ÉPLUCHE, ON ÉMINCE, ON ÉMULSIONNE, ON TAILLE NOS LÉGUMES, ON POCHE, ON DÉGLACE, ON BLANCHIT, ON SAISIT, ON POÊLE, ON VIDE NOS POISSONS, ON ÉCAILLE, ON DRESSE...Bref, ICI ON CUISINE. Pour cela, et aussi parce que notre choix est de proposer une carte simple mais suffisante, les plats ne sont pas « à l'infini » mais sont faits maison. Ils ne sont pas non plus « transformables », le choix se fait selon la proposition de la carte. De plus, chaque plat est individuel (mise à part la planche de charcuterie /fromages).

1/ Nos Coquillages :

- Plateau de 6 huîtres de la presqu'île de st Mandrier (Tamaris).....**14€**
- Moules de Tamaris, sauce Gorgonzola et frites maison.....**16€**

2/ Nos salades :

- Salade Méditerranéenne (Mâche ou laitue, tomates, Moules persillées, Mange tout et leur rouille, Crevettes en filament de pomme de terre, Panisses Marseillaises)**19€**
- **Salade La Vie en Rose** (Mâche ou laitue, chèvre chaud, pignons, tartines de Chorizade, Jambon cru Serrano)**17€**

3/ Nos viandes :

- Entrecôte Charolaise 250g /frites maison et sa sauce22€
- Tartare de bœuf et ses frites maison.....18€
- Burger **La Vie en Rose** (Pain fait maison coloré rose, Steak façon bouchère, Tapenade, Poivrons, Aubergines, huile d'olive) et ses Panisses.....18€

4/ Nos poissons :

- Brochettes de Saumon frais sur ses linguinis à l'encre de Seiche.....20€
- Burger **La Vie en mer** (Pain burger fait maison à l'encre de Seiche, Cabillaud poché, Crevettes, Sauce Béarnaise, Poivrons, aubergines, salade ,sa Rouille) et ses frites maison.....19€
- Filet de **Loup/bar**, sauce rouille, flan de légumes, sur sa purée de légumes ou forestière et petits légumes.....22€

5/ Nos pâtes :

- Tagliatelles au Pesto et sa **Buratta** crémeuse.....18€

6/ Notre planche :

- Planche de Charcuterie Espagnole (jambon crû Serrano, jambon cuit à la Truffe, coppa, figatelli, et île de beauté/**Fromages**)
.....28€

- Notre formule Môme (jusqu'à 11 ans) :** Nuggets/frites maison/salade + 1 boule de glace.....11€

Notre formule Minot : (jusqu'à 11 ans)

- Trio de mini burger/frites maison/salade + 1 boule de glace de glace.....11€

7 /Nos Desserts (maison) :

- **La Barbapapa** : Mousse aux fruits rouges sous son nuage de chantilly.....**7€**
- **La panthère rose** : Panacotta vanille rosée et fruits rouges.....**6€**
- La Barbe anglaise** : Fondant au chocolat, cœur Nutella avec sa crème anglaise**7€**
- Barbouille** :Moelleux chocolat, cœur Nutella et sa boule de glace à la Barbapapa et Chantilly.....**8€**
- **Glaces artisanales au choix** : 2 boules au choix + Chantilly + coulis de fruits rouges ou chocolat**7€**
(ou **8,5€** si 3 boules)

PARFUMS : Fraise, framboise, citron, mangue, chocolat, Nutella, vanille, café, coco, pistache, rhum raisin, Barbapapa.

Voir la Vie en Rose ?

La philosophie de ceux qui vivent heureux...la nôtre !

