

Pour bien commencer ...

Notre champagne à la coupe

Coupe de Champagne « Mumm cordon rouge »



12cl 13€

Apéritifs Maison

Cocktail Champagne 12cl 15€

Américano 8cl 10€

Vin de citron ou d'orange 12cl 11€

« Le Sanary rose » Gin QVT, limonade à la rose 16cl 13€

Lillet Tonic 16cl 13€

Nos Kirs : Pêche, cassis, mûre, framboise

Français au vin blanc 12cl 6€

Italien au Prosecco 12cl 10€

Royal au champagne 12cl 14€



Nos Spritz

Classique (Apéritivo Prosecco, perrier) 16cl 12€

St Germain (Alcool de sureau) 16cl 13€

Italicus (Alcool de bergamote et cedra) 16cl 13€

Nos Whiskys

Ballantines (Blended) 4cl 12€

Jameson (Irlande) 5cl 12€

Jack Daniel's (USA) 5cl 12€

Chivas 12 ans (Blended) 5cl 12€

Four Roses (Bourbon) 5cl 12€

Glenfiddich (Single malt) 5cl 12€

Lagavulin 16 ans d'âge (Single malt) 5cl 17€

Cardhu 12 ans d'âge (Single malt) 5cl 17€

Talisker Port Ruighe (Single malt) 5cl 17€

Togouchi (Japanese Blended) 5cl 17€



Nos Mules

London Mule : Gin QVT Ginger Beer 16cl 13€

Caribbean Mule : Rhum Ginger Beer 16cl 13€

Moscow Mule : Vodka QVT Ginger Beer 16cl 13€

Nos Anisés

Ricard, Pernod, Pastis 51, Anisette Casanis, Ricard aux herbes, Pacific sans alcool 4cl 6€

Nos Vodkas

Vodka de Cotignac QVT 4cl 11€

Grey Goose 4cl 11€



Nos Gins

Gin de Cotignac QVT 4cl 11€

Nos Alcools divers

Martini, Porto, Suze 4cl 6€

Nos Bières

« Bud » Pression 25cl 5€

« Bud » Pression 50cl 10€

Supplément sirop 0,50€



Nos Softs

Coca, Coca zéro, Ice Tea, Limonade, Perrier, Bitter San Pellegrino, Orangina 25cl 5€

Perrier 20cl 5€

Nos Softs Premium

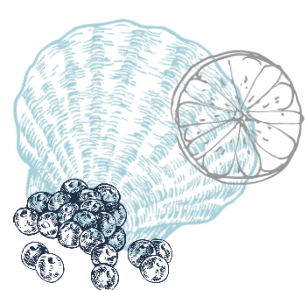
Tonic Ginger Beer, Ginger Ale, Limonade à la rose 25cl 6€

Nos Jus de Fruits

Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot 25cl 5€

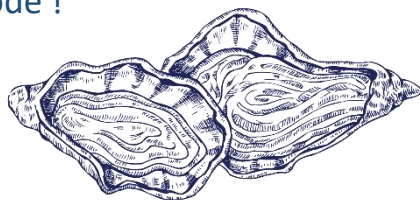
Cocktail de Fruits 12€





Le Coin de l'Écailler

Faites le plein d'Iode !



Coquillages (B)

Le Plateau Royal (2 personnes) (B-C)

Double plateau servi avec son homard

118,00 €

Le Plateau (B-C) (1 personne)

huîtres, praires, palourdes, moules, bulots, amandes, clams, crevettes, ½ tourteau

38,00 €

L'Assiette du Pêcheur (selon arrivage) (B)

huîtres, moules, clams, praires, palourdes, crevettes

24,00 €

Huîtres (B)

Tamaris GIOL Méditerranée n° 2

les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

Tamaris GIOL Méditerranée n° 3

les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

Spéciale Gillardeau n° 2

les 6 : 23,00 € / les 9 : 34,50 € / les 12 : 46,00 €



La famille GIOL élève ses huîtres entre l'étang de Thau et la baie de Tamaris. Avec une baie ouverte à la pleine mer, les huîtres bénéficient d'un apport en plancton unique qui leur apporte un goût subtil, atypique, unique et inimitable. 100% naturelle. Médaille d'Or 2019 !

Huître pleine et charnue, affinée au moins 3 mois en Claire (marais salant), ou un mariage intime entre l'eau de mer et l'eau de terre allie douceur et salinité



Caviar (D-G-A)



Caviar *Selection Kaviari*

20 g. Caviar Sélection Kaviari Oscière Prestige

Origine Mer Caspienne, Saveur subtile, marines, noisettes très délicates

55,00 €

Le Nec plus Ultra *Laissez vous tenter par une nouvelle expérience*

4 Gillardeau n° 2 + 20 gr caviar Oscière Prestige

72,00 €

Assiette à composer au gré de vos envies

Ronde de crevettes sauce cocktail – 200g (B)

12 moules de Tamaris – Maison GIOL (N) (servies crues)

6 praires (N) (selon la saison)

6 palourdes (N)

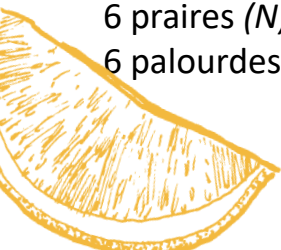


21,00 €

8,00 €

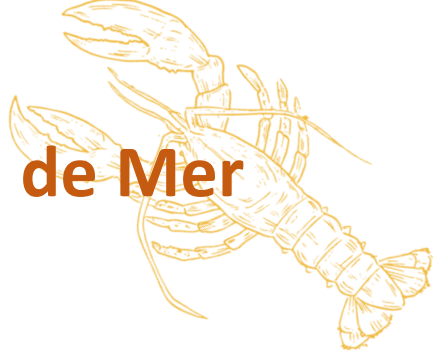
16,00 €

14,00 €



Prix nets – Service compris

Vivier en Eau de Mer



Homard Bleu (C-B-J)

Les 100 gr : 14,00 €

→Grillé : Flambé au pastis et découpé à table par nos soins

Langouste Grillée à la plancha (B)

Les 100 gr : 19,00 €

Sur commande

Homard bleu en Bellevue : Cuit au court bouillon et servi froid avec sa mayonnaise

Les 100 gr : 14,00 €

Minimum 2 personnes

Service et découpe par nos soins au guéridon

Bouillabaisse (A-B-C-D-J)



Prix par personne

65,00 €

Bourride de Toulon (A-C-D-J)

69,00 €

Pâtes aux Langoustes (A-D)

Les 100 gr : 21,00 €

Elaborées avec une langouste entière entre 800 gr et 1000 gr
(Selon arrivage de nos pêcheurs)



Notre formule du midi

Tous les jours sauf Week-End et Jours Fériés



Plat du jour 29,00 €

Plat + Dessert du jour 32,00 €

La formule du vendredi midi :
Notre traditionnel Aïoli Provençal (C-D)



La carte

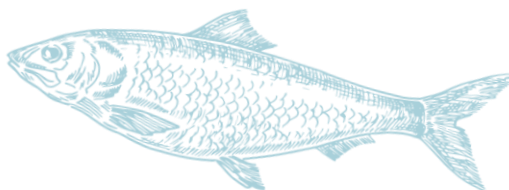
Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine qui vous propose une carte variée de produits frais



Entrées

- T**artare de thon frais à la mangue, pomme Granny Smith, grenade et guacamole, chantilly au wasabi, soupçon de caviar sélection Kaviari (B-D) 25 €
- F**oie gras de canard maison mi cuit, basse température, chutney de griottes, petit pain chaud (A-B-C-D) 28€
- S**alade de la mer façon César, gambas panées au Panko, froufrou de légumes croquants au curry japonais (Shichimi Togarashi), œuf mollet, Toastinette de rillettes de sardines (B-A-C-D-K) 24€
- T**erre Mer de calamars rose de Méditerranée et champignons, crumble salé au sésame, écume de lard fumé (B-K-G) 25€
- F**riture royale : éperlans, rougets, girelles, crevettes, moules, (selon arrivage) sauce tartare (A-D-F-J-C) 26€
- N**otre fameuse soupe de poissons de roche, accompagnée de croûtons et de notre rouille maison (A-B-C-D-J) 25€
- R**onde de crevettes, sauce cocktail, servies non décortiquées 8 pièces (B-C-J) 21€

Poissons



Notre Spécialité :

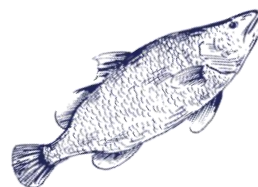
Le poisson en croûte de sel (D) Sel blanc non raffiné de méditerranée, cuisson respectant le moelleux et le goût authentique du poisson, juste anobli par l'huile d'olive sélectionnée par nos soins (Domaine de Souviou)

Les 100 gr 13 €

Poisson grillé au Fenouil (D) Cuisiné à la plancha et son huile d'olive du Domaine de Souviou

Les 100 gr 12 €

Gambas cuites à la plancha, risotto de riz vénéré (riz violet italien), méli mélo de fenouil, émulsion de thé vert Bio menthe poivrée *Tea Shop : 1ère marque de thé bio culinaire de France – Ollioules (B-G-F-N)*



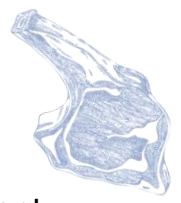
34€

Dos de cabillaud cuit sur peau sur son lit de calamarata (pâtes en forme d'anneaux) chorizo et crème safranée, petits légumes du moment, dentelle de parmesan (A-B-G-H-N)



34 €

La carte



Viandes *bœuf sélectionné parmi nos meilleures races françaises*

Filet de bœuf Aubrac (*Aveyron*), sauce au poivre, petits légumes du moment (A) 37 €

Quasi de veau cuit basse température, polenta crémeuse, légumes du moment, sauce chimichurri (*échalotes, persil, origan, ail, ciboulette, piment antillais*) (A-H) 35 €

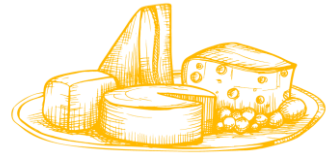
Tartare de bœuf charolais au couteau, à la thaï (*coriandre, menthe, cacahuètes, basilic, oignons, sauce soja, huile de sésame*) frites fraîches ou salade verte (C-J) 27 €
Préparé au guéridon

L'assiette végétarienne , steak végétal, légumes de saison 27 €

La côte de bœuf (*1 personne*) servie sur planche et découpée par nos soins, sauce morilles 50 €

Fromages

Le plateau du fromager : 4 morceaux au choix (A-G) 12 €



Desserts Maison

L'inimitable Pavlova, crème diplomate aux citrons, brisure de crumble, sorbet du moment, trait de yuzu, petites meringues (A-C-H-G) 13 €

Tartelette fin sablé au chocolat Valrhona intense Guanaja 70%, crème légère à la vanille, glace Kinder Bueno (A-C-G) 13 €

Crème brûlée à la passion et vanille bourbon, petite mignardise (C-G-A-H) 13 €

Notre traditionnel café gourmand (A-C-G-H) 14 €

La douceur du jour de notre chef pâtissier 12 €

Irish Coffee chantilly maison (G) 17 €

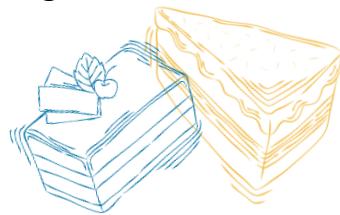
Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par le maitre glacier et chocolatier Patrice Sciortino à Sanary

Coupe de glaces ou sorbets (*3 boules*) (G-A) 10 €
vanille, chocolat, café, pistache, citron, poire, fraise

Coupe colonel (*sorbet citron arrosé à la vodka QVT de Cotignac*) (A-G) 15 €

Coupe colonel Rivory (*glace citron meringuée arrosée à la vodka QVT de Cotignac*) (A-C-G) 15 €

Coupe de glace pistache et ses gouttes d'Alisier (C-G-H) 16 €



Les Allergènes



A. *Céréales contenant du gluten* et les produits à base de ces céréales



B. *Crustacés* et produits à base de crustacés.



C. *Œufs* et produits à base d'œufs.



D. *Poissons* et produits à base de poissons



E. *Arachides* et produits à base d'arachides.



F. *Soja* et produits à base de soja.



G. *Lait* et produit à base de lait.



H. *Fruits à coque*.



I. *Céleri* et produits à base de céleri.



J. *Moutarde* et produits à base de moutarde.



K. *Graines de sésame* et produits à base de graines de sésame.



L. *Anhydride sulfureux et sulfites*.



M. *Lupin* et produits à base de lupin.



N. *Mollusques* et produits à base de mollusques.