

Getting started ... To begin with ...

Our champagne glass

Glass of Champagne « Mumm cordon rouge »



12cl 13€

Homemade Drinks

Champagne Cocktail 12cl 15€

Americano 8cl 10€

Lemon or orange wine 12cl 11€

« Le Sanary rose » Gin QVT, rose lemonade 16cl 13€

Lillet Tonic 16cl 13€

Our Kirs : *Pêche, cassis, mûre, framboise*
peach, blackcurrant, blackberry, raspberry



French with white wine 12cl 6€

Italian with Prosecco 12cl 10€

Royal with champagne 12cl 14€

Our Spritz

Classic (Aperitivo Prosecco, perrier) 16cl 12€

St Germain (Alcohol of elderberry) 16cl 13€

Italicus (Alcohol of bergamot et cedar) 16cl 13€

Campari 16cl 14€

Our Whiskies



Ballantines (Blended) 4cl 12€

Jameson (Ireland) 5cl 12€

Jack Daniel's (USA) 5cl 12€

Chivas aged 12 years (Blended) 5cl 12€

Four Roses (Bourbon) 5cl 12€

Glenfiddich (Single malt) 5cl 12€

Lagavulin aged 16 years (Single malt) 5cl 17€

Cardhu aged 12 years (Single malt) 5cl 17€

Talisker Port Ruighe (Single malt) 5cl 17€

Togouchi (Japanese Blended) 5cl 17€

Our Mules

London Mule : Gin QVT Ginger Beer 16cl 13€

Caribbean Mule : Rhum Ginger Beer 16cl 13€

Moscow Mule : Vodka QVT Ginger Beer 16cl 13€

Our anise alcohols

Ricard, Pernod, Pastis 51, Anisette Casanis, Ricard with herbes, Pacific without alcohol 4cl 6€

Our Vodkas

Vodka of Cotignac QVT 4cl 11€

Grey Goose 4cl 11€



Our Gins

Gin of Cotignac QVT 4cl 11€

Our other Alcohols

Martini, Porto, Suze 4cl 6€

Our Beers

« Bud » draft beer 25cl 5€

« Bud » draft beer 50cl 10€

Syrop Supplement 0,50€



Our Soft Drinks

Perrier 20cl 5€

Cola, Cola zero, Ice Tea, Lemonade, Bitter San Pellegrino, Orangina 25cl 5€

Our Softs Premium

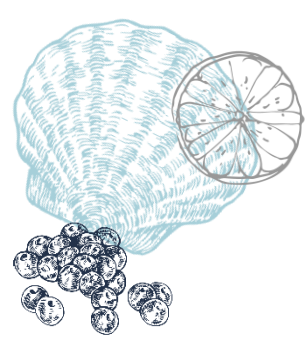
Tonic Ginger Beer, Ginger Ale, Rose Lemonade 25cl 6€

Our Fruit Juices

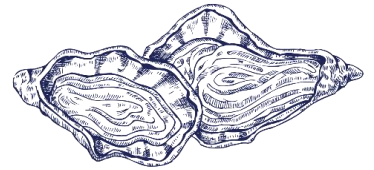
Orange, Ananas, Apple, Tomato, Apricot 25cl 5€

Cocktail of Fruits 12€





Le Coin de l'Écailler Sea Food Corner



Coquillages Shellfish (B)

Le Plateau Royal (2 personnes) (B-C) **The Royal Platter** 118,00 €

Double plateau servi avec son homard **Double platter served with its lobster**

Le Plateau (B-C) (1 personne) **The Seafood Platter** 38,00 €

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

oysters, clams, palourdes clams, mussels, whelks, dog cockles, shrimps, ½ crab

L'Assiette du Pêcheur (selon arrivage) (B) **The Fisherman's Plate** 24,00 €

huîtres, moules, clams, praires, palourdes, crevettes

oysters, mussels, 2 types of clams, palourdes clams, prawns

Huîtres Oysters (B)



Tamaris GIOL Méditerranée n° 2

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

Tamaris GIOL Méditerranée n° 3

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

Spéciale Gillardeau n° 2

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

The GIOL family raises its oysters between the pond of Thau and the bay of Tamaris. With the bay open to the sea this oysters gain a unique supply in plankton which give them atypical delicate inimitable and unique taste. 100 % natural. Golden medal 2022 !

Full and fleshy oyster, matured for at least 3 months in Claire (salt marsh), where an intimate marriage between seawater and fresh water combine softness and salinity.



Caviar (D-G-A)



Caviar Selection Kaviari (Baeri France)

20 g. Caviar 100% Français 20 g. 100% French Caviar

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

4 Gillardeau n° 2 + 20 g. caviar 100% Français

4 Gillardeau n° 2 + 20 g. caviar 100% French

Maison Kaviari, is a family heritage, is a reference in the world of caviar, which is located in the heart of Paris

Caspian Sea origin, Subtle and marine flavour, very delicate grains

55,00 €

72,00 €

Assiette à composer au gré de vos envies

Make a plate on your own

Bouquet de crevettes sauce cocktail – 200g (B)

Bouquet of prawns with cocktail sauce

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

12 mussels of Tamaris (served raw)

6 praires (N) (selon la saison)

6 clams (depending on season)

6 palourdes (N)

6 palourdes clams



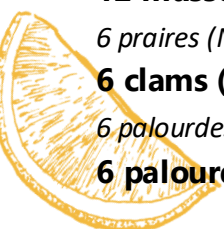
21,00 €

8,00 €

16,00 €

14,00 €

Prix nets – Service compris / Net prices – service included



Vivier en Eau de Mer Sea water aquarium



Les 100 gr : 18,00 €

Homard Grillé : Flambé au pastis et découpé à table par nos soins (C-B-J)

Grilled lobster: flambéed with pastis and served in front of you by us



Sur commande To pre-order

Bellevue : Homard cuit au court bouillon et servi froid avec sa mayonnaise

Les 100 gr : 18,00 €

Bellevue lobster: cooked at court bouillon and served cold with homemade mayonnaise

Minimum 2 personnes.

Service et découpe par nos soins au guéridon

2 persons minimum. To preorder at least 3 days before your visit

Service and dressing by us at the pedestal table

Price for one person

Bouillabaisse (B-C-D)

65,00 €

Bourride de Toulon (C-D-I-G)

69,00 €

Pâtes aux Langoustes (A-D) **Pasta with Spiny Lobster**

Les 100 gr : 21,00 €

Made with entire spiny lobster with a weight between 800 g and 1000 gr (depends on fishing season)

Elaboré avec une langouste entière entre 800 gr et 1000 gr

(Selon arrivage de nos pêcheurs)

Notre formule du midi

Our lunchtime offer

Tous les jours sauf Week-End et Jours Fériés

Every day except weekends and public holidays



Plat du jour / **A dish of the day**

29,00 €

Plat + Dessert du jour / **A dish and a dessert of the day**

32,00 €

La formule du vendredi midi / **Our Friday offer** :

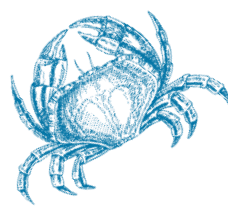
Notre traditionnel Aioli Provençal / **Our traditional Provence Aioli (C-D)**

Prix nets – Service compris / Net prices – service included



La carte The Menu

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



All our dishes are prepared on site by our kitchen team, which offers you a varied menu of fresh products

Entrées Starters

Gravlax de saumon aux cinq baies préparé par nos soins, chantilly aux citrons yuzu et aneth, petits toasts briochés (A-B-K-D)

Salmon gravlax with five berries prepared by us, whipped cream with yuzu lemons and dill, small brioche toasts



25 €

Foie gras de canard maison mi cuit, basse température, chutney de griottes, petit pain chaud (A-B-C-D)

Homemade semi-cooked duck foie gras, sour cherry chutney, hot bun

28€

Terre mer de calamars roses de Méditerranée et champignons d'automne, crumble salé au sésame, écume de lard fumé (B-K-G)

Pink Mediterranean Calamari with autumn mushrooms, salted sesam crumble, smoked bacon foam

25€

Friture royale : éperlans, rougets, girelles, crevettes, moules, (selon arrivage) sauce tartare (A-D-F-J-C)

Royal Fried Fish: smelt, red mullet, girelle fish, shrimp, mussels, (depending on arrival) tartar sauce

26€

Notre fameuse soupe de poissons de roche, accompagnée de croûtons et de notre rouille maison (A-B-C-D-J)

Our famous rock fish soup, accompanied by croutons and our homemade "rouille"

25€

Ronde de crevettes, sauce cocktail, servies non décortiquées 8 pièces (B-C)

Prawns bouquet, cocktail sauce, served with shells, 8pcs

21€

Poissons Fishes

Notre Spécialité / Our specialities :

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

Salt crust cooked fish, unrefined white salt from the Mediterranean, cooked respecting the softness and authentic taste of fish, just ennobled by the olive oil from our personal selection (Domaine de Souviou)

Les 100 gr 13 €

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

Grilled fish with Fennel (D)

Cooked on a griddle and served with olive oil from Domaine Souviou

Les 100 gr 12 €

Noix de St Jacques juste snackées, virgule de patate douce, amandes et noisettes torrifiées, émulsion de crustacés, petit soupçon de caviar Sélection Kaviari (B-G-H-N)

Snacked scallops, sweet potato touch, roasted almonds and hazelnuts, shellfish emulsion, a little hint of Kaviari Selection caviar

34€

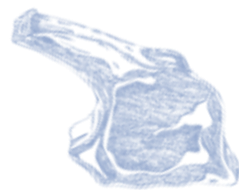
Dos de cabillaud cuit sur peau, calamarata (pâtes en forme d'anneaux) chorizo et crème safranée, petits légumes du moment, dentelle de parmesan (B-G-H-N)

Cod fillet cooked on skin, calamarata (ring-shaped pasta), chorizo and saffron cream, vegetables, parmesan lace

34€



Our menu



Viandes Meat

Filet de bœuf AUBRAC (Aveyron) Sauce forestière, frites ou petits légumes de saison (A)

Grilled beef filet (Aveyron) mushroom sauce, french fries or season vegetables

37 €

Côte de veau cuit basse température puis saisie, fumée au foin et thym, servie en cocotte, sauce morilles

Veal rib cooked at low temperature then seared, smoked with hay and thyme, served in a French cocotte, morel sauce

35 €

Le traditionnel tartare de bœuf charolais au couteau (tomates, oignons, cornichons, câpres) frites fraîches ou salade verte (C-J) Préparé au guéridon

The traditional Charolais beef tartare (tomatoes, onions, pickles, capers) fresh fries or green salad (C-J) Prepared on a pedestal table

27 €

L'assiette végétarienne, steak végétal, légumes de saison

The vegetarian plate, plant based steak, vegetables of the moment



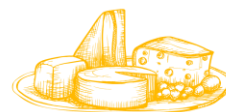
27 €

Fromages Cheese

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

The cheese maker's platter : 4 pieces of your choice from our large selection

12 €



Desserts Maison Homemade desserts

Ma Pavlova façon Mont Blanc, crème diplomate à la châtaigne, éclats de noisettes, brisures de crumble, glace yaourt (A-C-H-G)

Mont Blanc style Pavlova, chestnut diplomat cream, hazelnuts, crumble, yoghurt ice cream

13 €

Gourmandise au chocolat Valrhona intense guanaja 70%, biscuit amandes cacahuètes, caramel beurre salé, glace du moment

Valrhona intense guanaja 70% chocolate treat, almond peanut biscuit, salted butter caramel, ice cream of the moment

13 €

Crème brûlée à la pistache, gruée de cacao, petite mignardise (C-G-A-H)

Pistachio crème brûlée, cocoa nibs, small mignardise

13 €

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

Our traditional gourmet coffee

14 €

La douceur du jour de notre chef pâtissier

A dessert of the day from our pastry chef

12 €

Irish Coffee homemade whipped cream (G)

17 €

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

All of our ice creams are made by glacier and chocolatier Patrice Sciortino at Sanary

Coupe de glaces ou sorbets (3 boules) (G-A)

vanille, chocolat, café, pistache, citron, poire, fraise

Ice cream cup of your choice : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, lemon, pear, strawberry

10 €

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

The Colonel (lemon sorbet with vodka QVT of Cotignac)

15 €

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

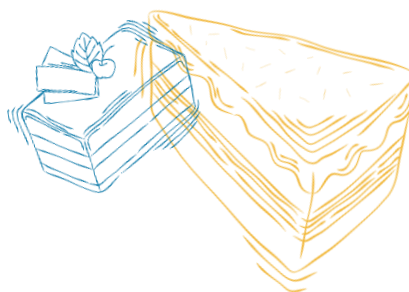
The Colonel Rivory Cup (lemon meringue ice cream drizzled with QVT vodka from Cotignac)

15 €

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

Cup of pistachio ice cream and its drops of Alisier (alcohol from Alsace region)

16 €



Allergens



Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales
A- Cereals containing gluten and products based on these cereals



Crustacés et produits à base de crustacés
B- Shellfish and shellfish products



Œufs et produits à base d'œufs
C- Eggs and egg-based products



Poissons et produits à base de poissons
D- Fish and fish products



Arachides et produits à base d'arachides
E- Peanuts and peanut-based products



Soja et produits à base de soja
F- Soya and soya-based products



Lait et produit à base de lait
G- Milk and milk-based products



Fruits à coque
H- Nuts and dried fruits



Céleri et produits à base de céleri
I- Celery and celery products



Moutarde et produits à base de moutarde
J- Mustard and mustard-based products



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
K- Sesame seeds and sesame seed products



Anhydride sulfureux et sulfites
L- Sulphur dioxide and sulphites



Lupin et produits à base de lupin
M- Lupins and lupin-based products



Mollusques et produits à base de mollusques
N- Molluscs and mollusc-based products