

BOISSONS

APERITIFS

Pastis 3 cl	4 €
Martini 5 cl	4 €
Porto 5 cl	4 €
Campari 5 cl	4 €
Americano maison 6 c	7 €
Kir maison 8cl	4 €
Coupe de champagne 8 cl	8 €
Baby 2 cl	4 €
Whisky 4 cl	7 €
Martini gin 6 cl	8 €
Gin Tonic	8 €

DIGESTIFS

Limoncello	6 €
Manzana	6 €
Grappa	6 €
Poire williams	7 €
Get 27	7 €
Marie Brizzard	7 €
Cognac	8 €
Calvados	8 €

CONSOMMATIONS

Sodas 33cl : Coca, Perrier, Sprite, Ice Tea...	3,8 €
Minute Maid 33 cl : Pomme, orange, tropical...	3,8 €
Jus de fruits Pago 20 cl	3,8 €
Bierre pression	3,9 €
Sérieux	7,5 €
Bière bouteille 33 cl : 1664, Heineken, Buckler...	4 €
Bière de Luxe 33cl :	6 €
Adelscott, Desperados, Maredsous, Pelfort, Bud...	
Verre de vin Provence	4 €
Verre de Minuty prestige	6.5 €
Fruits frais pressés	6 €
Cocktail sans alcool	8 €
Cocktail avec alcool	9 €
Piscine prestige rosé	11 €
Piscine champagne	14 €
Café	2,3 €
Double Café	3,8 €
Décaféiné	2,3 €
Cappuccino	3,8 €
Café au lait	3,8 €
Thé	3,5 €
Infusion	3,5 €
Viennois	4,8 €

BRUSCHETTA Apéritif 10 €

SALADES ET ENTREES

- MOZZARELA di buffala** Salade, tomate, mozzarella di Buffala, basilic, olives 15 €
(*Mozarella di Buffala salad : tomatoes . basil . olives*)
- ITALIENNE** Salade, tomate, mozzarella, jambon cru, basilic 17 €
(*Italian salad : tomatoes . mozzarella . cured ham . basil . olives*)
- NICOISE** Salade, tomate, oignons, concombre, thon, œuf, anchois 17 €
(*Nicoise salad : tomatoes . oignon . cucumber . tuna . eggs . anchovies*)
- CROTTIN DE CHEVRE chaud et croustillant** 17 €
Salade, tomate, lardons, olives, crottins (*Warm goat cheese . tomatoes . bacon . olives*)
- SALADE CESAR** aux deux poulets 18 €
Salade romaine, poulet, tomates cerise, parmesan, sauce César (*Salad . chicken . tomatoes . Parmesan*)
- SALADE DE LA MER** Salade, avocat, crevettes sauce cocktail, saumon fumé, crevettes bouquet 24 €
(*See food salad : prawns . smoked salmon . avocat*)
- MELON NATURE** en saison (*Natural melon*) 13 €
- MELON JAMBON CRU** en saison (*Melon with cured ham*) 19 €
- TARTARE DE THON**, frites, salade (*Tuna tartar . chips . salad*) 21 €

PATES

- LINGUINES aux moules et palourdes** (*Linguines with mussels and clams*) 19 €
- WOK** poulet crevettes (*Wok chicken and prawns*) 21 €

MENU ENFANT 12 €

Steak haché ou Saumon grillé ou hamburger avec frites ou pâtes + Glace 2 boules au choix et 1 verre de soda (*Burger or grill salmon or hamburger with chips or pasta 2 scoops of ice cream and 1 glass of soda*)

VIANDES

CHEESEBURGER (<i>Cheesburger with chips and salad</i>)	19 €
TARTARE DE BŒUF à l'Italienne (<i>Beef tartar Italian with sundried tomatoes, Parmesan</i>)	19 €
BROCHETTES DE POULET mariné aux épices (<i>Chicken kebab with spices</i>)	19 €
MAGRET DE CANARD entier, sauce au choix (<i>Whole duck breast, choice of sauce's</i>)	22 €
COTE DE VEAU (<i>Spring Veal ribs</i>)	23 €
TAGLIATA de bœuf sur son lit de roquette (<i>Tagliata of beef with salad</i>)	24 €
FILET DE BŒUF sauce au choix (<i>Filet of beef, pepper sauce or porto sauce</i>)	28 €
COTE DE BŒUF (450g) 1 pers sauce bernaïse (<i>Beef ribs (1 pers 450 gr) bernaïse sauce</i>)	29 €

POISSONS

PAVE DE SAUMON GRILLE (<i>Grilled salmon</i>)	19 €
THON ALLER RETOUR (<i>Lighly grilled tuna</i>)	21 €
FILETS DE ST PIERRE et sa fondue de poireaux (<i>Filet of john dory with shredded leeks</i>)	24 €
PANACHE DE POISSONS à la plancha.....	25 €
Thon, Saumon, Gambas (<i>Mixed fish plate : tuna, salmon, prawns</i>)	
GAMBAS GEANTES (<i>Giant Gambas</i>)	3 Pces 27 €
	4 Pces 32 €
DORADE, LOUP, SOLE, TURBO selon arrivage (<i>Sea bream, seabass, sole, turbo. Depending fishing</i>)	

Tous nos plats sont garnis (gratin ou riz ou frites ou légumes)

DESSERTS

COUPE DE FRAISES nature (<i>Natural strawberries</i>)	8 €
COUPE DE FRAMBOISES nature (<i>Natural raspberries</i>)	9 €
FONDANT AU CHOCOLAT glace, chantilly (<i>Chocolate fondant with cream and ice cream</i>)	9 €
CREME BRULEE (<i>Creme brulee</i>)	9 €
TIRAMISU MAISON (<i>Tiramisu</i>)	9 €
CAFE LIEGEOIS (<i>Coffee ice cream</i>)	9 €
CHOCOLAT LIEGEOIS (<i>Chocolate ice cream</i>)	9 €
COUPE COLONEL (<i>Lemon ice cream with Vodka</i>)	9 €
NOUGAT GLACE	9 €
SOUFFLE GLACE flambé au grand marnier (<i>Souffle glace flamed with grand marnier</i>)	12 €
GLACE, parfum au choix	
2 Boules (2 scoops)	4 €
3 Boules (3 scoops)	6 €
Supplément glace ou chantilly (<i>Extra ice cream or whipped cream</i>)	1,5 €

MENU DU SOIR

Night Menu

Entrée, plat, dessert 36 Euros

Entrée, plat ou Plat, dessert 30 Euros

Entrées Starters

Soupe de poisson avec rouille et croûtons - *Fish soup with crouton*

ou or

Salade de chèvre chaud croustillant - *Warm goat cheese salad*

ou or

Tartare de thon - *Tuna tartar*

ou or

Flan St Jacques - Ecrevisses - *Flan St Jacques and cray fish*

Plats Plates

Côte de veau - *Spring Veal ribs*

ou or

Magret de canard entier sauce au choix - *Whole Duck breast, choice sauce's*

ou or

Filet de bœuf sauce poivre ou porto - *Filet of beef with Pepper sauce or porto sauce*

ou or

Panaché de poissons à la plancha (Thon, saumon, Gambas) - *Mixed Fish (tuna, salmon, prawns)*

ou or

Gambas Géantes à la provencale (2 pièces) - *Provençal giant Gambas*

ou or

Filet de Saint Pierre sur sa fondue de poireaux - *Filet of john dory with shredded leeks*

Desserts Deserts

Coupe de fruits rouges - *Cup of red fruit*

ou or

Profiteroles au chocolat - *Profiteroles with warm chocolate sauce*

ou or

Crème brûlée - *Crème brûlée*

ou or

Soufflé Glacé au grand marnier (supp 2 €) - *Souffle glace with grand marnier*

LE SOIR

A LA CARTE

Tartare Charolais à l'italienne coupé au couteau 23 euros
Charolais beef tartar

Linguines aux fruits de mer (Moules, palourdes, Gambas) 24 euros
Linguines with mussels, clams and prawn

Marmite du Pêcheur 27 euros
(Soupe, rouget, loup, moules, palourdes, gambas, rouille et croûtons)
Fish stew : soup, seabass, red mullet, mussels, clams, prawns

Côte de boeuf 1 pers 450 gr, sauce bernaïse 29 euros
Beef ribs (1 pers 450 gr) with bernaïse sauce

Pennes sauce homardine, homard entier 36 euros
Pennes with lobster

Gambas géantes (Giant Gambas) 3 pces 27 euros
4 pces 32 euros

Dorade, Loup, Sole, Turbo selon arrivage
(Sea bream, seabass, sole, turbo. Depending fishing)