

LE COIN DES SPECIALITES

LA TRADITIONNELLE BOUILLABAISSE	53€
<i>TRADITIONNAL BOUILLABAISSE</i>	
PÂTES BUCATINI AU HOMARD.....	55€
<i>LOBSTER BUCATINI PASTA</i>	
HOMARD RÔTI AU FOUR, BÉARNAISE CORAILLÉE ET COGNAC	55€
<i>ROASTED LOBSTER WITH A COGNAC BASED BÉARNAISE</i>	
FONDUE BOURGUIGNONNE MIN. 2 PERSONNES (FRITES, SALADE ET SAUCES MAISON).....	35€/PERS.
<i>FONDUE BOURGUIGNONNE (MINIMUM OF 2 PERSONS), SERVED WITH FRIES, SALAD AND HOUSE SAUCES</i>	
TRILOGIE DE TERRINES DU PAYS FAITES MAISON.....	20€/PERS.
<i>(MOUSSE DE CANARD, PÂTÉ EN CROÛTE, TERRINE DE CAMPAGNE SERVIES AVEC CORNICHONS, OIGNONS GRELOTS, AÏL CONFIT ET PAIN DE CAMPAGNE)</i>	
<i>TRIO OF HOUSE TERRINES SERVED WITH PICKLES, SPRING ONIONS, CANDIED GARLIC AND COUNTRY BREAD</i>	

LE COIN DE L'ÉCAILLER

HUITRES FINE DE CLAIRES « FINE DE CLAIRES » OYSTERS N°3	6 PIÈCES 19€	9 PIÈCES 26€	12 PIÈCES 35€
LE BOUQUET DE CREVETTES LABEL ROUGE (8 PIÈCES) PRAWN BASKET.....	18€		
L'ASSIETTE DE BULOTS (ENVIRON 200GR) WHELKS.....	10€		
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER (4 HUITRES, 3 CREVETTES ET 100 GR DE BULOTS)	25€		
<i>ASSORTMENT OF 4 OYSTERS, 3 PRAWNS AND 100G OF WHELKS</i>			

POUR COMMENCER ...

CÉSAR SALADE REVISITÉE AU POULET EN BASSE TEMPÉRATURE ET ŒUF COCOTTE	21€
<i>OUR VERY OWN CAESAR SALAD, CHICKEN AND CASSEROLE EGG</i>	
SAUMON MARINÉ À L'ANETH.....	19€
<i>SALMON MARINATED WITH DILL</i>	
TARTARE DE LOUP À LA CORIANDRE, BALSAMIQUE BLANC ET COMBAVA	21€
<i>TARTAR OF SEA BASS PREPARED WITH CORIANDER, WHITE BALSAMIC VINEGAR AND COMBAVA FRUIT</i>	
TATIN DE LÉGUMES MÉRIDIONALES, CHIFFONNADE DE JAMBON IBÉRIQUE	18€
<i>MIX OF MERIDIONAL VEGETABLES, IBERICO HAM CHIFFONNADE</i>	
TARTINE DE CHÈVRE CARAMEL DE BALSAMIQUE ET MIEL	18€
<i>GOAT CHEESE WITH CARAMELIZED BALSAMIC VINEGAR AND HONEY, ON A SLICE OF BREAD</i>	
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE.....	18€
<i>OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE</i>	
CASSOLETTE DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS 12 PIÈCES	18€
<i>CASSOLETTE OF MUSSELS STUFFED WITH GARLIC BUTTER (12 PIECES)</i>	
LES ARTICHAUTS VIOLETS EN BARIGOULE	19€
<i>PURPLE ARTICHOKE PREPARED AS A BARIGOULE</i>	
POTAGE DU MARCHÉ	18€
<i>SOUP OF THE DAY</i>	
12 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ.....	19€
<i>12 SNAILS WITH PARSLEY BUTTER</i>	

RETOUR DE PÊCHE « SUIVANT L'ARRIVAGE » (LE POINTU, HISTOIRE...)

LOUP GRILLÉ POUR 1 OU 2 PERS. <i>GRILLED SEA BASS (FOR 1 OR 2 PERSONS)</i>	39€/PERS.
SOLE À LA PLANCHA <i>SOLE SIMPLY COOKED ON A PLANCHA</i>	49€/PERS.
TURBOT POUR 1 OU 2 PERS. <i>TURBOT FISH (FOR 1 OR 2 PERSONS)</i>	49€/PERS.
PÊCHE DU JOUR <i>CATCH OF THE DAY</i>	52€/PERS.

SAUCES : BEURRE BLANC CITRONNÉ, SAUCE VIERGE - *WHITE BUTTER SAUCE WITH LEMON, VIRGIN SAUCE*

EN PLEINE MER

CALAMARS À L'AMÉRICAINNE <i>CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC BASED SAUCE</i>	21€
MÉDAILLON DE LOTTE EN SOUPIÈRE CROÛTÉE <i>MONKFISH MEDAILLON IN A CRUSTED SOUP TUREEN</i>	39€
FILET DE LOUP ET SES PETITS LÉGUMES <i>SEA BASS FILET WITH VEGETABLES</i>	26€
DE BELLES GAMBAS À LA PROVENÇALE <i>GAMBAS IN A PROVENÇALE SAUCE</i>	33€
DARNE DE SAUMON À LA PLANCHA, BAIES ROSES AU MOULIN	27€
<i>SALMON STEAK « À LA PLANCHA » SPRINKLED WITH PINK PEPPERCORN</i>	

RETOUR SUR TERRE

FILET DE BŒUF ROSSINI, BRIOCHE MAISON <i>BEEF FILET ROSSINI STYLE SERVED WITH A BRIOCHE</i>	39€
TARTARE DE BŒUF AU GUÉRIDON, FRITES ET SALADE VERTE <i>BEEF TARTAR SERVED WITH FRIES AND LETTUCE..</i>	26€
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE <i>MILANESE VEAL CUTLET</i>	20€
ANDOUILLETTE ARTISANALE <i>ANDOUILLETTE (TRIBE SAUSAGE)</i>	26€
DAUBE DE BŒUF <i>BEEF STEW</i>	20€
MIJOTÉ D'AGNEAU EN COCOTTE <i>STEWED LAMB IN A CASSEROLE DISH</i>	20€
SOURIS D'AGNEAU <i>LAMB SHANK</i>	26€
PIEDS PAQUETS PROVENÇAUX	20€
<i>PROVENÇAL « PIEDS PAQUETS » (SHEEP'S FEET AND STUFFED SHEEP'S TRIPE STEWED TOGETHER)</i>	

COIN DU GRILLARDIN

MIXED GRILL (ENTRECÔTE, PICANHA ET FILET DE BOEUF)	36€
<i>MIXED GRILL (RIB STEAK, PICANHA AND BEEF FILET)</i>	
FAUX FILET <i>SIRLOIN STEAK</i>	26€
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS <i>ANGUS RIB EYE STEAK</i>	30€
FILET DE BŒUF <i>BEEF FILET</i>	34€
PICANHA DE BŒUF «BLACK ANGUS» «BLACK ANGUS» <i>BEEF PICANHA</i>	26€

SAUCE : COCKTAIL, POIVRE, BÉARNAISE, ROQUEFORT, TARTARE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
SAUCES : COCKTAIL, PEPPER, BÉARNAISE, BLUE CHEESE, TARTAR, BUTTER

TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE
ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A COMPLEMENTARY SIDE DISH

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

FRITES, SALADE VERTE, LÉGUMES DU JOUR, RIZ, RATATOUILLE, PÂTE	7€
<i>FRIES, LETTUCE, VEGGIES OF THE DAY, RICE, PASTE</i>	

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

SANS RÉSERVE, UNE PETITE DOUCEUR

SAINTE MARCELIN ROTI AU FOUR <i>ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE</i>	10€
DESSERT OU TARTE DU JOUR <i>DESSERT OR TART OF THE DAY</i>	10€
MOELLEUX 100% CHOCOLAT <i>SOFT CHOCOLATE CAKE</i>	10€
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES <i>ICED NOUGAT WITH A RED FRUITS COULIS</i>	10€
CRÈME CARAMEL <i>CARAMEL CREAM</i>	8€
ÎLE FLOTTANTE <i>MERINGUE FLOATING AN A VANILLA CUSTARD CREAM</i>	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	8€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE PROFITEROLE</i>	10€
VACHERIN « LA RÉSERVE » <i>OUR VERY OWN VACHERIN CAKE</i>	10€
CAFÉ GOURMAND <i>COFFEE SERVED WITH DELICACIES</i>	12€

FORMULE PLAT DU JOUR SEUL 16,50€

VIANDE DU JOUR OU POISSON DU JOUR

MEAT OF THE DAY OR FISH OF THE DAY

FORMULE DU DÉJEUNER 18,50€

SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS *EXCEPT ON SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS*

VIANDE DU JOUR OU POISSON DU JOUR

MEAT OF THE DAY OR FISH OF THE DAY



MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CARAMEL OU ÎLE FLOTTANTE OU CAFÉ

CHOCOLATE MOUSSE OR CARAMEL CREAM OR ILS FLOTTANTE OR COFFEE

MENU DES PITCHOUNS 14€

POUR LES MOINS DE 11 ANS

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHER - FRITES OU FILET DE POISSON

GROUND BEEF PATTY WITH FRIES OR FILET OF FISH



2 BOULES DE GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT *2 SCOOPS OF ICE CREAM OR CHOCOLATE MOUSSE*

MENU 35€

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE

OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE

OU TARTINE DE CHÈVRE CARAMEL DE BALSAMIQUE ET MIEL OU POTAGE DU MARCHÉ
OR GOAT CHEESE WITH CARAMELIZED BALSAMIC VINEGAR AND HONEY, ON A SLICE OF BREAD OR SOUP OF THE DAY



PIÈCE DU BOUCHER - FAUX FILET *SIRLOIN STEAK*

OU MIJOTÉ D'AGNEAU EN COCOTTE *OR STEWED LAMB IN A CASSEROLE DISH*

OU CALAMARS À L'AMÉRICAIN *OR CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC BASED SAUCE*

OU DAUBE PROVENÇALE *OR BEEF STEW*

OU FILET DE LOUP ET SES PETITS LÉGUMES *OR SEA BASS FILET WITH VEGETABLES*



FROMAGE BLANC AU MIEL OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CARAMEL

CREAM CHEESE WITH HONEY OR CHOCOLATE MOUSSE OR CARAMEL CREAM

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

MENU 45€

6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ 6 SNAILS WITH PARSLEY BUTTER

OU CASSOLETTTE DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS (6 PIÈCES)
OR CASSOLETTTE OF MUSSELS STUFFED WITH GARLIC BUTTER (6 PIECES)

OU SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE
OR OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE

OU SAUMON MARINÉ À L'ANETH OR SALMON MARINATED WITH DILL

OU TATIN DE LÉGUMES MÉRIDIONALES, CHIFFONNADE DE JAMBON IBÉRIQUE
OR MIX OF MERIDIONAL VEGETABLES, IBERICO HAM CHIFFONNADE



SOURIS D'AGNEAU LAMB SHANK

OU DAUBE À LA PROVENÇALE OR BEEF STEW

OU DARNE DE SAUMON OR SALMON STEAK

OU DE BELLES GAMBAS À LA PROVENÇALE OR GAMBAS IN A PROVENÇALE SAUCE

OU PICANHA OR BEEF PICANHA



SAINT MARCELIN ROTI AU FOUR ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE

OU MOELLEUX 100% CHOCOLAT OR SOFT CHOCOLATE CAKE

OU NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES OR ICED NOUGAT WITH A RED FRUITS COULIS

OU PROFITEROLES AU CHOCOLAT OR CHOCOLATE PROFITEROLE

MENU 65€

TRILOGIE DE TERRINES DU PAYS FAITES MAISON

MOUSSE DE CANARD, PÂTÉ EN CROÛTE, TERRINE DE CAMPAGNE SERVIES
AVEC CORNICHONS, OIGNONS GRELOTS, AÏL CONFIT ET PAIN DE CAMPAGNE

TRIO OF HOUSE TERRINES SERVED WITH PICKLES, SPRING ONIONS, CANDIED GARLIC AND COUNTRY BREAD



FILET DE BŒUF ROSSINI, BRIOCHE MAISON

OR BEEF FILET ROSSINI STYLE SERVED WITH A BRIOCHE

OU LOUP ENTIER GRILLÉ

OR GRILLED SEA BASS

OU MÉDAILLON DE LOTTE EN SOUPIÈRE CROÛTÉE

OR MONKFISH MEDAILLON IN A CRUSTED SOUP TUREEN



FARANDOLE DE DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME CARAMEL, ÎLE FLOTTANTE, TARTE DU CHEF, CRÈME DOUBLE AÏL ET FINES HERBES
CHOCOLATE MOUSSE OR CARAMEL CREAM OR ÎLE FLOTTANTE OR CHEF'S TART

CHAMPAGNES

BRUT

75 CL

MOËT ET CHANDON.....	100€
RUINART.....	120€
RUINART BLANC DE BLANCS.....	155€
DOM RUINART	230€
DOM PERIGNON	250€

ROSÉ

RUINART.....	155€
--------------	------

VINS ROSÉS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE

	VERRE	50CL	75CL	150CL
DOMAINE TASQUIER.....	6,50€		28€	
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		24€	34€	
DOMAINE DES CAMPAUX			38€	76€
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€	
CHÂTEAU MIRAVAL			49€	98€
WHISPERING ANGEL - CHÂTEAU D'ESCLANS.....			54€	
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE ROSE ET OR ».....	9,50€		58€	116€
BANDOL				
DOMAINE DE TERREBRUNE			55€	
PISCINE DE ROSÉ.....	7.50€			

VINS BLANCS

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE

	VERRE	50CL	75CL	150CL
DOMAINE TASQUIER.....	6,50€		28€	
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		24€	34€	
DOMAINE DES CAMPAUX			38€	
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€	
CHÂTEAU MIRAVAL			49€	
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE BLANC ET OR ».....	9,50€		58€	116€

BANDOL	VERRE	50CL	75CL	150CL
DOMAINE DE TERREBRUNE			56€	
CASSIS				
DOMAINE PATERNEL			49€	
AUTRE REGION				
CHABLIS « LES OPALES » MAISON AEGERTER.....	9,50€		45€	
POUILLY FUMÉ DOMAINE LEBRUN.....			45€	

VINS ROUGES

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE	VERRE	50CL	75CL
DOMAINE TASQUIER.....	6,50€		28€
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		24€	34€
DOMAINE DES CAMPAUX « L'ÉCUYER ».....			38€
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE ROUGE ET OR ».....	9,50€		58€
BANDOL			
DOMAINE DE TERREBRUNE			57€
AUTRES REGIONS			
SAINTE EMILION - CHÂTEAU « MACQUIN ».....			44€
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT - PESSAC LÉOGNAN.....			55€
SAINTE JOSEPH GUY FARGE « TERROIR DE GRANIT ».....			55€
CROZES HERMITAGE JABOULET « CUVÉE CLÉMENCE ».....			50€
HAUTE CÔTE DE BEAUNE - LES BELLES ROCHES			44€
CÔTE DU RHÔNE			
SAINTE JOSEPH GUY FARGE « TERROIR DE GRANIT ».....	9,50€		
BORDEAUX			
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT - PESSAC LÉOGNAN.....	9,50€		