

# Entrées Froides

## Côté Mer

Bouquet De 12 Crevettes Aioli	13.90€
6 Huîtres De L'Etang De Thau	13.90€
12 Huîtres De L'Etang De Thau	19.90€
Carpaccio De Saumon Fumé Aux Baies Roses	14.90€
Poulpe En Persillade Et Son Aioli	14.90€

## Côté Terre

Carpaccio De Boeuf 70g	14.90€
Meli - Melo De Jambon Cru Et Son Melon Selon Saison	15.90€
Tomates Mozzarella De La Casa Sur Son Lit De Roquette	14.90€
Foie Gras Au Poivre De Sichuan Accompagné De Son Chutney De Figues Et Son Pain D'Épices	21.50€

# Entrées Chaudes

Soupe De Poissons	9.90€
Servie Avec Rouille, Emmental Et Croûtons	
6 Huîtres Pochees Gratinees À La Crème De Poireaux	15.90€
Calamars Infarinata Et Son Aioli	15.90€

# Planche De Charcuterie Et Ses Pommes Grenailles

Jambon Serrano, Jambon Blanc, Chorizo, Rosette Et Mortadella Pistachée

Servie Avec Sa Cassolette De Taleggio Fondant

24.90€



Pour L'Apéro

Pour L'Apéro



Huîtres Gratинées



Assiette De Foie Gras



Calamars  
Infarinata

Pour L'Apéro

Pour L'Apéro



Bateau De Coquillages :

9 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots, 6 Moules.

24.90€

# Salades Repas

Salade Verte	6.50€
Salade De Tomate Tomate, Oignon	8.50€
Salade À L'italienne Roquette, Tomate Cerise, Jambon Cru, Copeaux De Parmesan, Mozzarella Marinée À L'huile D'Olive Et Basilic, Olives Noires	16.90€
Salade Lyonnaise Salade Verte, Lardon, Croûtons Aillés, Oeuf Poché, Tomate Cerise	17.50€
Salade Niçoise Salade Composée, Tomate, Pomme De Terre, Thon À L'huile, Anchois, Oeuf Dur, Olives Noires	15.90€
Salade Cesar Salade Composée, Poulet, Tomate Cerise, Copeaux De Parmesan, Croûtons	17.50€
Salade De Chèvre Chaud Salade Composée Et Ses Toasts De Chèvre Fondu Au Four	15.90€
Salade De La Mer Salade Composée, Poulpe, Crevettes et Moules	18.90€



## Bruschetta Accompagnée de sa salade

La Parmigiano	15.90€
Base Tomate, Jambon Cru, Mozzarella, Roquette, Tomate Cerise, Parmesan Reggiano	
Di Salmoni	14.50€
Saumon, Chèvre Frais, Roquette, Pistou Et Tomate Cerise	
Di Formaggi	14.50€
Base Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Scarmoza, Parmigiano Reggiano	
Del Sol	13.50€
Base Tomate, Mozzarella, Champignon, Poivron, Oignon, Tomate Cerise, Courgette	



Prix Nets

# Pasta 250g

<u>Tagliatelle Bolognese</u>	14.90€
Sauce Tomate, Viande Hachée	
<u>Tagliatelle Carbonara</u>	14.90€
Crème, Lardons Oeuf,	
<u>Linguini Aux Palourdes À La crème</u>	19.50€
Palourdes De Pleine Mer, Persillade	
<u>Linguini Au Saumon Sauce Creme Et Aneth</u>	23.90€
<u>Linguini Gambas Persillees, Flambees Au Pastis</u>	24.50€
<u>Penne All'Arrabbiata</u>	14.90€
Sauce Tomate, Piment, Ail	
<u>Penne Au Gorgonzola Et Ses Noix</u>	15.50€
Crème, Gorgonzola, Noix	
<u>Penne Aux Legumes Frais</u>	14.90€
Sauce Tomate, Champignon Frais, Aubergine, Poivron, Oignon	

## Pâtes Farcies Et Les Gratinées

<u>Lasagnes Maison Cuites Au Four</u>	18.50€
<u>Gratin De Penne Carbonara</u>	15.90€
<u>Grand Ravioli Aux 5 Fromages</u>	16.90€
<u>Ravioli Aux Truffes</u>	23.00€
<u>Ravioli Mozzarella Et Pesto</u>	15.90€

## Risottos

<u>Risotto De Gambas Au Safran Et Au Citron</u>	24.50€
---	--------

# Nos Spécialités A La Carte

## Viandes

Escalope De Dinde Façon Milanaise ~200g	17.90€
Gardiane De Taureau	18.90€
Pave De Boeuf Taille dans La Poire ~200g	18.90€
Cotelettes D'Agneau Grillees 4 Pieces	19.50€
Basse Cote Angus Persillée ~350g	26.50€
Cote De Veau Grillee ~300g	22.90€

Sauce au choix Gorgonzola ou Poivre



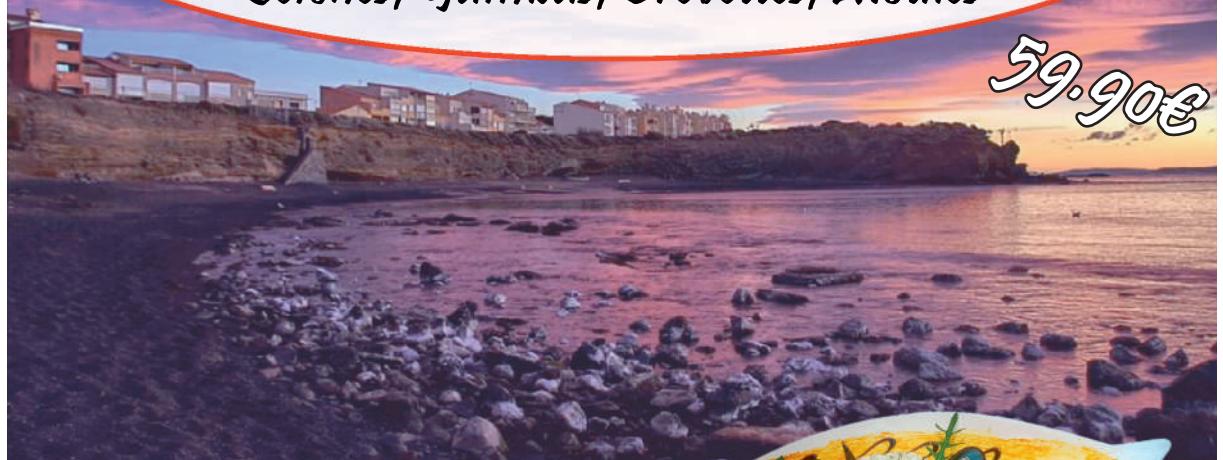
Prix Nets

# Nos Spécialités À La Carte

## Parillada De Poissons (2pers)

Saumon, Poisson Du Jour, Palourdes  
Seiches, Gambas, Crevettes, Moules

59.90€



### Poissons

Cabillaud En Sauce Aioli	18.50€
Filets De Rougets À La Plancha Au Basilic	18.50€
Pave De Saumon Frais Grillé Au Basilic	21.90€
Seiches Grillées En Persillade	21.50€
Gambas Flambees Au Pastis	24.50€
Poisson Du Jour (selon arrivage)	



## Moules (1.2kg) Frites Maison

Moules À L'Aioli	16.90€
Moules Marinieres	15.90€
Moules Gorgonzola	16.90€

Prix Nets

# Menu Découverte 19,90€

## Entrées

Salade Cesar

Soupe De Poissons

Poulpe En Persillade

Panache De Fruits De Mer

(Huîtres, Crevettes, Bulots)

Calamars Infarinata Et Son Aioli

Meli-Melo De Jambon Et Melon (Selon Saison)

Salade Tomate Mozzarella

(Sur Son Lit De Roquette)

Assiette De Charcuterie

Salade Niçoise

## Plats

Pave De Boeuf Grille

Ravioli 5 Fromages Sauce Gorgonzola

Filets De Rougets À La Plancha

Gratin De Penne Carbonara

Lasagnes Maison

Gardiane De Taureau

Cabillaud En Sauce Aioli

Escalope De Dinde Façon Milanaise

Supplément Sauce Gorgonzola ou Poivre Vert, 2€

## Desserts

Selon Menu, Voir Carte Des Desserts

Servi toute l'année  
Le midi jusqu'à 13h30  
Le soir 20h30

# Menu Gourmand 32,90€

## Entrées

Foie Gras Au Poivre De Sichuan Et Son Pain D'Epices

Carpaccio De Saumon Fumé Aux Baies Roses

Salade A L'Italienne

6 Huitres Pochees Gratinees A La Creme De Poireaux

Carpaccio De Boeuf 70g

Salade Lyonnaise

## Plats

Basse Côte Angus Persillée

3 Côtelettes D'agneau Grillées Au Thym

Côte De Veau Grillée

Ravioli Aux Truffes

Seiches Grillées En Persillades

Pavé De Saumon Frais Grillé Au Basilic

Poisson Du Jour (Consulter L'Ardoise)

Supplément Sauce Gorgonzola ou Poivre Vert, 2€

## Desserts

Selon Menu, Voir Carte Des Desserts

# Pizza Ø 33

## Le Coin Sauce Tomate



<i>Margarita</i>	: fromage, olives	11.00€
<i>Napolitaine</i>	: fromage, anchois, capres, olives	13.90€
<i>Tuna</i>	: fromage, thon, capres, olives	12.90€
<i>Reine</i>	: fromage, jambon, champignon frais, olives	14.90€
<i>Royale</i>	: fromage, jambon, champignon frais, oeuf, olives	15.90€
<i>L'Espagnole</i>	: fromage, chorizo, poivron, merguez, olives	15.90€
<i>4 Fromages</i>	: mozzarella, chevre, gorgonzola, emmental, olives	16.90€
<i>4 Saisons</i>	: fromage, jambon, champignon frais, poivron artichaut olives	15.90€
<i>Vegetarienne</i>	: fromage, champignon frais, poivron, oignon tomate, artichaut, olives	14.90€
<i>Buffalo</i>	: fromage, viande de boeuf hache oignon champignon frais, olives	15.90€
<i>Texane</i>	: fromage, emince de poulet, poivron, oignon, olives	14.50€

Supplément Oeuf de Ferme 1.50€      Autres 2€    Salade Verte d'Accompagnement 2.50€

## Calzone accompagné de sa salade

<i>Calzone De La Casa</i>	: fromage, tomate, jambon, champignon, oeuf	17.90€
<i>4 Fromages</i>	: tomate, creme fraiche, chevre, mozzarella, emmental, gorgonzola	17.90€



Supplément Oeuf de Ferme 1.50€

Autres 2€

Prix Nets

# Pizza Ø 33

## Le Coin Crème Fraîche



Norvégienne : fromage, saumon, oignon, citron, olives	15.90€
Alsacienne : fromage, oignon, lardons champignons frais, olives	14.90€
Montagnarde : fromage, reblochon, lardons, pomme de terre, oignon, olives	16.90€
Caprino : fromage, chevre, miel, noix, olives	14.50€
Mare : fromage, fruits de mer, persillade, olives	15.90€

## Spécialité De La Casa Nostra



Melanzana : base tomate, fromage aubergine frite, ail, basilic, olives	14.90€
Razzo : base tomate, fromage, oeuf, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, persillade, tomate cerise, olives	17.90€
Carne : base tomate, fromage, viande hache, merguez, poulet, persillade , olives	17.50€
Marcelino : base crème, saint Marcellin, jambon cru, roquette, tomate cerise, olives	16.90€
Fegato : base crème, fromage, foie gras, chutney de figues, roquette, copeaux parmesan, olives	23.50€



Supplément Oeuf de Ferme 1.50€

Autres 2€

Salade Verte d'Accompagnement 2.50€

# Menu Enfant 9,90€

## Plats jusqu'à 12 ans

### Pizza Bambino

Sauce Tomate, Mozzarella,  
Jambon Ou Saumon

### Pasta Bolognese

Sauce Tomate, Viande Hachée

### Nuggets De Poulet Et Frites

### Steak Hache Et Frites

### Moules Et Frites

## Dessert

### 1 Boule de Glace au choix





## Assiette De Fromages

8.90€

## Desserts

	Prix à la carte	Compris Menu 19.90	Compris Menu 32.90
Crepe, Boule De Vanille Et Coulis De Chocolat	5.90€	X	X
Glace 2 Boules	4.90€	X	X
Tarte Citron	8.90€	X	X
Mousse Au Chocolat	8.50€	X	X
Pannacotta Exotique Ananas Et Mangue	8.50€	X	X
Tiramisu Cafe Et Speculos	8.90€	X	X
Assiette Gourmande	8.50€	X	X
Baba Au Rhum Bien Arrose	8.90€	3.00€	X
Aumoniere Pomme Tatin Et Sa Boule Caramel	8.90€	3.00€	X
Creme Brulee A La Fleur D'Oranger	8.90€	3.00€	X
Nougat Glace	8.90€	3.00€	X
Coupe 3 Boules	6.90€	2.50€	X
Pizza Nutella Banane	8.90€	3.50€	3.50€
Cafe Gourmand De La Casa	8.90€	2.00€	2.00€
Coupe Sans Alcool	Voir Carte	3.50€	3.50€
Coupe Avec Alcool	Voir Carte	4.00€	4.00€
Glace Version Vacherin	8.90€	3.50€	3.50€



## Glaces

1 Boule 2.90€ / 2 Boules 5.50€ / 3 Boules 7.50€

Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud 2.50 €

Glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Cafe, Pistache,  
Menthe, Rhum Raisin, Noix De Coco, Fraise

Sorbets : Citron, Cassis, Framboise, Poire, Mangue

Prix Nets

# Coupes Glacées



## Sans Alcool

Dame Blanche	8.90€
3 Boules Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	
Dame Noire	8.90€
3 Boules Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	
Chocolat Liégeois , Café Liégeois , Caramel Liégeois	8.90€
2 Boules Chocolat Ou Café Ou Caramel, 1 Boule Vanille, Coulis Et Chantilly	
Banana Split	9.50€
1 Boule Vanille, 1 Boule Chocolat, 1 Boule Fraise, Chocolat Chaud, Banane, Chantilly	
Coupe Fraise Melba (Selon Saison)	9.50€
2 Boules Fraise, 1 Boule Vanille, Fraises Fruits, Coulis, Chantilly	
Antillaise	8.90€
1 Boule Vanille, 1 boule Mangue, 1 Boule Coco, Coulis Exotique, Chantilly	

## Avec Alcool

Coupe After - Eight : 3 Boules Menthe-Chocolat, Göt 27, Chantilly	9.90€
Le Colonel : 3 Boules Citron, Vodka	9.90€
La Williamine : 3 Boules Poire, Poire Williams	9.90€
La Coupe Bailey's : 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Bailey's, Chantilly	9.90€
La Limoncello : 3 Boules Citron, Limoncello	9.90€
La Cointreau : 3 Boules Orange Sanguine, Cointreau	9.90€
La Generale : 3 Boules Vanille, Whisky	9.90€

Glace Version Vacherin 8.90€

1 Boule Vanille, 2 Boules Fraise, Meringue, Chantilly

# Digestifs

# Boissons Chaudes

<b>Limoncello</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Cointreau</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Eau De Vie De Poire</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Amaretto / Grappa</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Armagnac</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Calvados</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Cognac</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>Get 27 / 31</b>	<b>4cl</b>	<b>8,00€</b>
<b>DON PAPA</b>	<b>4cl</b>	<b>9,00€</b>

<b>Thé / Infusion</b>	<b>3,70€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,90€</b>
<b>Café</b>	<b>2,40€</b>
<b>Grand Café</b>	<b>3,70€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>9,00€</b>
<b>Café Gourmand De La Casa</b>	<b>8,90€</b>



# Côté Cave

**Blanc**

		Au Verre		
		75cl	50cl	12cl
<b>PREIGNES LE VIEUX IGP</b> Petit Bois : Chardonnay		22.00€		
<b>PICPOUL DE PINET Carte Noire AOP</b> Cave de l'Ormarine: Picpoul		19.90€	15.90€	3.90€
<b>DOMAINE DE LABALLE IGP Gascogne</b> Demoiselle : Gros Manseng		22.00€		4.50€
<b>CHÂTEAU GRÉZAN FAUGÈRES AOP</b> Chardonnay		27.00€		
<b>AEGERTER PETIT CHABLIS AOP</b> Bourgogne 100% Chardonnay		42.50€		6.90€
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP</b> La Boutinière : Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussane		69.00€		

**Rosé**

<b>PREIGNES LE VIEUX IGP</b> Paradis : Grenache	22.00€		
<b>SAINT-CHINIAN AOP</b> Le Clos Bagatelle : Cinsault, Grenache, Carignan	23.90€	16.90€	
<b>GÉRARD BERTRAND IGP</b> Gris Blanc : Grenache Gris, Grenache Noir	24.90€		
<b>CHÂTEAU GRÉZAN FAUGÈRES AOP</b> Antique : Grenache, Syrah	27.00€	19.00€	
<b>CHÂTEAU CAVALIER AOP Cote De Provence</b> Marafiance : Grenache, Syrah, Rolle	32.90€		5.50€

**Rouge**

## Nos Vins IGP Au Verre Et Au Pichet

- Blanc : Domaine Peras**, Sauvignon
- Rosé : Domaine Peras**, Syrah
- Rouge : Domaine Peras**, Merlot

1/4L	1/2L	1L	12cl
5,90€	9,90€	17,90€	2,90€
5,90€	9,90€	17,90€	2,90€
5,90€	9,90€	17,90€	2,90€

**Champagne**

<b>Champagne Brut</b>	75cl	45,00€
<b>Coupe de Champagne</b>	8cl	8,50€
<b>Ruinart Blanc De Blanc</b>	75cl	130,00€

# Apéritifs



Suze	5cl	3,90€
Noilly Prat	5cl	3,90€
Porto / Campari	5cl	3,90€
Muscat	5cl	3,90€
Martini (Rouge, Blanc, Rosé)	5cl	3,90€
Ricard / Pastis 51	2cl	3,50€
Casanis / Berger	2cl	3,50€
Kir	8cl	3,90€
(Cassis, Mûre, Pêche)	8cl	8,50€
Coupe de Champagne	8cl	8,50€
Kir Royal	8cl	8,90€
JACK DANIELS	4cl	8,50€
J&B	4cl	7,90€
Gin, Rhum	4cl	7,90€
Malibu / Vodka	4cl	7,90€

# Bières



Corona	33cl	6,00€
Despérados	33cl	6,00€
Leffe Rubis / Blonde	25cl	5,30€
Leffe Rubis / Blonde	50cl	8,30€
Pression Jupiler	25cl	4,00€
Pression Jupiler	50cl	6,90€
Hoegaarden Blanche	25cl	5,50€
Hoegaarden Blanche	50cl	8,30€
Hoegaarden Framboise	25cl	5,60€
Hoegaarden Framboise	50cl	8,60€
Monaco, Panaché, Picon	25cl	4,50€
Monaco, Panaché, Picon	50cl	7,50€

# Cocktails

## Avec Alcool

Pinacolada	40cl	9,50€
Sex On The Beach	40cl	9,50€
Mojito	40cl	9,50€
Sangria Maison	40cl	8,50€
Planteur Sunrise	40cl	9,50€
Américano Maison	10cl	7,50€
Apérol Spritz	40cl	9,50€

# Virgin Cocktails

## Sans Alcool

Mojito	40cl	7,50€
Sex On The Beach	40cl	7,50€
(Pêche, Ananas, Cranberry)		
Pinacolada	40cl	7,50€
Planteur Sunrise	40cl	7,50€



# Softs

1/4 Perrier		3,90€
1/2 Vittel / 1/2 San Pellegrino		3,90€
Coca / Oasis Tropical	33cl	3,90€
Ice-tea, Orangina	25cl	3,90€
Limonade	20cl	3,90€
Diabolo	20cl	3,90€
Jus De Fruit	20cl	3,90€
(Pomme, Tomate, Orange, Ananas)		
Sirop (Grenadine, Menthe, Citron)	20cl	2,70€

