

## ENTRÉE A PARTAGER

Légumes, Anchoïade & croûtons	8.5€
Beignets de Courgettes	8.5€
Beignets d'oignons	8.5€
Fritures de Joëls	12.5€
Crevettes tempura 5 pièces	8.5€
Calamars et légumes frits	12.5€
Arrancinis à la truffe 5 pièces	14.5€
Planche d'assortiment <i>Beignets de courgettes &amp; Oignons, Fritures de joëls &amp; arrancinis à la truffe</i>	38€
Sélection de Charcuterie ou Fromage Charcuterie & Fromage	18.5€ 26€

## ENTRÉE

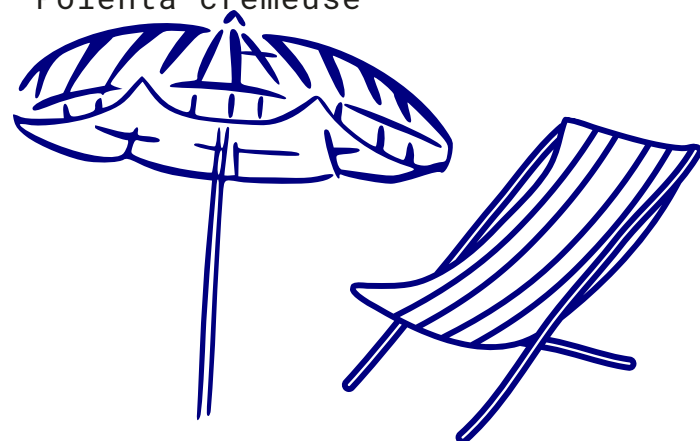
Foie gras Mi-cuit <i>Brioche &amp; confiture du moment</i>	18€
Oeuf parfait & Crème de champignons <i>Noisettes &amp; Brioche</i>	14€
Tartare d'Espadon <i>Avec Frites 20.5€</i>	16.5€
Cuisses de Grenouille en persillade	16.5€

## SALADE

Salade Betterave Comté	14.5€
Salade de la Mer <i>Soupiions et crevettes en persillade Sucrine, épinards, croûtons &amp; parmesan</i>	17.5€
Salade de Magret Fumé <i>Magret fumé, croûtons Sucrine &amp; épinards</i>	17.5€

## EXTRA

Frites nature	6.5€
Frites à la truffe	9.5€
Polenta crémeuse	7.5€



## NOTRE ÉCAILLER

### HUITRES

	Les 6	Les 12
Fines de Claires (iodées et un peu charnues) N°3	12€	24€
Huîtres de Camargue (douces et végétales) N°3	14€	28€
Gillardeau (huîtres très charnues) N°4	16€	32€

Bouquet de Crevettes & Mayonnaise  
*13 pièces* 14€

Bulots & Mayonnaise 12€

Moules d'Espagne  
*12 pièces* 12€

Homard entier Mayonnaise 58€

**Plateau Solo** 28€

*8 Huîtres fines de Claires, 6 Moules, 6 Crevettes, Bulots & Mayonnaise*

**Plateau Cupidon** (2 personnes) 52€

*6 Huîtres fines de Claires, 6 Huîtres Gillardeau, 10 Moules, 12 Crevettes, Bulots & Mayonnaise*

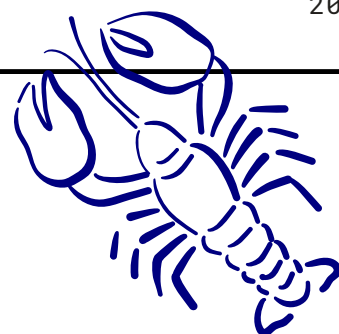
**Plateau des Jardins de la Mer** 120€

*1 Homard entier, 6 Huîtres fines de Claires, 6 Huîtres Gillardeau, 6 Huîtres de Camargue, 10 Moules, 12 Crevettes, Bulot & Mayonnaise (2 ou 3 personnes)*

## NOS CRUSTACÉS DU VIVIER

*Accompagnés de linguine à la truffe*

Demi-homard	35€
Homard entier	70€
Langoustes	20€ les 100g



## PLAT DE LA TERRE

Paleron de Boeuf Braisé <i>Gnocchis &amp; Sauce à l'échalotte</i>	24€
Filet de Canette <i>Pomme de terre sautées &amp; Oignons confits</i>	22€
Burger Effiloché de porc <i>Comté, sucrose &amp; Frites</i>	19€
Filet Mignon de porc <i>Polenta Crémeuse &amp; Crème de champignons</i>	19.5€
Lasagnes à la truffe et épinards	22€
Poulet Tandoori <i>Epices indiennes, Raita &amp; Riz</i>	22€

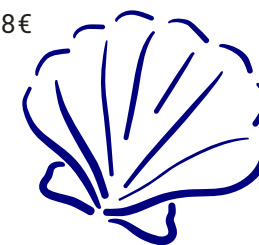
## NOTRE CAVE À VIANDE

*Accompagné de frite*

Côte de Boeuf	500g	29.5€
	1Kg	59€
Côte d'Agneau		29.5€
Côte de Boeuf Maturée		12€ les 100g

## PLAT DE LA MER

Risotto aux Gambas	24€
Merlu Poêlé <i>Ecrasé de pois chiche aillé, tomates confites, sauce vierge au combawa</i>	22€
Daube de Poulpe Provençale <i>Polenta crémeuse</i>	24€
Marmite du pêcheur <i>Filet d'Espadon, Crabe, Crevettes, Moules, pomme de terre &amp; rouille</i>	28€
La volaille au Homard <i>Demi-homard, ballotine de cuisse de volaille &amp; Bisque de homard</i>	38€
Menu Enfant <i>Sirop, plat de la carte en portion réduite Glace ou sorbet</i>	15€



**Cocktails 10€****Cocktail Signature 12cl**Prosecco, Sirop d'Hibiscus, Liqueur de Fleur de Sureau,  
Framboise Fruit**Margarita 12cl**

Tequila, Jus de citron vert, Triple sec

**Cosmopolitan 12cl**

Vodka, Triple Sec, Jus de Cranberries, Jus de citron

**Porn Star Martini 12cl**Vodka, Citron Vert, Purée de fruit de la passion,  
pointe de Vanille, Shooter de Prosecco**Spritz, Caïpirinha, Cuba Libre, Old Fashioned,  
Moscow Mule, Mojito****Mojito Royal 15€****Apéritif Classique**

Kir Royal crème de cassis, champagne 12cl 15€

Virgin Mojito 12.5 8€

Prosecco 12cl 6€

Martini blanc, rouge, rosé, Porto 8cl 7€

Anisés Ricard, 51 2cl 3.5€

Monaco, panaché, Picon bière 33cl 5.5€

**Bières**

En bouteille Bière Pression voir ardoise

Heineken 33cl 5€

Desperados, Affligem Blond 33cl 7€

**Boissons sans alcool**

Evian 1L 6€ / 50cl 4€

San Pellegrino 1L 7.5€ / 50cl 4€

Perrier 33cl 4€

Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade 33cl 4€

Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Fuze tea  
25cl 4€Jus Ananas, Orange, Pomme, Multifruit, ACE, Tomato  
20cl 4€**FROMAGE 9.5€**

Assiette de Fromages individuelle

**DESSERT 9.5€**

Mousse au Chocolat Blanc et Fèves de Tonka

Eclats de noisettes caramélisés, Glace noisette Romaine

Cheesecake à la figue

Crème Brulée

Chanteclair

Amandes, meringues &amp; Crème café

Poire pochée aux agrumes

Crumble aux amandes

Sorbet Glaces 3€ la boule

Abricot Vanille

Framboise Chocolat

Clémentine Noisette

Citron Café

Rhum Raisin

**Champagne****Nicolas Feuillate Reserve Eclusive Brut**

75cl 85€ - 150cl 170€

**Moët et Chandon Impérial**

37.5cl 45€ - 75cl 100€ - 150cl 200€

**Moët et Chandon Rosé Impérial Brut 75cl 100€****Ruinart Blanc de Blanc - 75cl 180€ - 150cl 360€****Ruinart Brut 75cl 100 €****Roederer Cristal Brut 2012 75cl 480€****Dom Pérignon Brut 2012 75cl 300€****VIN**Barry, Par les Miquelets

Pichet 25cl vin de France 8€ 8€ 8€

Pichet 50cl Vin de France 15€ 15€ 15€

La Miquelette - AOP Côtes de Provence

75cl 32€ 32€

Cuvée le Cros du loup - AOP Bandol

75cl 38€

Domaine Figuière, cuvée Première

AOP Côtes de provence

50cl 26€ 26€ 28€

75cl 38€ 38€ 40€

Domaine Ott - Clos Mireille - AOP Côtes de Provence

75cl 65€ 65€

Château Sainte Marguerite - Fantastique

AOP Côtes de Provence 75cl 65€ 65€ 70€

Domaine Ray-Jane - AOP Bandol

75cl 40€ 45€ 58€

Bodin - AOP Cassis

75cl 45€

Jeanjean - IGP Pays d'oc Mas Neuf - L'inédit

Blanc moelleux 75cl 35€

Domaine du Vieux Lavoir - AOP Cotes du rhône

75cl 36€ 36€

Cave de Lugny

Macon- Chardonnay - Les Beluses 75cl 38€

Pinot Noir - Bourgogne 75cl 38€

Domaine Laroche - Chablis Saint Martin

75cl 48€

Maison Champy - AOP Pouilly-Fuissé

75cl 60€

Ogier - Cru du Nord - AOP Condrieu

75cl 120€

Ogier - L'oratoire des Papes

AOP Chateauneuf du Pape 75cl 98€

Domaine de Chantegut - AOP Vacqueyras

75cl 38€

Château Patache d'Aux - AOP Medoc Cru Bourgeois

75cl 45€

Maison A. Goichot - AOP Pommard

75cl 120€

Maison A. Goichot - AOP Aloxe-Corton

75cl 98€

**LES JARDINS  
DE LA MER**CUISINE  
MÉDITERRANÉENNETERRASSE & JARDIN  
ROOFTOP