

## 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

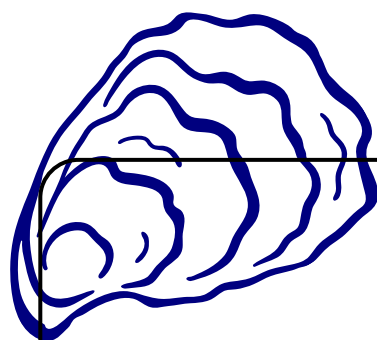
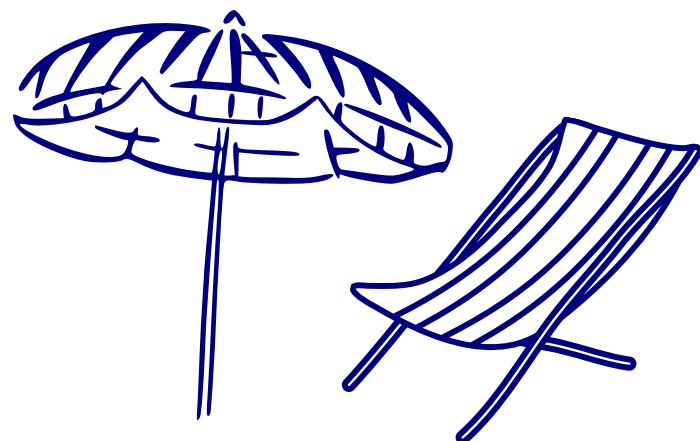
Foie gras Mi-cuit <i>Brioche &amp; confiture du moment</i>	18€
Oeuf parfait & Crème de champignons <i>Noisettes &amp; Brioche</i>	14€
Tartare d'Espadon <i>Avec Frites 20.5€</i>	16.5€
Cuisses de Grenouille en persillade	16.5€

## SALADE

Salade Betterave Comté	14.5€
Salade de la Mer <i>Soupons et crevettes en persillade Sucrine, épinards, croûtons &amp; parmesan</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*

Bulots & Mayonnaise 12€

Moules d'Espagne  
*12 pièces*

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*

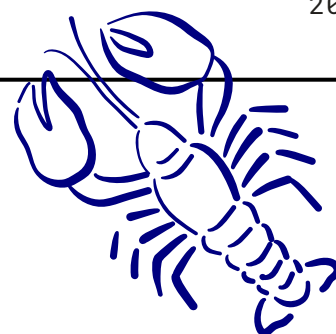
**Plateau des Jardins de la Mer** 120€

*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 linguines 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€

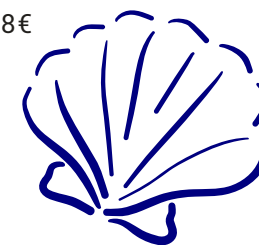
## NOTRE CAVE À VIANDE

*Accompagnée de frites*

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

## PLAT DE LA MER

Llinguine 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, Caipirinha, 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, tomate  
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 & Crème café

Poire pochée aux agrumes

Crumble aux amandes

Sorbet 3€ la boule

Abricot, Framboise, Clémentine, Citron

Glaces

Vanille, Chocolat, Noisette, Café, Rhum Raisin

**Champagne****Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive 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**

Rosé Blanc Rouge

**Barry, Par les Miquelets**

Pichet 25cl vin de France 8€

8€ 8€ 8€

Pichet 50cl Vin de France 15€

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€ 26€

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€

AOP Aloxe-Corton 75cl

98€



# LES JARDINS DE LA MER

CUISINE  
MÉDITERRANÉENNE

TERRASSE & JARDIN  
ROOFTOP