



CÔTÉ BAR



L'apéritif de la Maison Le Bellini cocktail, Nectar de pêche et Prosecco 12 cl 6,70

Americano Maison Campari, Noilly, Gin, Cinzano rouge 8 cl	10,00
Coupe de Champagne 10 cl	11,50
Kir Royal Pêche, cassis, mûre, framboise 10 cl	11,50
Kir au vin blanc de Provence 12 cl	4,90
Pastis 51, Ricard 2 cl	3,90
Martini Rosso, Martini Bianco, Suze, Porto rouge, Porto blanc, Muscat de Frontignan 6 cl	4,90
Campari 6 cl	5,50
Martini-Gin 6 cl	5,90
Gin Tonic	8,50

Les bières à la pression

Paulaner original blonde de Munich 4,9° Blonde savoureuse, parfumée au houblon, riche en saveurs naturelles	25 cl 4,30	50 cl 8,00
Paulaner St. Thomas bière d'Abbaye 6,8° Bière de fermentation basse au goût authentique, qui puise sa saveur dans son amertume fine	25 cl 5,30	50 cl 9,80
Grimbergen blanche (suivant saison) 6,7° Bière à l'amertume fine équilibrée par sa saveur légèrement acidulée. Les arômes d'agrumes, de bergamote, de coriandre et de fruits jaunes qui s'en dégagent lui donnent son goût fruité et épicé	25 cl 5,30	50 cl 9,80
Grimbergen rouge (suivant saison) 6° A l'intensité prononcée, Grimbergen Rouge offre un bon équilibre entre saveurs sucrées, fine amertume et légères notes d'acidité. Se révèlent des arômes de fruits rouges à dominante de fraise ainsi que des notes d'épice et de réglisse	25 cl 5,30	50 cl 9,80
Panaché, Monaco 25 cl		4,30
Pression Paulaner sirop 25 cl		4,50
Picon Bière 25 cl		5,70

Les bières bouteille

La Bière des îles d'Or ^{Visite à} Porquerolles 5° 33 cl Bière artisanale, blonde dorée de fermentation haute, de style «Blonde Ale» aux notes fruitées et à l'amertume équilibrée		6,50
Heineken 5° 25 cl Blonde fine et équilibrée		4,90
Leffe Blonde 6,6° 33 cl Bière de haute fermentation, à la jolie couleur ambrée et à l'arôme subtil de banane avec une touche de clou de girofle, de vanille et un arrière petit goût de caramel		5,60
Corona Extra 4,6° 35,5 cl Pils claire et limpide, bien saturée en bulles fines, mousse blanche peu serrée de tenue moyenne. Arôme fin et léger, agréable et frais. Saveur fine, peu maltée, évoquant des tons de maïs...		6,90
Desperados 5,9° 33 cl Blonde aromatisée à la téquila		6,60
Pelforth Brune 6,5° 33 cl Bière brune aux notes de malt torréfié, adoucies de notes caramel et chocolat		4,90
Guinness 7,5° 33 cl Arômes de malt et de caramel et notes délicatement amères d'orge torréfiée Bière au malt fumé tourbé, aux arômes phénaliques et aux notes fruitées		7,50

Soft Drinks

<i>Coca-Cola.</i> <i>Coca-Cola. zero</i> 33 cl	3,90
Red Bull 25 clw	5,60
Orangina 25 cl	3,90
Ice Tea Lipton 25 cl	3,90
Schweppes Tonic, Agrum' 25 cl	3,90
Limonade 25 cl	3,60
Bitter San Pellegrino 10 cl	4,80
Vittel, Vichy 25 cl	3,70
Perrier 33 cl	3,90
Sirop à l'eau 20 cl	3,00
Menthe, grenadine, fraise, citron jaune, orange, orange sanguine, orgeat, anis, melon, pamplemousse rose, pêche, pomme, cerise, châtaigne, lavande, mangue, rose	
Supplément sirop 0,40	Supplément rondelle 0,40

Les Jus de Fruits

granini 25 cl A.C.E., orange, pamplemousse rose, ananas, pomme, tomate, abricot, fraise, mangue, litchi	3,90
Fruits frais pressés orange ou citron 10 cl	5,30

Les Cocktails

Mojito 20 cl Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, eau pétillante	11,00
Pina Colada 20 cl Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, cannelle	11,00
Tequila Sunrise 20 cl Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	11,00
Mai Tai 20 cl Rhum blanc, rhum brun, triple sec, jus d'orange, saveurs citron vert, amande	11,00
Sex on the Beach 20 cl Vodka, parfums pêche, framboise, cranberry, jus d'orange	11,00
Swimming Pool 20 cl Vodka, curaçao bleu, malibu, jus d'ananas, crème	11,00

Sans alcool

Exotique 20 cl Jus d'orange, jus de citron jaune, jus de fruits exotiques, fruits frais, sirop de grenadine	8,90
V.I.P 20 cl Mélange subtil de jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise	8,90
Virgin Colada 20 cl Crème de coco, jus d'ananas	8,90

Les Whiskies

Whisky J&B, Clan Campbell, Johnnie Walker Red Label 4 cl	7,40
Whisky Pur Malt Glenfiddich, Knockando 4 cl	9,80
Whisky Jack Daniel's 4cl	8,70
Bourbon Four Rose 4cl	7,90
Chivas Régal 4cl	9,80
Supplément Soda	2,50



DÉLICES & GOURMANDISES



Le Café Gourmand du Jour	9,50
Le Dessert du Jour	8,50
Le Millefeuille à l'Italienne Ricotta à la Vanille	9,50
La Mousse aux 3 Citrons et Mascarpone Citron vert, citron jaune et combawa	8,50
Le Tiramisù au Nutella	8,50
Le Tartare d'Ananas «Façon Mojito» Rhum blanc, sirop de sucre, citron vert, menthe fraîche	8,50
Les Profiteroles au Chocolat	11,50
Les Fraises en saison (supplément Chantilly 2,60)	8,50

Les Glaces

Pêche ou Fraise Melba Deux boules de crème glacée vanille, pêche au sirop ou fraises, gelée de groseille, chantilly	10,00
Café ou Chocolat Liégeois Deux boules de crème glacée café ou chocolat, espresso glacé ou chocolat froid, chantilly	10,00
Banana Split Une boule de crème glacée vanille, une boule de crème glacée chocolat, une boule de sorbet fraise, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly	11,00
Poire Belle-Hélène Deux boules de crème glacé vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly	11,00
Hérisson Une boule de crème glacée vanille, une boule de crème glacée chocolat, meringue, sauce chocolat, pignons, chantilly	11,00
Collobrières Une boule de crème glacée aux marrons, une boule de crème glacée vanille, crème de marrons, chantilly	10,00
Bounty Deux boules de crème glacée noix de coco, sauce chocolat, chantilly	10,00

Les Classiques

Trois parfums au choix	7,80
Crèmes Glacées Vanille, café, chocolat, praliné, marrons, noix de coco, caramel, pistache	
Sorbets Fraise, citron jaune, poire, mangue	
Supplément chantilly	2,60

Coupes alcoolisées

Colonel Trois boules de sorbet citron jaune, vodka	11,50
Palermitaine Trois boules de sorbet citron jaune, limoncello	11,50
Prince Noir Trois boules de crème glacée chocolat, whisky	11,50
Affogato Trois boules de crème glacée vanille, crème de whisky Bailey's	11,50

Café espresso



2,60

Décaféiné

2,60

Café aromatisé Amaretto, cannelle, caramel, noisette, pain d'épices, tiramisu, vanille, spéculos

3,30

Café viennois Espresso, chantilly

5,40

Irish coffee Espresso, whisky, crème liquide, sucre de canne

11,00



Thés & infusions ERACLEA

4,70

18 suggestions de pur plaisir, demander la carte

Alcools et Liqueurs

Cognac, Armagnac, Calvados 4 cl

7,20

Cognac Rémy Martin «Fine Champagne» 4 cl

9,90

Armagnac, Calvados Hors d'Age 4 cl

9,90

Marc de Provence «Garlaban» 4 cl

7,20

Grappa 4 cl

7,20

Alcool blanc eau de vie 4 cl Poire williams, framboise, mirabelle

7,90

Vieille eau de vie de prune 4 cl

8,90

Vodka Eristoff 4 cl

6,50

Vodka Beluga Noble 4 cl

12,50

Zubrowka à l'herbe de bison 4 cl

7,80

Tequila 4 cl

6,50

Gin 4 cl

6,50

Gin Tanqueray N° Ten 4 cl

12,50

Rhum St James brun et blanc 4 cl

7,20

Rhum Diplomático Reserva Exclusiva 4 cl

12,50

Baileys 4 cl

7,20

Grand Marnier, Cointreau 4 cl

7,80

Marie Brizard, Get 27, Amaretto, Malibu 4 cl

7,20

Limoncello 4 cl

7,20

Supplément Soda

2,50

Supplément Red Bull

3,50

Prix nets en euros - TVA comprise - Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

La carafe d'eau est mise gratuitement à la disposition de la clientèle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LA CARTE



Les Salades de Saison

La Salade Grecque aux Olives de Kalamata

Tomates, concombre, poivron vert, oignon rouge, feta, basilic, menthe fraîche, olives de kalamata, jus de citron jaune, huile d'olive extra vierge



17,90

La Salade de Tomates Séchées aux Artichauts

Tomate séchée, cœur d'artichaut, jambon cru, salade, copeaux de grana padano, olives noires, jus de citron jaune, persil plat, huile d'olive extra vierge

18,90

Les Aubergines Marinées Grillées à la Feta & aux Herbes

Aubergine, feta, jus de citron jaune, ail, persil plat, coriandre fraîche, huile d'olive extra vierge

17,90

La Salade de Cabillaud au Fenouil et à l'Orange

Cabillaud poché, segments d'orange, fenouil émincé, haricot vert, pois gourmands, mesclun de salade, coriandre, graines de pavot, vinaigre de pomme, huile d'olive extra vierge

19,90

La Salade de Poulpe à la Trapanese

Pomme de terre, oignon rouge, câpre, ail, persil plat, jus de citron jaune, huile d'olive extra vierge

21,50

Les Entrées

Les 6 huîtres creuses au Mirin façon Eurasienne

6 huîtres de Charente « fines de claires de Marennes Oléron » n°3 moyennes, concombre, oignon vert, Mirin, soja, citron vert

15,90

La Planche de Jambon Ibérique, race du Roc de Batallé «Gran Reserva» Pan Con Tomate env. 100 g.

Jambon espagnol, plus de 15 mois de sèche, accompagné de pain grillé, huile d'olive extra vierge, ail et tomate

23,50

Le Fritto Misto di Mare, «Sauce Tartare»

Assortiment de poissons frits, calamar, poulpe, crevette, jols

22,50

L'Assortiment de tapas du Jour Seul ou à Partager

27,90

Les Moules

Les Moules à la Marinière accompagnées de Frites

18,40

Les Moules Fleurettes (à la crème) accompagnées de Frites

18,90

Les Moules Gratinées au Beurre d'Amande accompagnées de frites

19,80

Beurre, ail, persil, chapelure, poudre d'amande

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte.

Les Classiques

Le Carpaccio de Bœuf (env. 150 gr) accompagné de Frites	18,90
Huile d'olive extra vierge, jus de citron jaune, basilic, câpres, copeaux de grana padano	
Le Tartare 100 % Pur Bœuf (env. 180 gr) accompagné de Frites	19,80
L'Original Burger Bœuf haché, lard fumé, salade, oignon rouge, tomate, cheddar, cornichon, accompagné de frites et salade	18,90
Les Lasagnes al Forno de la Maison	18,90
Le Foie de Veau à la Vénitienne	24,50
Le Wok de Poulet aux légumes croquants et soja Blanc de poulet mariné, légumes croquants, courgette, oignon rouge, poivron rouge, gingembre, germe de soja, coriandre, champignon blanc, pois gourmand, graine de sésame	21,00

Les Grillades

La Poêlée de Seiche à l'Ail au Persil et au Vin Blanc	23,50
Le Pavé de Cabillaud à la Plancha «Façon du Chef»	22,90
Cabillaud, tomate, poivron rouge, poivron vert, pomme de terre, œuf frit accompagné d'une sauce Chermoula	
Le Pavé de Thon mi-cuit aux Épices Douces Marinade : coriandre moulue, cumin, paprika, huile d'olive extra vierge Assaisonnement : sauce soja, jus de citron vert, huile d'olive extra vierge, coriandre fraîche	23,50
La Brochette de Gambas à l'Indonésienne	23,90
Queues de gambas décortiquées, gingembre, citronnelle, ail, jus de citron vert, sauce soja, huile d'olive extra vierge	
La Pièce de Bœuf du Jour Façon Thaï Echalote, coriandre fraîche, citronnelle, menthe fraîche, ciboulette, piment frais, jus de citron vert, ail, sauce soja, sauce d'huître, pulpe de tamarin, sauce nuoc mam	23,50
La Tagliata de Rumsteak à la Fiorentina	
- La Classica Bœuf émincé sur lit de roquette, copeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge, ail et vinaigre balsamique	23,50
- Porcini Bœuf émincé sur lit de roquette, copeaux de grana padano, cèpes, ail et persil	28,50
L'Entrecôte de Bœuf «Sauce Black Malabar Pepper»	25,90
La côte Malabar au sud ouest de l'Inde est connue pour produire les meilleurs poivres au monde. Le poivre noir de la côte de Malabar est l'ancêtre de tous les poivres. Ses grains sont bruns noirs, d'une extrême finesse, à l'odeur boisée et fruitée. Chaleureux en bouche, il laisse une persistance et une agréable et douce acidité	
Les Côtes d'Agneau Grillées à la Crème d'Ail	24,90

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture du jour.

La Suggestion du Jour à l'Ardoise

Le midi du lundi au samedi sauf jours fériés

Suivant le marché quantité limitée

La Crèmerie Le Petit Chèvre à l'Huile d'Olive accompagné de mesclun de salade au gros sel 9,40

FORMULE ENFANT 13,90

(disponible jusqu'à 10 ans)

Fisch and chips ou Spaghettis aux polpettes

Crème glacée 2 boules au choix

LA MAISON N'ACCEPTÉ PLUS LES CHEQUES