



SOUPE DE POISSONS (croûtons, râpé, rouille maison) Fish soup with croutons, rouille sauce and grated cheese	13,00
SALADE VERTE Green salad	8,50
ASSIETTE DE JAMBON PAYS Plate of ham	12,50
MELON ET JAMBON DE PAYS Melon and ham	14,40
TOMATES MOZZARELLA Tomato mozzarella	16,50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (chèvre de Combeville, lardons) Goat cheese salad (from local Combeville) with lardons	17,10
SALADE NIÇOISE (tomates, œuf, poivrons, pomme de terre, oignons, olives, anchois, thon) tomatoes, egg, peppers, green beans, onions, olives, anchovies, tuna	18,50
SALADE LYONNAISE (gésiers, lardons, croûtons, pommes de terre rissolées, jambon de pays, œuf) gizzards, lardons, croutons, hashbrowns, ham, egg	18,00
SALADE CÉSAR (salade, tomates, œufs, croûtons, copeaux de Grana Padano, filet de poulet, jambon de pays) Salad, tomatoes, eggs, croutons, parmesan cheese, chicken filet, ham	18,00
CARPACCIO DE BŒUF ET SES COPEAUX DE GRANA PADANO Beef carpaccio with chips parmesan cheese	18,50

6 HUÎTRES DE BOUZIGUES 9,90
6 Oysters from Bouzigues

9 HUÎTRES DE BOUZIGUES 12,90
9 Oysters from Bouzigues

12 HUÎTRES DE BOUZIGUES 16,50
12 Oysters from Bouzigues



Les Poissons

La Batelière

SEICHES À LA PLANCHA PERSILLÉES - Grilled cuttlefish with garlic and parsley	23,50
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS (7 pièces) - prawns flambéed with pastis (7 pièces)	24,00
LOUP OU DORADE GRILLÉ (600/800g.) Poisson frais (élevage selon marché) Grilled Sea bass or Sea bream (depending on the market)	25,50
FILET DE POISSON FRAIS CRÈME CITRONNÉE (selon arrivage) - Fish fillet with lemon cream	23,50
HOMARD BLEU (400/800g.) Pièce entière - Lobster grillé à l'huile d'olive et basilic à choisir dans le vivier	10,00 LES 100G.
LANGOUSTE (sur commande) - crayfish	15,00 LES 100 G.



DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU JOUR

Les Pâtes

TAGLIATELLES BOLOGNAISE - Bolognese sauce (beef and tomatoes)	13,00
TAGLIATELLES CARBONARA - Carbonara sauce (cream and lardons)	13,50
TAGLIATELLES FORESTIÈRE - Mushrooms sauce	13,90





TARTARE DE BOEUF (haché frais maison), FRITES ET SALADE - Beef tartar with french fries and salad	20,00
HAMBURGER XXL (steak 180g., pomme de terre rosti, oignon, bacon, cheddar, salade, sauce burger, frites, salade) [steak, potato pancakes, onions, bacon, cheddar cheese, salad, burger sauce, french fries, salad]	17,50
HAMBURGER DU JOUR (haché frais maison 180g.), FRITES ET SALADE - Today burger, french fries and salad	17,00

LES VIANDES GRILLÉES À LA PIERRE DE LAVE
(TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN SEUL ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

ENTRECÔTE GRILLÉE (250 à 300 g.) - Grilled Ribsteak	22,50
FILET DE BŒUF - Filet of beef	28,00
BAVETTE GRILLÉE (sauce échalotes) - Flank Steak with shallot sauce	22,50
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES - Grilled lamb curllets	23,00
MAGRET DE CANARD GRILLÉ - Grilled duck breast	25,50
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE (1 kg à 1,300 Kg) (2 Personnes) - grilled rib steak	62,00

LES VIANDES CUITES À BASSE TEMPÉRATURE

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE (jus de viande) - Braised lamb shanks	21,50
JOUE DE COCHON BRAISÉE (jus de viande) - braised pork cheek	19,90
ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE - Chicken breast	19,50



SUPPLÉMENT SAUCE (roquefort, forestière, poivre, échalotes, jus de viande, persillé) (extra sauce (roquefort, mushrooms, pepper, shallots, meat juice, parsley)	2,50
LÉGUMES DE SAISON - Vegetable season	5,00
ASSIETTE DE FRITES - Plate french fries	5,00
RIZ OU PÂTES - Rice or pastas	5,00

Menu à 27,00

ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS

Plate of ham

OU

SALADE LYONNAISE

(gésiers, lardons, croûtons, pommes de terre rissolées,
jambon de pays, œuf)

gizzards, lardons, croutons, hashbrowns, ham, egg

OU

SOUPE DE POISSONS

Fish soup

OU

6 HUÎTRES

6 oysters



ENTRECÔTE GRILLÉE

Frites ou Légumes

Rib steak with french fries or vegetables

OU

FILET DE POISSON CRÈME CITRONNÉE

(selon arrivage)

Fish fillet with lemon cream

OU

JOUE DE COCHON BRAISÉE (jus de viande)

braised pork cheek



ASSIETTE DE FROMAGES Cheese plate

OU CRÈME BRÛLÉE Brûled cream

OU TARTE DU JOUR Homemade tart

OU GLACE 2 BOULES 2 scoops of ice cream

Menu Enfant 10,00

STEAK HACHÉ (180g.), FRITES

OU PÂTES CARBONARA OU BOLOGNAISE



2 MINI DESSERTS OU 2 BOULES DE GLACE



Menu à 21,50

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI
Served only for lunch
From Monday to Friday

ENTRECÔTE GRILLÉE
Rib steak

OU

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES
Grilled lamb curlets

OU

BROCHETTE GRILLÉE MIXTE
Mixed meats plate

OU

BAVETTE
Flank steak

OU

JOUE DE PORC
Pork cheek

OU

SOURIS D'AGNEAU
Braised lam shanks

Accompagné de frites ou légumes

DESSERT DU JOUR
Dessert of day



Menu à 35,00



SALADE NIÇOISE

(tomates, œuf, poivrons, pomme de terre, oignons, olives, anchois, thon)
tomatoes, egg, peppers, green beans, onions, olives, anchovies, tuna

OU

SALADE CAESAR

(tomate, croûtons, Grana Padano, Jambon, Filet de poulet, œuf)
Caesar salad
with tomato, crouton, Grana Padano, ham, fish filet, egg)

OU

9 HUÎTRES

9 oysters

OU

CARPACCIO DE BOEUF

Beef carpaccio



FILET DE BŒUF GRILLÉ

Filet of beef

OU

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES

Grilled lamb curlets

OU

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS (5 Pièces)

prawns flambéed with pastis

OU

MAGRET DE CANARD GRILLÉ

Grilled duck breast



FROMAGE

Cheese



DESSERT À LA CARTE AU CHOIX

Dessert at choice



LES VINS DU LANGUEDOC BLANCS IGP d'Oc

CHARDONNAY BLANC (élevage en cuve inox)	16,50
SAUVIGNON BLANC (100% Sauvignon cuve inox)	16,90
VIOGNIER BLANC (Viognier élevage)	18,50
DOMAINE CROS-REBOUL (IGP Côteaux Enserunes, Cépage Syrah, Grenache, Clairette)	18,00
DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE «SIGNATURE CAPESTANG» (Vermentino, Grenache, Sémillon)	19,50

LES VINS DU LANGUEDOC ROSÉS AOP

LOU COLOMBIERS	16,00
ESTIVALE ROSÉ (grenache, syrah, mourvèdre)	18,00
DOMAINE CROS-REBOUL (IGP Côteaux Enserunes, Cépage Syrah, Grenache, 2020)	18,00
GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND	23,00
DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE «SIGNATURE CAPESTANG» (Vermentino, Grenache, Sémillon)	19,50

LES VINS DU LANGUEDOC ROUGES AOP ST-CHINIAN ET MINERVOIS

RÉVÉLATION ROUGE (syrah, grenache)	19,10
EMOTION ROUGE (carignan, grenache, mourvèdre, syrah)	21,80
SENSATION ROUGE (syrah élevé en barriques)	19,10
PLUME DE PEINTRE (80% syrah, 20% grenache, élevée en barriques 24 mois)	29,90
DOMAINE CROS-REBOUL (IGP Côteaux Enserunes, Cépage Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)	22,00
TEMPS DES SECRETS (syrah, grenache noir AOC)	26,50
DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE «CAPITEUX CAPESTANG» (Syrah, Petit Verdot)	23,00



LES VINS AU PICHETS

LE VERRE	3,00
LE 25 CL	5,50
LE 50 CL	8,00
LE LITRE	15,00

LE CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT
BLANQUETTE DE LIMOUX (1^{ère} bulle)

	COUPE	BOUTEILLE (75 cl)
	7,00	65,00
	6,00	38,00

LES APÉRITIFS

RICARD OU PASTIS	4,00
PORTO OU MUSCAT	4,50
KIR	3,50
MARTINI BLANC OU ROUGE	4,50
SUZE, CAMPARI	4,50
WHISKY BABY	4,50
WHISKY	9,00
AMÉRICANO	7,00
GIN OU VODKA BABY	4,50
MOJITO MAISON	9,00
SANGRIA ROUGE MAISON	4,00



LES BIÈRES

PRESSION	4,00
LEFFE	6,00
DESPERADOS	6,00
BLANCHE	6,00



LES SOFTS

JUS DE POMME, JUS DE TOMATE	4,00
NECTAR (poire, orange, abricot, ananas)	4,00
COCA COLA, ORANGINA	4,00
ICE TEA PÊCHE, FANTA ORANGE	4,00
PERRIER, DIABOLO	4,00
LIMONADE	3,00
SIROP À LEAU	2,50

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT 50cl	5,00
BADOIT 1 litre	7,50
VITTEL 25 cl	4,00
VITTEL 50cl	5,00
VITTEL 1 litre	7,50

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,50
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,50
THÉ OU INFUSION	4,00
CAPPUCCINO	5,50



Les Desserts Maison

CRÈME BRÛLÉE	6,00
FONDANT AU CHOCOLAT (boule vanille, crème anglaise)	8,00
DESSERT DU JOUR	7,00
CAFÉ GOURMAND	9,00
CHOCOLAT GOURMAND	9,00
ASSIETTE DE FROMAGES	5,00

Les Crêpes Maison

SUCRE	3,70
CONFITURE	4,80
NUTELLA	5,00
GRAND-MARNIER	7,50
CRÈME FOUETTÉE	5,00

Les Coupes Glacées

DAME BLANCHE (3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée)	8,00
CARAMEL LIÉGEOIS (2 boules caramel beurre salé, 1 boules vanille, nappage caramel, crème fouettée)	8,00
CHOCOLAT LIÉGEOIS (2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée)	8,00
CAFÉ LIÉGEOIS (2 boules café, 1 boule vanille, nappage café, crème fouettée)	8,00



Les Coupes Glacées Alcoolisées

COLONEL (3 boules citron, Vodka)	8,50
ICEBERG (3 boules menthe-chocolat, Get 27)	8,50
POIRE WILLIAMS (3 boules poire, alcool de poire)	8,50
CRÉOLE (2 boules rhum-raisins, 1 boules vanille, Rhum, crème fouettée)	8,50
MOJITO (2 boules mojito, 1 boule citron, alcool Rhum, feuilles de menthe)	8,50

Les Parfums de Glaces

CAFÉ, PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ, RHUM-RAISINS, CHOCOLAT, VANILLE, MENTHE-CHOCOLAT

Les Parfums de Sorbets

CASSIS, MOJITO, CITRON, PÊCHE DE VIGNE,
COCO, POIRE, FRAISE, FRAMBOISE

COMPOSEZ VOTRE COUPE	
1 BOULE	2,50
2 BOULES	5,00
3 BOULES	7,00
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1,00

