

Desserts

Crème brûlée « Maison »	8,00 €	Glace au Choix (Voir carte)	8,00 €
Tiramisu « Maison »	8,00 €	Moelleux au chocolat	8,00 €
Café Gourmand « Maison »	9,00 €		

Carte des Vins

	50 cts	75 cts	Magnum
Côtes de Provence Aop			
Amour de Provence « Maîtres Vignerons de St Tropez »	27.00 €	34.00 €	
-Rouge, rosé, blanc de blancs			
Carte Noire « Maîtres Vignerons de St Tropez »		36.00 €	
-Rouge, rosé, blanc de blancs			
Carte Noire « Maîtres Vignerons de St Tropez »			72.00 €
-Rosé			
Domaine Ott « Clos Mireille »-Blanc de blancs		68.00 €	
Coteaux d'Aix en Provence Aop			
Villa Tréva		30.00 €	
Rosé, Blanc			
Bandol Aop			
Château de Font-Vive		42.00 €	
Rouge, rosé, blanc			
Cassis Aop			
Domaine des Quatre Vents	Rosé, blanc de blancs 36.00 €	40.00 €	
Bodin	Blanc de Blancs	44.00 €	
Bodin	Rosé	46.00 €	
Domaine du Paternel	Rosé, blanc 36.00 €	42.00 €	88.00 €
Jéroboam			188.00 €
St Joseph Aop			
Paul Jaboulet			
Grand Pompée	Rouge	60.00 €	
Vins Corse			
Alma di Notte Vegan « IGP de l'île de Beauté »	Rosé, blanc	30.00 €	
Fiumicicoli Bio « Sartène Aop »			
-Rosé	36.00 €	42.00 €	
-Blanc	37.00 €	44.00 €	
Champagne Aop			
Ruinart Brut		130.00 €	
Les Boissons			
Apéritif 2cl—5 cl	5,00 €	Digestif 4 cl	8,00 €
Zilia Litre	7,00 €	Orezza 100 cl	7,00 €
Café	3,50 €	Whisky 3 cl	8,00 €
Supplément Coca Cola 10 cl	2,00 €		

Service et Taxes Compris

La Baie des Singes

Vous propose sa carte

Réservation tel. 04 91 73 68 87
Les Gondes Marseille

Les Entrées

Soupe de Poisson « Maison » <i>(Pêche locale avec rouille, aioli et râpé)</i>	20,00 €
Salade du pêcheur « Maison » <i>(Seiches, Poulpe)</i>	20,00 €
Poêlée de seiche à la Provençale*	24,00 €
Aumônière de St Marcellin au chutney de figue et de noix* <i>(Salade, tomates, St Marcellin, feuille de brick)</i>	19,00 €
Ravioles de Homard au piment d'Espelette fait par nos soins*	24,00 €
Poivrons rouges grillés et marinés à l'huile d'olive	19,00 €
Salade Italienne et sa véritable Mozzarella di bufala*	19,00 €
Tartare de Thon <i>(Mangue et Avocat)</i>	26,00 €
Carpaccio de Bœuf <i>(Copeaux de fromage, huile d'olive, basilic, câpre, citron)</i>	19,00 €
Carpaccio de Poulpe mariné au Pesto	24,00 €

Tous nos plats et préparations sont faits « Maison »

Viandes

Filet de Bœuf* grillé au poivre mignonette	28,00 €
Entrecôte* Allemagne Simmental grillée	26,00 €

« Les Accompagnements sont en fonction de notre marché »

*Origine Allemagne et Autriche.

*Avec gluten

*Avec Lactose

Nos Plats sont cuisinés avec amour et goût, ne sélectionnant que des produits de qualité.

Nous aimons faire plaisir et notre bonheur est de voir nos clients partir heureux....

A très bientôt

Service et Taxes Comprises

Nos Spécialités sur commande

La Bouillabaisse*

(Sept à dix poissons sur fond de roche avec aioli, rouille, croûtons, râpé, oignons et pommes de terre)

Sur Commande 3 personnes minimum

55,00 € par pers.

** Ce plat de poissons bouilli et aromatisé, typique de la cuisine provençale et en particulier de Marseille, est le résultat d'un mode de cuisson dit : « Bouillir et Baisser » qui a donné « Bouillabaisse ».*

La Bouillabaisse était à l'origine un plat de pêcheurs, cuisiné dans un grand chaudron avec une variété de 7 à 10 poissons, selon la pêche du jour.

C'est ici, à la Baie des Singes que vous retrouverez le goût de ce bouillon du soleil, ce bouillon d'or, grâce aux petits secrets bien gardés dans notre famille que mon grand-père, Dominique et mon père Roger, m'ont transmis.

Bon Appétit

Jérémy

Langouste, Homard, Cigales de mer Les 100 gr 20,00 €
A l'Armoricaine accompagné de Linguine*.
(A la commande Uniquement) « Fait Maison »

Le Vivier

Homards, Langoustes vivants grillés au beurre et à l'estragon
Accompagnés de Risotto aux fines herbes.

Langouste royale, Homard grillé de méditerranée Les 100 grs 15,00 €
Homard Européen (Atlantique nord) (env. 600 gr) La pièce 50,00 €

Les Poissons

Sur le grill tout simplement

Le panier du pêcheur, notre choix délibéré de vous servir uniquement de la fraîcheur. C'est de bouche à oreille que l'on vous contera la pêche du jour.

Loup, Daurade Les 100 grs 9,00 €
Pagre, Chapon, Rouget, Pageot, Denti Les 100 grs 10,00 €

Accompagnés de ratatouille, pommes de terre persillées.

Les Poissons cuisinés

Gambas sautées façon Baie des Singes (Provençale) 27,00 €
Linguine aux palourdes* 26,00 €
Brochette d'Espadon 28,00 €
Filet de Thon grillé, sauce vierge 28,00 €
Risotto Arborio, aux St Jacques rôties, coulis poivrons rouges** 28,00 €

Tous nos plats et préparations sont faits « Maison »