

Desserts

Crème brûlée « Maison »
Glace au Choix
Tiramisu « Maison »
Moelleux au chocolat
Café Gourmand « Maison »

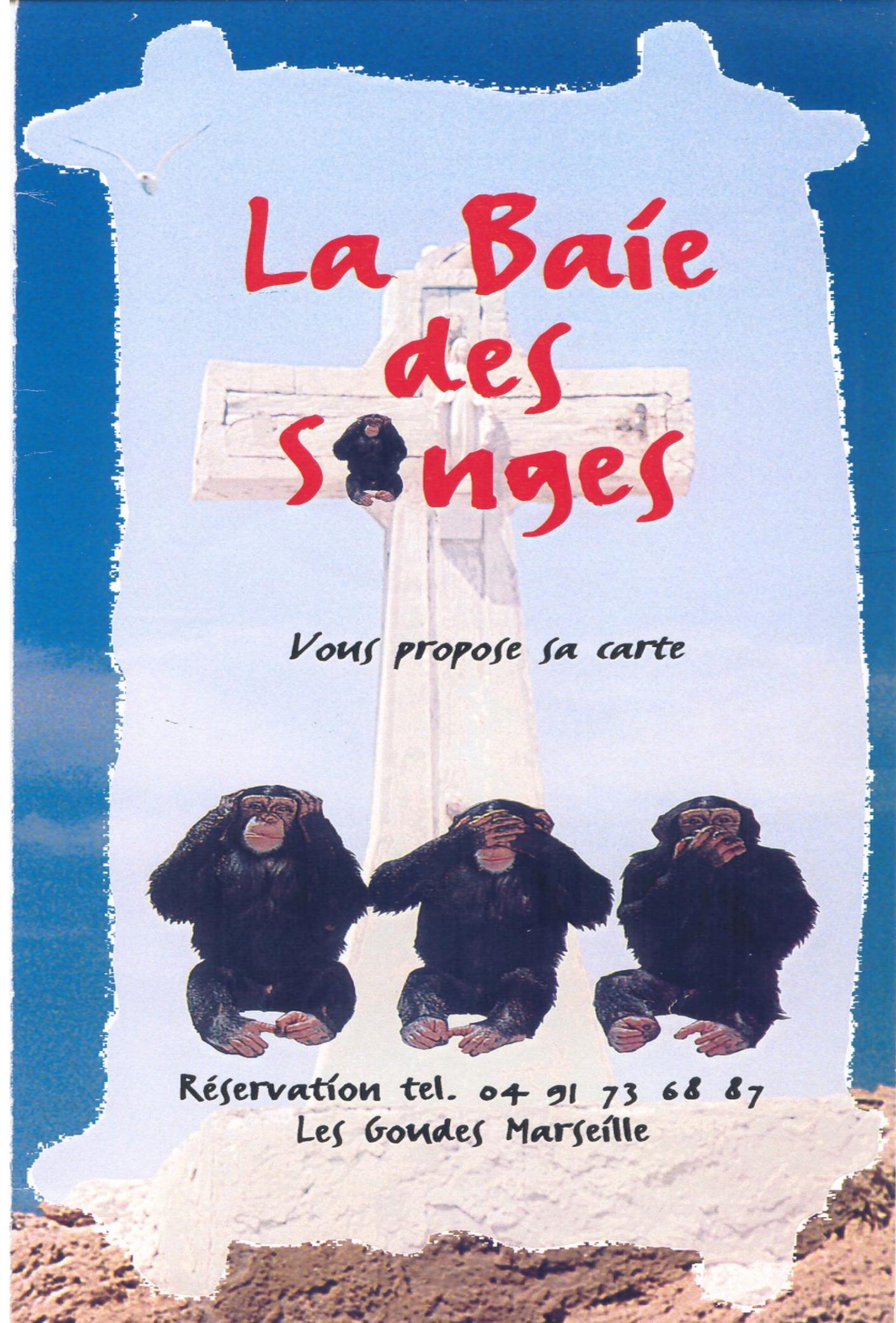
Spécialités Artisanales

Mirage cœur de meringue
Parfait Grand Marnier
Cassate
Nougat Glacé avec brisures

Pots Catalans (Glaces Artisanales)

Sorbet Citron
Sorbet Limoncello
Glace au Chocolat
Glace à la vanille
Glace au Café (du Brésil)
Glace caramel beurre salé
Glace Rhum-Raisins

Service et Taxes Compris



Les Entrées

Soupe de Poisson « Maison »
(Pêche locale avec rouille, aioli et râpé)

Salade du pêcheur « Maison »
(Seiches, Poulpe)

Poêlée de seiche à la Provençale*

Aumônière de St Marcellin au chutney de figue et de noix*
(Salade, tomates, St Marcellin, feuille de brick)

Ravioles de Homard au piment d'Espelette fait par nos soins*

Poivrons rouges grillés et marinés à l'huile d'olive

Salade Italienne et sa véritable Mozzarella di bufala*

Tartare de Thon
Mangue

Carpaccio de Bœuf
(Copeaux de fromage, huile d'olive, basilic, câpre, citron)

Carpaccio de Poulpe mariné au Pesto

Assiette végétarienne

Tous nos plats et préparations sont faits « Maison »

Viandes

Filet de Bœuf* grillé au poivre mignonette

Côte de Bœuf 350 grammes pour 1 personne

« Les Accompagnements sont en fonction de notre marché »

Menu Enfant

(glace Miko à l'eau + sirop)

nuggets ou steak haché

*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

* 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

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

Homard Européen (Atlantique nord) (env. 600 gr) La pièce

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.

Sare, Tassergal

Loup, Daurade

Page, Chapon, Rouget, Pageot, Denti

Accompagnés de ratatouille, pommes de terre persillées.

Les Poissons cuisinés

Gambas sautées façon Baie des Singes (Provençale)

Linguine aux palourdes*

Filet de Thon grillé, sauce vierge

Risotto Arborio, aux gambas et coulis de homard**

Supplément : Ratatouille ou pomme de terre ou risotto

Salade verte