



CARTE ESCALE MIDI

Du 13 mai au 24 septembre 2023 – de 12h30 à 15h

AVEC L'APÉRO

Rillettes de crevettes au chorizo	12 €
Couteaux en persillade	12 €
Friture de supions	12 €
✓ Tartine tomates cerises, basilic et scamorza fumée	12 €

100% VEGGIE

✓ Aïoli de légumes	20 €
✓ Salade fraîcheur : pastèque, avocat, artichaut et feta marinée	22 €
✓ Veggie bowl : quinoa, fèves, poivrons, carottes, olives, céleri, vinaigrette au citron	22 €
✓ Tomates, roquette, burrata et tartufata	24 €

LE TOUT CRU

Tartare de daurade, radis, carottes, cébette et huile d'olive au citron du Château de Taurenne	25 €
Tartare de thon, olives noires, cébette, basilic, pignons et huiles d'ail	25 €
Ceviche de loup, pomme granny, citron vert, lait de coco et poivre de Timut	25 €
Bowl méditerranéen : tartare de thon, quinoa, fèves, poivron, carottes, olives, céleri, vinaigrette au citron	26 €
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	27 €



CARTE ESCALE MIDI

Du 13 mai au 24 septembre 2023 – de 12h30 à 15h

DE NOTRE VIVIER

Homard grillé	aux 100gr, selon prix du marché
Langouste grillée (sur commande 24h à l'avance)	aux 100gr, selon prix du marché

LES INCONTOURNABLES

Moules, frites fraîches maison	20 €
Calamars grillés, caviar d'aubergines, sauce à base de tomates cerises, basilic	25 €
Aïoli tradition, cabillaud et fruits de mer	28 €
Rigatoni vongole	26 €
Suprême de volaille grillé, crème de gorgonzola et légumes du moment	26 €
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et sauce au poivre	27 €
Filet de daurade au barbecue, légumes du moment et vinaigrette Gaudi	29 €
Poisson de Méditerranée selon la pêche locale	42 €

SWEET CORNER

Fromage de chèvre du Var	10 €
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10 €
Tarte du jour	11 €
Royal chocolat	12 €
Macaron glacé passion, insert rhum blanc	13 €
Cheesecake, sésame noir et framboise	14 €
Fruits frais de saison	14 €



CARTE ESCALE SOIR

Du 16 juin au 09 septembre 2023 – de 19h30 à 22h

ENTRÉES

Rillettes de crevettes au chorizo	12 €
Couteaux en persillade	12 €
Friture de supions	12 €
✓ Tartine tomates cerises, basilic et scamorza fumée	12 €
Betteraves, et agrumes, huile d'olive fumée et condiments acidulés	18 €
Tartare de daurade, radis, carottes, cébette et huile d'olive au citron du Château de Taurenne	20 €
Tartare de thon, olives noires, cébette, basilic, pignons et huiles d'ail	20 €
Ceviche de loup, citron vert, lait de coco, pomme granny et poivre du Timut	20 €
Gravelax de thon, crème au fenouil et condiment pamplemousse et aneth	26 €
Salade de homard, avocat, agrumes et vinaigrette de crustacés	33 €

PLATS

✓ Panier de légumes vapeur, sauce au choix (aïoli, vierge ou vinaigrette Gaudi)	22 €
✓ Tajine de légumes de saison au citron confit	22 €
✓ Rigatoni aux légumes et crème de gorgonzola	23 €
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	27 €
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et sauce au poivre	27 €
Ballotine de volaille farcie aux champignons et tartufata, jus à la truffe	30 €
Pavé de maigre, poivrons confits, sucrose au barbecue et jus aux anchois	30 €
Tajine de la mer, poulpe et pêche du jour	30 €
Filet de daurade, aubergine confite gratinée à la feta et vinaigrette tomate	29 €
Risotto de langues d'oiseau, gambas et bisque à l'estragon	39 €
Poisson de Méditerranée selon pêche locale	42 €
Homard grillé	aux 100gr, selon prix du marché
Langouste grillée (sur commande 24h à l'avance)	aux 100gr, selon prix du marché

DESSERTS

Fromage de chèvre du Var	10 €
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10 €
Tarte du jour	11 €
Royal chocolat	12 €
Macaron glacé passion, insert rhum blanc	13 €
Cheesecake, sésame noir et framboise	14 €
Fruits frais de saison	14 €