

ENTRÉES

Plateau de charcuterie	10,50 €
Œufs Mimosa	8,50 €
Cassolette de la mer	10,50 €

SALADES

Salade Grecque	16,00 €
Salade romaine, tomates, concombre, oignon rouge, feta, olives noires, huile d'olive, citron jaune	
Salade César	17,00 €
Salade romaine, poulet pané, tomates cerises, œuf dur, copeaux de parmesan, anchois, olives, croutons, sauce César	
Salade Lyonnaise	17,00 €
Salade romaine, saucisse fumée, pommes de terre, dés de Comté, tomates cerises, oignon rouge, œuf dur, sauce mousseline	

SUPPLÉMENTS

Sauce au poivre :	3,50 €
Sauce à la moutarde :	3,50 €
Sauce échalotes :	3,50 €
Sauce Béarnaise :	4,00 €
Frites, salade : petit : 2,50 €, grand : 3,50€	
Légumes : petit : 3,00 €, grand : 4,00€	

CARPACCIOS TARTARES

Carpaccio de saumon	17,00 €
Sauce vierge Frites, salade	
Carpaccio de bœuf	20,00 €
Pétales de parmesan, tomate confite, pesto, Frites, salade	
Tartare de bœuf au couteau	20,00 €
Préparé en cuisine Frites, salade	
Tartare de thon rouge	19,00 €
Aneth, citron jaune Frites, salade	

PÂTES

Pennes, spaghettis, tagliatelles ou farfalles selon humeur du chef	
Bolognaise	15,00 €
Carbonara	15,00 €
Aux deux saumons	15,00 €

VIANDES

Entrecôte de bœuf charolaise 300g	26,00 €
Côte de bœuf charolaise 500g, cuisson plancha	32,00 €
Assiette du boucher	28,00 €
3 viandes de bœuf, selon arrivage Cœur de rumsteak, bavette, faux filet....	
Escalope de veau Milanaise	26,00 €
Aiguillette de poulet forestier	20,00 €
Bavette de porc à la moutarde	22,00 €

Nos viandes sont accompagnées de frites, salade ou légumes

FROMAGE

Assiette (3 sortes de fromage)	8,50 €
Planche (5 sortes de fromage)	12,50 €

POISSONS

Filet de daurade	24,00 €
Brochette de lotte / saint-jacques	24,00 €
Loup entier 400/600	32,00 €
Daurade 400/600	32,00 €

Nos poissons sont accompagnés de légumes

SUGGESTIONS DU JOUR – 17.00 €
MENU ENFANT -12 ans – 10.00 €

**HORS WEEK-END ET JOURS
FÉRIÉS**

FORMULE DUO – 21,00 €

Entrée + suggestion du jour

Suggestion du jour + dessert

FORMULE COMPLETE – 24,00 €

Entrée + suggestion du jour
+ dessert

DESSERTS

Tarte flan parisien	7,50 €	Tiramisu café	8,50 €
Tarte poires ou pommes	7,50 €	Crème brûlée	8,50 €
Fondant chocolat amande	9,50 €	Riz au lait	9,50 €
Mousse chocolat	8,50 €	Sorbets, glaces	8,50 €
Profiteroles	8,50 €	Café gourmand	10,50 €



Tous nos plats, desserts et sauces sont faits-maison.

Bœuf d'origine France

Tous nos prix sont en € TTC.

Nos plats sont susceptibles d'avoir des allergènes ou trace d'allergènes dont la liste est à la disposition de notre clientèle à la demande.

LES VINS ROUGES

50cl 75cl

Côtes de Provence A.O.C. Château La Jouliane	18,00 €	22,00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P. Château La Coste "Première cuvée"	20,00 €	26,00 €
Côtes du Rhône A.O.C. Domaine des Romarins	22,00 €	
Brouilly A.O.C. Domaine de La Martingale	29,00 €	

LES VINS ROSÉS

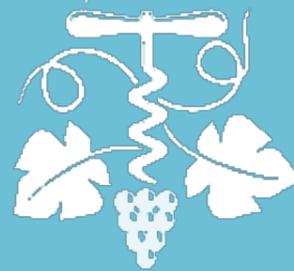
Côtes de Provence A.O.C. Château La Jouliane	18,00 €	22,00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P. Château La Coste "Rosé d'une nuit"	22,00 €	28,00 €
Cassis A.O.C. Château de Fontcreuse	34,00 €	

LES VINS BLANCS

Côtes de Provence A.O.C. Château La Jouliane	18,00 €	22,00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P. Château La Coste "Première cuvée"	22,00 €	28,00 €
Cassis A.O.C. Château De Fontcreuse	34,00 €	

LE VERRE DE VIN : 3,00 €

LE VIN AU PICHET : 25 cl : 4,50 € ou 50 cl : 6,50 €



LE YACHTING

RESTAURANT CAFÉ CLUB HOUSE



OUVERT À TOUS DU LUNDI AU DIMANCHE MIDI

04 91 73 29 51

Privatisation sur demande pour vos soirées