





ENTRÉES

MOULES GRATINÉES	19 €
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE	21 €
CÉVICHE DE DAURADE OU TARTARE DE THON	22 €
SALADE DE POULPE	24 €

VIANDES

ESCALOPE MILANAISE* (200 - 220 gr)	28 €
<i>(Roquette, tomates cerises, pignons de pins, capres, cebettes, parmesan rapé minute)</i>	
ENTRECOTE ARGENTINE GRILLÉE** (300gr)	36 €
<i>(Beurre Maître d'Hôtel)</i>	

PLATS DE POISSONS

CALAMARS DE PATAGONIA	25 €
<i>(Sautés à l'ail et persil, roquette)</i>	
GRATIN DE CABILLAUD AU FOUR À PIZZA	24 €
<i>(Ecrasé de pommes de terre, poireaux, olives Taggiashe, dos de Cabillaud émietté)</i>	

PATES

LINGUINE ALLE VONGOLE	28 €
-----------------------	------

POISSONS CUIITS À LA PLANCHA

NOIX DE SAINT-JACQUES FRAICHES	29 €
GAMBAS SAUVAGES	33 €
DUO SAINT-JACQUES ET GAMBAS	32 €
DUO DE LOTTE (JOUÉ OU QUEUE) ET SAINT-JACQUES	32 €
TRIO DE SAINT-JACQUES, GAMBAS ET LOTTE (JOUÉ OU QUEUE)	34 €
PARILLADA	31 €
<i>Daurade, Calamars, Poulpe, Gambas</i>	
PARILLADA ROYALE	37 €
<i>Daurade, Calamars, Poulpe, Gambas, Noix de Saint-Jacques, Lotte (joué ou queue)</i>	
MARMITE DU PÊCHEUR	40 €
<i>Pommes de terres safranées, filet de Daurade, 1 Gambas, Moules, Lotte, Palourdes, Noix de Saint-Jacques</i>	

ÉLEVAGE BIO DE L'ÎLE DU FRIOUL D'AURÉLIEN

LOUP PORTION BIO (450GR/600GR)	35 €
--------------------------------	------

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES MAISON ET LÉGUMES DU MOMENT.

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

*ORIGINE FRANÇAISE ET/OU ITALIENNE

**ORIGINE ARGENTINE



PIZZAS *(Farine Biologique italienne et levain naturel)*

ANCHOIS - SAUCE TOMATE

> APRÈS CUISSON : *Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche*

< SUR PLACE
< À EMPORTER
17 € - 15 €

EMMENTAL - SAUCE TOMATE, EMMENTAL DE SAVOIE AU LAIT CRU*

> APRÈS CUISSON : *Olives Taggiasche*

19 € - 17 €

MOITIÉ /MOITIÉ - SAUCE TOMATE, EMMENTAL DE SAVOIE AU LAIT CRU*

> APRÈS CUISSON : *Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche*

21 € - 17 €

MOITIÉ /MOITIÉ MOZZARELLA - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

> APRÈS CUISSON : *Anchois italiens blancs marinés, pistou maison et olives Taggiasche*

19 € - 15 €

MARGHERITA - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

> APRÈS CUISSON : *Olives Taggiasche*

16 € - 13 €

ROYALE - SAUCE TOMATE, CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUCISSE ITALIENNE**

> APRÈS CUISSON : *Olives Taggiasche*

22 € - 17 €

LA CORSICA - SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , BROUSSE ET FIGATELLI

> APRÈS CUISSON : *Olives Taggiasche*

22 € - 18 €

MADRAGUE - SAUCE TOMATE

> APRÈS CUISSON : *Tomates cerises, copeaux de parmesan Reggiano, pistou maison et olives Taggiasche*

22 € - 17 €

LA PÊCHEUR - PETITES SEICHES ET CALAMARS CUISINÉS À LA SAUCE TOMATE, AIL, VIN

25 € - 20 €

LA PLANIER - SAUCE TOMATE

> APRÈS CUISSON : *Mozzarella di bufala, feuille de basilic et filet d'huile d'olive, olives Taggiasche*

20 € - 16 €

QUATRE FROMAGES - MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA DOP ET CRÈME FRAÎCHE

> APRÈS CUISSON : *Parmigiano Reggiano DOP (22 / 24 mois)*

23 € - 19 €

MENU ENFANTS

SIROP, STEACK HACHÉ FRITES OU PIZZA FROMAGE

GLAÇES 2 BOULES *(Vanille, café, chocolat, citron, poire)*

15 €

*FOURNI PAR LA FROMAGERIE "LA MEULERIE "

**LM BOUCHERIE (CHAMPION DE FRANCE DE LA SAUCISSE)



DESSERTS MAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT	11 €
FEUILLANTINE AUX POMMES <i>(Sauce caramel, glace vanille)</i>	11 €
TIRAMISÙ <i>(Café, biscuits Savoiri, mascarpone)</i>	9 €
PROFITEROLES <i>(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées)</i>	12 €
BABA AU RHUM <i>(Chantilly)</i>	12 €
PANNA COTTA <i>(Coulis de framboises)</i>	9 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	9 €
GLACE TARENTINA POT DE 220ML <i>(Voir ardoise pour les parfums)</i>	9 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>(Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	12 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>(Glace café, glace vanille, café, chantilly)</i>	12 €
COLONEL <i>(Sorbet citron, vodka)</i>	12 €
GÉNÉRAL <i>(Sorbet poire, Williamine)</i>	12 €

BOISSONS

SIROP	2,50 €
SODAS 33cl : Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier • 25cl : Limonade, Orangina, Ice Tea	4,50 €
JUS DE FRUITS 20 cl : Orange, abricot, ananas, tomate	4 €
PASTIS 2 cl : Casanis, Ricard, 51	4 €
KIR 12 cl : Pêche, cassis	5 €
MARTINI, CAMPARI, PORTO, SUZE 8 cl	4,50 €
PETIT DIGESTIF 2 cl : Get, Limoncello, Cognac, Garlaban, Poire, Vodka	4 €
DIGESTIF 4 cl : Get, Limoncello, Cognac, Garlaban, Poire, Vodka	8 €
PIETRA : Pression	50 cl 10 € • 25 cl 5,50 €
OREZZA / ZILIA	1/2L 4 € • 1L 7,50 €
SPRITZ / MOJITO / CAPO SPRITZ <i>(Cap Mattei)</i>	12 €
CAFÉ	2,50 €
NOISETTE	3 €
DOUBLE CAFÉ	5 €
GRAND CRÈME	5,50 €
THÉ BIO <i>(Vert ou noir)</i> , VERVEINE BIO	4,50 €
CAFÉ AFFOGATO <i>(Café, glace vanille)</i>	6,50 €