HALLES ET MANGER à LA MARINE
GRILL-RESTAURANT-CAVE MATURATION

LA CARTE

ENTRÉES

COQUILLAGES - CRUSTACÉS - Sans accompagnement

1) 6 Huîtres de Bouzigues ... 10.00 €
1) 12 Huîtres de Bouzigues ... 19.00 €
2) 6 Huîtres gratinées ... 12.00 €
2) 12 Huîtres gratinées ... 22.00 €
3) Palourdes en persillade ... 15.00 €
4) Douze Couteaux en persillade ... 15.00 €
15 Moules gratinées à l'aïoli ... 17.00 €

Padrón (petits poivrons verts) ... 5.50 €
5) Soupe de saison ... 12.00 €
6) Salade de poulpes aux légumes croquants ... 12.00 €

PLATS

NOS POISSONS

7) Lamelle de seiche au chorizo ... 18.00 €
8) Loup entier de Méditerranée en persillade ... 26.00 €
9) Daurade au « Noilly Prat» ... 26.00 €
Dos de cabillaud gratiné à l'aïoli ... 26.00 €
Bourride sétoise revisitée par la cheffe Magali ... 26.00 €

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saison et patatas

NOS VIANDES MATURÉES

13) Viande de Galice ... 9.00 € / les 100 g brut
13) Viande Charolaise ... 11.00 € / les 100 g brut
13) Viande de region suivant arrivage (Salers ou Aubrac) ... 12.00 € / les 100 g brut

Pour une meilleure dégustation, nous vous proposons nos viandes maturées à partir de 500g.

NOS VIANDES

14) Magret entier aux herbes de Provence ... 26.00 €
15) Pièce de boeuf origine France ... 28.00 €

NOS PÂTES

Linguines aux légumes de saisons ... 17.00 €
17) Linguines aux couteaux ... 18.00 €
16) Linguines aux palourdes ... 19.00 €

DESSERTS

18) Tarte aux fruits ... 9.00 €
19) Café gourmand ... 13.00 €
20) Moelleux au chocolat (sans gluten) ... 11.00 €

NOS GLACES

Coupe 1 boule sans chantilly ... 3.00 €
Coupe 2 boules sans chantilly ... 5.50 €
Coupe 3 boules sans chantilly ... 7.50 €
Supplément chantilly ... 1.00 €

PARFUMS

- **Classique** : chocolat 22), vanille 23), café 24)
- **Découverte** : roquette, muscat, cabécou 25), roquefort 26) aux noix 27), basilic, fenouil, tomate basilic 28)
- **Sorbet** : citron vert 32), sorbet fraise 33), orange 34) zeste d'orange 35), mandarine
- **Classique sans gluten** : vanille bio, chocolat bio, caramel beurre salé
- **Sorbet bio** : framboise 39), abricot 36)
- **Parfum d'hivers** : marron 41), miel 42)

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

43) Coupe colonel ... 9.00 €
44) Le skipper ... 9.00 €

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 35 €

ENTRÉES

6 Couteaux **ou** Soupe de saison
ou Salade de poulpes aux légumes croquants

PLATS

Lamelle de seiche au chorizo
ou Filet de daurade
ou Demi-magret de canard

DESSERTS

Tarte aux fruits
ou Moelleux au chocolat (sans gluten)
ou Café surprise

CAFÉ OU THÉ

MENU ENFANT • 12 €

Maximum 12 ans

Lamelles de seiche
ou Cabillaud « patatas fritas »

Moelleux au chocolat (sans gluten)
ou 1 boule de glace sans chantilly

Madame, Monsieur,
Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance à un aliment, merci de le dire à notre serveur avant de commander.

Lady, Sir, if you know that you are allergic or have an intolerance to a food, please tell our server before ordering.

Joe Le Cooker
Locataire - Gérant

Création graphique et impression : CACTUS © 05 62 94 62 28 IMPRIM'VERT

| | LISTE DES ALLERGENES MAJEURS | Numéro de recette indiqué sur la carte | | |