



HALLES ET MANGER

à **LA MARINE**
GRILL-RESTAURANT-CAVE MATURATION

NOSTRI ANTIPASTI – MOLLUSCHI - CROSTACEI

Ostriche di Bouzigues x 6	10.00 € // Ostriche di Bouzigues x 12	19.00 €
Ostriche gratinate x 6	12.00 € // Ostriche gratinate x 12	22.00 €
Vongole prezzemolo olivo d'oliva		15.00 €
Dodici cannolicchi prezzemolo olivo d'oliva		15.00 €
15 Cozze gratinate con aioli		17.00 €
Padrón (piccoli peperoni verdi)		5.50 €
Zuppa di stagione		12.00 €
Insalata di polpo con verdure croccanti		12.00 €

NOSTRI PIATTI DI PESCE

Lamelle di seppie al chorizo	18.00 €
Branzino intero del Mediterraneo prezzemolo olivo d'oliva	26.00 €
Orata al vermouth « Noilly Prat »	26.00 €
Filetto de merluzzo gratinato con aioli	26.00 €
Bourride Sétoise rivisitato dallo chef Magali	26.00 €

Tutti i nostri piatti sono accompagnati de verdure di stagione e da patate.

LE NOSTRE CARNI MATURATE

Carne Galiziana	9.00 € / les 100 g brut
Carne bovina Charolaise	11.00 € / les 100 g brut
Carne regionale dopo l'arrivo (Salers o Aubrac)	12.00 € / les 100 g brut

Per una migliore degustazione, vi proponiamo le nostre carni maturate a partire da 500g

LE NOSTRE CARNI

Petto d'anatra intero alle erbe di Provenza	26.00 €
Pezzo di manzo di origine francese	28.00 €

LE NOSTRE PASTE

Linguine con verdure di stagione	17.00 €
Linguine coi cannolicchi	18.00 €
Linguine alle vongole	19.00 €

I NOSTRI DESSERTS

Torta di frutta	9.00 €
Café gourmand 'caffé accompagnato da una selezione di dolci in version mignon	13.00 €
Torta al cioccolato (senza glutine)	11.00 €

I NOSTRI GELATI

Coppa 1 palla gelato senza crema chantilly	3.00 €
Coppa 2 palle gelato senza crema chantilly	5.50 €
Coppa 3 palle gelato senza crema chantilly	7.50 €
Supplemento crema chantilly	1.00 €

Gusti

Classico : cioccolato, vaniglia, caffè,

Scoperta rucola, moscato, formaggio caprino « cabecou », formaggio « roquefort » con noci, basilico, finocchio, pomodoro con basilico

Sorbetto : limone verde, fragole, scorza d'arancia, mandarino

Classico senza glutine : vaniglia bio, cioccolato bio, caramello al burro salato

Sorbetto bio : lampone, albicocca.

Gusti d'inverno : castagna, miele

Copa colonel	9.00 €
Copa skipper	9.00 €

Menus

INGRESSO + STOVIGLIE + DESSERT • 35 €

Ingresso

6 coltelli

zuppa di stagione

insalata di polpo con verdure croccanti

Stoviglie

Lamelle di seppie al chorizo

Filetto di orata

Petto d'anatra

Dolci

Torta di frutta

Chocolate Fluffy (senza glutine)

caffè a sorpresa

Caffè o tè

Menus

MENU BAMBINO • 12 €

Maximum 12 years

Lamelle di seppia o baccalà

petto d'anatra con patatine fritte fatte in casa

Torta al cioccolato (senza glutine)

1 palla di gelato senza crema chantilly

Signore, Signori,

Se sapete di essere allergico o di avere intolleranze alimentari, vi preghiamo di comunicarcelo prima di ordinare.

Boissons

Pastis, Ricard , Cristal 4cl	3,60 €
Mauresque , Tomate , Perroquet 4cl	3,80 €
Kir (Cassis, Pêche, Mûre)	4,50 €
Kir Royal (Cassis, Pêche, Mûre)	9.00 €
Martini Blanc, Martini Rouge 4cl	5.00 €
Muscat	4,50 €
Suze	5.00 €
Campari	5.00 €
Porto	5.00 €
Coupe De Champagne	8,80 €
Bière Pression (1664) 25 cl	3,50 €
Bière Pression (1664) 50 cl	7.00 €
Panaché	3,30 €
Monaco, Demi Sirop	3,70 €
Picon Bière	4.00 €
Desperados	6.00 €
Heineken	5.00 €
Heineken Pop	2,50 €
Bière De Sète Gingembre	4,50 €
Bière De Sète 3 Houblons	4,50 €

Softs

Coca Cola	3,60 €
Coca Cola Zéro	3,60 €
Limonade	3,60 €
Diabolo	3,60 €
Schweppes Tonic	3,60 €
Red Bull , Hexis Energy	4,50 €
Ice Tea Lipton	3,60 €
Jus de fruit (Orange, Poire, Fraise, Tomate) ..	3,60 €
Sirop	2,00 €

Whisky 4 cl

Talisker	11,00 €
Glenlivet	11,00 €
Aberlour	11,00 €
Jameson Black Barrel	11,00 €
Tokinoka (Japonais)	11,00 €
Fuji-Sanroku (Japonais)	11,00 €
Glenfiddich	11,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Jack Daniel's Honey	10,00 €
Balentine's	10,00 €

RHUM 4 cl

Pacto Navio (Cuba)	11,00 €
Santa Teresa (Venezuela)	11,00 €
Don Papa (Philipines)	10,00 €
Diplomatico (Venezuela)	10,00 €
Havana 7 ans ambré (Cuba)	10,00 €
Havana 3 ans blanc (Cuba)	9,00 €