

ENTRÉES

Assiette de Jambon Pata Negra Ibérique 14.90€
Recommandé par le chef

Moules Marinières(revisitées) / Provençales / Plancha 11.50€

Salade aux Noix de St Jacques et Gambas 14.10€
flambées au cognac

Salade Ibérique (salade, chorizo, olive, tomate et Jambon Pata Negra,) 13.10€

Assiette de Charcuterie Pata Negra 14.90€

PÂTES

Spaghettí au Roquefort 7.90€

Spaghettí au Cèpes 9.90€

Spaghettí aux Noix de St Jacques 16,90€

Spaghettí aux Poulpes 13.90€

VIANDES A LA PLANCHA

Toutes nos viandes sont *grillées à la plancha au feu de bois* et peuvent être accompagnées par différentes sauces.

Sauce aux Cèpes Maison 3.50€

Sauce Roquefort Maison 2.90€

Sauce Poivre Vert Maison 2.90€

Pata Negra recommandé par le chef 23.50€
(Cochon noir d'Espagne 280 gr env.)

Duo (Pata Negra 200 gr et Pavé de Taureau 170 gr env.) 29.90€

Pavé de Taureau (1x170 gr env.) 11.90€

Entrecôte de Boeuf (300 gr env.) 19.90€

Magret de Canard (200 gr env.) 13.90€

PRODUITS DE LA MER
SPECIALITES DU PASSE PORT

*TOUS CES PLATS SONT GARNIS ET GRILLES A LA PLANCHA AU
FEU DE BOIS*

<i>Poisson selon arrivage accompagné de son riz parfumé et gratin</i>	<i>19.50€</i>
<i>Panaché Simple (1 gambas, Calamars et Petits Poulpes)</i>	<i>18.50€</i>
<i>Panaché Royal (Grande assiette avec 1 Gambas, Calamars, Seiches et Petits Poulpes)</i>	<i>24.50€</i>
<i>Panaché Impérial (Grande assiette avec 1 Gambas, Calamars, Seiches, Petits Poulpes et St Jacques)</i>	<i>29.90€</i>
<i>Panaché Prestigieux (pour 2 personnes) (4 Gambas, Calamars, Seiches, Petits Poulpes, brochettes de St Jacques et poisson d'arrivage)</i>	<i>89.90€</i>
<i>Brochette de Noix de St Jacques</i>	<i>16.90€</i>
<i>Duo (Brochette de Noix de St Jacques et 3 Gambas)</i>	<i>25.90€</i>
<i>Gambas</i>	<i>17.00€</i>
<i>Petits Poulpes</i>	<i>12.90€</i>
<i>Moules Frites</i>	<i>13.50€</i>

DESSERTS

Voir la carte des *Desserts du Jour*

GLACES

<i>La boule de Glace Artisanale</i>	1.90€
<i>Vanille, café, fraise, coco, rhum raisin, menthe-chocolat, marron, ourson, caramel beurre salé, chocolat lait, chocolat noir, chocolat blanc, barbe à papa, pistache</i>	
<i>La boule de sorbet Artisanale</i>	1.90€
<i>Citron, poire, pinacolada, limoncello, cassis</i>	
<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	7.90€
<i>Iceberg : glace menthe-chocolat, Peppermint et chantilly</i>	7.90€
<i>Trio choc : glace chocolat noir, lait et blanc et chantilly</i>	7.90€
<i>Hawaïenne : glace rhum raisin, pinacolada, coco arrosée de rhum et chantilly</i>	7.90€
<i>Limoncello : sorbet limoncello arrosé de limoncello</i>	6.50€
<i>Composition enfant</i>	
<i>L'ourson : glace ourson, chocolat chaud et chantilly</i>	4.50€
<i>La clochette : glace barbe à papa, fraise et chantilly</i>	4.50€

BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i>	1.70€
<i>Décaféiné</i>	2.00€
<i>Infusion</i>	2.80€
<i>Irish Coffee</i>	5.80€

APERITIFS

Pastís (2cl)	2.00€
Martini, Muscat, Americano, Porto, Suze (4cl)	3.50€
Whisky (4 cl)	5.50€
Kir vin blanc (Figue, Cassis, Mûre, Violette, Pêche)	3.90€
Kir Champagne	4.90€
Coupe de Champagne	4.60€
Jus de Fruit, coca, ice tea, orangina, schweppes	3.00€
Coca light / Zéro	3.50€
Sirop	2.00€
Limonade	2.50€
Diabolo	3.00€
Perrier (33 cl)	3.00€
Pellegrino, Vittel ou Perrier (50cl)	4.00€
Pellegrino, Vittel ou Perrier (litre)	5,50€

BIÈRES

Leffe	3.50€
Carlsberg	3.50€
Heineken	3,00€
Cubanisto	4,50€

DIGESTIFS

Jack Daniels (4cl)	6.10€
Get 27, Baileys, Malibu, Téquila, Vodka	5.00€

<i>Vin de Pays du Gard</i>	<i>litre</i>	<i>50 cl</i>	<i>25 cl</i>
Pichet	10.50€	5.90€	3.90€

CARTE DES VINS

<u>AOC Rouge</u>	75 cl	50 cl	37.5 cl
<u>Vin de la Vallée du Rhône</u>			
La Côte de l'Ange (Châteauneuf du Pape) 2012	36.90€		
Vacqueyras 2013	25.90€	19.90€	
<u>IGP Rouge</u>			
<u>Vin de pays du Gard BIO</u>			
Domaine de l'Attillon Nouveau	17.00€		
<u>AOC Blanc</u>			
<u>Vin de la Vallée du Rhône</u>			
Vacqueyras 2014	25.90€	19.90€	
La Côte de l'Ange (Châteauneuf du Pape) 2011	36.90€		
<u>Vin des Coteaux du Languedoc</u>			
Pic Poul de Pinet 2015	15.90€		10.90€
<u>IGP Blanc</u>			
<u>Côtes de Gascogne Nouveau</u>			
Villa Dria Colombard-Sauvignon (Sec)	13.90€		
<u>Vin de Camargue BIO</u>			
Domaine de l'Attillon	17.00€		
<u>Vin de Pays du Gard BIO</u>			
Tavernel	17.00€		
<u>IGP Rosé</u>			
<u>Vin des Coteaux des Baux de Provence</u>			
Mas de la Dame 2015	21.90€		15.90€
<u>Vin de Pays des Bouches du Rhône</u>	75 Cl	50 cl	
<u>Domaine St Pierre</u>			
Rippissilve (blanc) recommandé par le chef	18.90€		
Syrah (rosé) recommandé pour l'apéritif	13.90€		
Carménère (rouge), Chardonnay (blanc)	13.90€	10.90€	