



## Entrées froides

<b>Tomates-Mozzarella au basilic</b>	<b>10€00</b>
<i>(Fresh tomatoes and Mozzarella with basil and olive oil AOC)</i>	
<b>Assiette de melon et jambon cru</b>	<b>12€00</b>
<i>(Plate of melon and cured ham)</i>	
<b>Assiette du chasseur</b>	<b>13€00</b>
<i>(Jambon cru, caillette, saucisson, terrine, champignons sanguins)</i> <i>(Cured ham, caillette, sausage, terrine, marinated mushrooms)</i>	
<b>Salade de poulpe</b>	<b>13€00</b>
<i>(Poulpe, artichauts sautés, huile d'olive AOC, citron)</i> <i>(Octopus, artichokes, Olive oil AOC, lemon)</i>	
<b>Salade du café</b>	<b>12€00</b>
<i>(Salade de roquette, artichauts, parmesan, Jambon cru, jus de citron)</i> <i>(Salad, artichokes, parmesan, cured ham and lemon juice)</i>	
<b>Salade niçoise</b>	<b>12€00</b>
<i>(Salade verte, tomates fraîches, œuf dur, haricots verts, Thon, anchois, olives noires, oignons)</i> <i>(Salad, fresh tomatoes, hardboiled egg, French bean, tuna, anchovy, black olives, onions)</i>	
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b>	<b>15€00</b>
<i>(Confit d'oignons, toasts grillés, compotée de figues)</i> <i>(Cristallized of onions, toasted bread, fig compote)</i>	
<b>Carpaccio de bœuf</b>	<b>10€00</b>
<i>(Copeaux de parmesan, câpres, huile d'olive AOC, citron)</i> <i>(Beef Carpaccio with shavings of parmesan, capers, olive oil AOC, lemon)</i>	



## Entrées chaudes

<b><i>Mozzarella en carrosse</i></b>	<b>11€00</b>
<i>(Beignets de mozzarella panés, tomates fraîches, échalote)</i> <i>(Fritters of Mozzarella, fresh tomatoes, shallot)</i>	
<b><i>Salade de chèvre chaud</i></b>	<b>12€00</b>
<i>(Salade mesclun, fromage de chèvre AOC, pignons de pin, toasts)</i> <i>(Salad, hot goat cheese, pine nut, toasted bread)</i>	
<b><i>Soupe de poissons de roche</i></b>	<b>12€00</b>
<i>(Croutons, rouille, ail)</i> <i>(Fish soup with crusts, garlic and provençal sauce)</i>	
<b><i>Salade de gorgonzola chaud et jambon cru</i></b>	<b>13€00</b>
<i>(Salade, croutons grillés, morceaux de gorgonzola, crème de gorgonzola, jambon cru, huile d'olive AOC, noix)</i> <i>(Salad, crusts, pieces of hot gorgonzola cheese, gorgonzola cream, cured ham, olive oil AOC, nuts)</i>	
<b><i>Escargots de la Robine</i></b>	
<i>Snails from "La Robine"</i>	
<i>Les 6 escargots</i>	<b>8€00</b>
<i>Les 12 escargots</i>	<b>14€00</b>
<b><i>Salade de rougets</i></b>	<b>14€00</b>
<i>(Salade, filets de rougets chauds, basilic, courgettes à la menthe)</i> <i>(Salad, red hot Mullet fillets, basil, zucchinis with mint)</i>	



# Viandes

<b>Escalope de veau à la Milanaise</b> (Spaghettis, tomates, basilic) (Breaded Veal cutlet with Spaghettis, tomatoes and basil)	16€00
<b>Filet de bœuf grillé</b> (Accompagné de frites, et de ses petits légumes du marché) (Grilled beef fillet with French fries and fresh vegetables)	20€00
<b>Filet mignon de porc caramélisé</b> (Accompagné de frites, et de ses petits légumes du marché) (Caramelized pork fillet with French fries and fresh vegetables)	15€00
<b>Noix d'Entrecôte grillée</b> (Pièce de 260 gr environ, accompagné de frites, et de ses petits légumes du marché) (260 g. grilled rib steak of beef with French fries and fresh vegetables)	16€00
<b>Magret de canard au miel de Riez</b> (Accompagné de frites, et de ses petits légumes du marché) (Duck fillet with Riez honey, French fries and fresh vegetables)	18€00
<b>Cotes d'agneau au thym</b> (Accompagné de frites, et de ses petits légumes du marché) (Chop of lamb with thyme, French fries and fresh vegetables)	16€00
<b>Fondue de Bacchus</b> (Fondue bourguignonne au vin et ses aromates, assortiment de six sauces, accompagnée de frites)	20€00
<b>Tartare de bœuf</b> (Accompagné de frites, salades) (Beef steak Tartar with French fries and salads)	13€00
<b>Sauce morilles, cèpes, foie gras, roquefort</b> Sauces : morels, boletus, foie gras, roquefort	4€00



## Poissons et crustacés

<b><i>Saint-Jacques sautées au safran</i></b>	<b>17€00</b>
<i>(Accompagné de son riz safrané)</i> <i>(Scallops stoned with saffron, served with saffron rice)</i>	
<b><i>Gambas en persillade flambées au pastis</i></b>	<b>18€00</b>
<i>(Accompagné de son riz)</i> <i>(Shrimps' stove blazed with pastis, served with rice)</i>	
<b><i>Pavé de saumon sauce crème basilic</i></b>	<b>14€00</b>
<i>(Accompagné de son riz)</i> <i>(Salmon with basil cream sauce and rice)</i>	
<b><i>Dorade grillée</i></b>	<b>18€00</b>
<i>(300/400 g. Élevé en pleine mer méditerranée)</i> <i>(Grilled fresh sea bream. 300/400 g. Raised in Mediterranean sea)</i>	
<b><i>Loup grillé</i></b>	<b>18€00</b>
<i>(300/400 g. Élevé en pleine mer méditerranée)</i> <i>(Grilled fresh sea bass. 300/400 g. Raised in Mediterranean sea)</i>	

## Pâtes

<b><i>Spaghettis à l'encre de seiches</i></b>	<b>14€00</b>
<i>(Lamelles de seiches, encre de seiches)</i> <i>(Spaghettis with small trips of cuttlefish and its ink)</i>	
<b><i>Pennes aux scampis</i></b>	<b>16€00</b>
<i>(Gambas, tomates séchées, crème, tomates fraîches)</i> <i>(Shrimps, dried tomatoes, cream, fresh tomatoes)</i>	
<b><i>Spaghettis à la Bolognaise</i></b>	<b>11€00</b>



# Carte des desserts

6 - €uros

- Crème brûlée maison -
- Soufflé glacé a la liqueur de limoncello -
- Tiramisu au café et sa crème Anglaise -
- Faisselle au coulis de fruits rouges -
  - Charlotte aux fruits rouges -
  - Charlotte aux poires chocolat -
- Coupe de glace deux boules et chantilly -
- Assortiment de macarons sur lit de chantilly -
- Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise -
  - Salade de fruits frais -
- Croustillant de chocolat et sa crème Anglaise -
- Café gourmand-(crème brûlée, salade de fruits, pana cota au caramel, café)



# Menu à 19€00 \*

*Tomates-Mozzarella au basilic*

Ou

*Carpaccio de bœuf*

*(Copeaux de parmesan, câpres, huile d'olive AOC, citron)*

Ou

*Escargots de la robine*

*(Les 6 escargots)*

-----  
*Tartare de bœuf*

*(Accompagné de frites et salade)*

Ou

*Pavé de saumon sauce crème basilic*

*(Accompagné de son riz)*

Ou

*Spaghettis à la bolognaise*

-----  
*Crème brûlée maison*

Ou

*Faisselle au coulis de fruits rouges*

Ou

*Coupe de glace deux boules et chantilly*

*\*Le midi seulement*



# Menu à 24€00

## *Soupe de poissons de roche*

(Croutons, rouille, ail)

Ou

## *Assiette du chasseur*

(Jambon cru, caillette, saucisson, terrine, champignons sanguins)

Ou

## *Mozzarella en carrosse*

(Beignets de mozzarella panés, tomates fraîches, échalotes)

---

## *Pave de saumon sauce crème basilic*

(Accompagné de son riz)

Ou

## *Filet mignon de porc caramélisé*

(Accompagné de ses petits légumes du marché)

Ou

## *Noix d'entrecôte grillée*

(Pièce de 260 gr environ, frites, salade)

---

## *Dessert au choix*



# Menu à 32€00

*Foie gras de canard mi-cuit maison*

*(Confit d'oignons, toasts grillés, compotée de figues)*

Ou

*Salade de rougets*

*(Salade, filets de rougets chauds, basilic, courgettes à la menthe)*

Ou

*Escargots de la robine*

*(Les 12 escargots)*

---

*Loup ou Daurade grillées*

*(300-400 g, Elevé en pleine mer Méditerranée)*

Ou

*Escalope de veau à la Milanaise*

*(Spaghettis, tomates, basilic)*

Ou

*Filet de bœuf grillé*

*(Accompagné d'artichauts et de ses petits légumes du marché)*

Ou

*Pennes aux scampis*

*(Gambas, tomates seiches, crème, tomates fraîches)*

---

*Plateau de fromages*

Ou

*Dessert au choix*



# La formule du café

## Les entrées

*Salade de chèvre chaud  
Moules gratinées en persillade  
Tomates mozzarella basilic  
Jambon cru de pays  
Taboulé maison*

---

## Les plats

*Entrecôte grillée frites  
Spaghettis bolognaise  
Plat du jour  
Tartare de saumon*

---

## Les desserts

*Faisselles aux fruits rouges  
Croustillant au chocolat  
Salade de fruits frais  
Pana cota au caramel ou fruits rouges*



## *Les formules du midi*

*Plat du jour* 11€00

*Entrée + plat* 14€00

*Plat + dessert* 13€00

*Entrée + dessert* 11€00

*Entrée + plat + dessert* 16€00