

# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER



## L'Assiette du Mareyeur

2 Huîtres Fine de Claire n°2, 2 Crevettes Roses\*, 2 Moules, 2 Amandes, 2 Bulots, 2 Palourdes  
 2 Fine de Claire n°2 Oysters, 2 Organic King Prawns, 2 Mussels, 2 Cockles, 2 Whelks, 2 Baby Clams

## Le Plateau de L'Ecailler

35

4 Huîtres Fine de Claire n°2, 4 Huîtres Gillardeau n°3, 3 Crevettes Roses\*, 3 Amandes, 3 Moules, 6 Bulots  
 4 Fine de Claire n°2 Oysters, 4 Gillardeau n°3 Oysters, 3 Organic King Prawns, 3 Baby Clams, 3 Mussels & 6 Whelks

## Le Super Fruit de Mer

46

6 Huîtres Fine de Claire n°2, 6 Palourdes, 6 Moules, 6 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux  
 3 Crevettes Roses\*, Crevettes Grises  
 6 Fine de Claire n°2 Oysters, 6 Baby clams, 6 Mussels, 6 Cockles, 6 Whelks, Winkles  
 3 Organic King Prawns, Grey Shrimps

## L'Assiette de Crustacés

49

Tourteau, ½ Homard, 6 Crevettes Roses\*, Crevettes Grises  
 Crab, ½ Lobster, 6 Organic King Prawns, Grey Shrimps

## Le Langoustier (2 pers.)

106

Homard, Tourteau, 6 Crevettes Roses\*, 6 Langoustines & Crevettes Grises  
 Lobster, Crab, 6 Organic King Prawns, 6 Langoustines & Grey Shrimps

## Le Grand Mareyeur (2 pers.)

144

Homard, Tourteau, 12 Huîtres Fine de Claire n°2, 6 Palourdes, 6 Moules, 6 Amandes, 6 Bulots  
 6 Crevettes Roses\*, 4 Langoustines, Bigorneaux & Crevettes Grises  
 Lobster, Crab, 12 Fine de Claire n°2 Oysters, 6 Baby Clams, 6 Mussels, 6 Cockles, 6 Whelks,  
 6 Organic King Prawns, 4 Langoustines, Grey Shrimps & Winkles

## AU DÉTAIL

### Huîtres - Oysters

Fine de Claire n°2	les 6	14
Gillardeau n°3	les 6	26

### Crevettes Roses\* - Organic King Prawns

les 6 14

### Langoustines - Langoustines

les 6 28

### Crevettes Grises - Grey Shrimps

5

### Bigorneaux - Winkles

6

### Amandes - Cockles

les 12 6

### Homard - Lobster

Entier - Whole		46
Demi - Half		23

### Tourteau - Crab

20

### Palourdes - Baby Clams

les 12 14

### Bulots - Whelks

les 12 9

### Moules - Mussels

les 12 6



# NOS MENUS



## Menu du Mareyeur 45 €

Amuse bouche



Saumon\* façon Gravlax  
et sa gelée de petits pois

ou

9 Huîtres Fine de Claire n°2



Langoustes puce pochées,  
sauce Champagne

ou

Filet mignon de Porcelet Ibérique,  
écrasé de Patate douce



Vacherin aux Fruits Rouges

ou

Sablé aux Framboises,  
Espuma à la Pistache

## Menu Midi 25 €

Tous les midis nous vous proposons  
un menu selon nos arrivages...  
Avec un verre de vin & café compris

## Menu du Marché 35 €

Tous les soirs nous vous proposons  
un menu selon nos arrivages...

Ces menus vous sont présentés  
sur une carte à part

*These daily suggestion menus  
are presented on a separate menu*

## Menu Enfant 10 €

Escalope de Saumon\*

ou

Nuggets de Poulet  
Servis avec frites ou pâtes



Glace ou Sorbet

## NOS POISSONS SAUVAGES GRILLÉS ENTIERS

(POUR 2 PERSONNES UNIQUEMENT - SERVI AVEC UNE MOUSSE DE LÉGUMES DU JOUR)

### SELON ARRIVAGE

<b>Saint Pierre</b> - <i>John Dory</i>	<b>42/pers.</b>
<b>Turbot</b> - <i>Turbot</i>	<b>36/pers.</b>
<b>Chapon</b> - <i>Rockfish</i>	<b>44/pers.</b>
<b>Daurade</b> - <i>Seabream</i>	<b>36/pers.</b>
<b>Pagre</b> - <i>Mediterranean Seabream</i>	<b>34/pers.</b>

### ET DE NOTRE VIVIER

<b>Homard Canadien</b> (1 pièce)	<b>46</b>
<b>Homard Bleu Européen</b>	<b>selon cours du jour</b>

Notre poissonnier, REYNAUD OSO, nous garantit des poissons de qualité ainsi qu'une sécurité alimentaire maîtrisée, depuis le point de pêche jusqu'à l'assiette. Un service sanitaire intégré pour assurer: des analyses bactériologiques systématiques, des contrôles à réception, pour vous garantir une parfaite traçabilité des produits en amont et en aval.



En quête de simplicité & d'authenticité nous faisons de notre mieux pour vous offrir des produits de qualité.  
Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous dans un cadre unique!

*Our aim is to offer good quality produce in a pleasant environment.  
We wish you an enjoyable moment with us in a unique & friendly atmosphere!*



---

## NOS ENTRÉES

<b>Tartare de Daurade* aux Tomates séchées &amp; Combava</b> <i>Organic Seabream Tartare with dried Tomatoes &amp; Combava</i>	<b>14</b>
<b>Moules gratinées en Persillade</b> <i>Gratinéed Mussels with Garlic butter</i>	<b>11</b>
<b>Soupe de Poissons, Rouille safranée &amp; Croûtons dorés</b> <i>Mediterranean Fish Soup served with Rouille &amp; Croutons</i>	<b>14</b>
<b>Croustillant de Légumes façon 'Barigoule'**</b> <i>Fresh Vegetables on a pastry base, "Barigoule" style**</i>	<b>13</b>
<b>Pressé de Foie Gras de Canard maison, servi avec son verre de Muscat</b> <i>Home made Foie Gras served with a glass of Muscat</i>	<b>22</b>
<b>Fraîcheur de Homard, vinaigrette aux senteurs de Truffes</b> <i>Fresh Lobster Salad with Truffle Vinaigrette</i>	<b>28</b>
<b>Emietté de Crabe &amp; Crevettes* au Guacamole &amp; Pamplemousse</b> <i>Crab &amp; Prawn Cocktail with Guacamole &amp; Grapefruit</i>	<b>16</b>


**\*\* Plat végétarien - Vegetarian dish**

---

Nos plats sont faits maison & sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
Sur demande, nous avons une carte à disposition qui vous énumère les différents ingrédients.

*Our dishes are homemade on the premises & may contain certain allergenic ingredients.  
Upon request, we can supply a menu which lists the various ingredients in each dish.*

# NOS POISSONS



<b>Tataki de Thon mi-cuit à l'huile de Sésame, Pois Gourmands</b> <i>Seared Tuna Sashimi with Sesame Oil &amp; Mange tout</i>	<b>26</b>
<b>Tagliatelles au Homard, Sauce Crustacés</b> <i>Lobster Tagliatelles with cream Lobster sauce</i>	<b>28</b>
<b>Filet de Poisson du Jour frais grillé, Huile Vierge &amp; Ratatouille</b> <i>Grilled fillet of fresh Fish of the day, Olive oil with fresh herbs &amp; Ratatouille</i>	<b>24</b>
<b>Dos de Cabillaud lardé, crumble au Citron confit &amp; julienne de Légumes</b> <i>Bacon wrapped Cod fillet, Lemon confit crumble &amp; julienne of Vegetables</i>	<b>29</b>
<b>Brochette de Lotte &amp; Gambas au Chorizo, Mousse de Légumes</b> <i>Gambas &amp; Monkfish Skewer with Chorizo, Vegetable mousse</i>	<b>32</b>
<b>Sole grillée ou Meunière, Riz sauvage</b> <i>Sole served grilled or Meunière, wild Rice</i>	<b>40</b>

# NOS VIANDES

ORIGINES FRANÇAISES\* & ESPAGNOLES\*\*

<b>Tournedos de Veau* aux Morilles, Carottes au jus</b> <i>Veal Tournedos with Morrel mushrooms &amp; baby Carrots</i>	<b>28</b>
<b>Filet mignon de Porcelet Ibérique**, Jus au Thym &amp; purée de Patate douce</b> <i>Filet mignon of Ibéric piglet, Thyme jus &amp; sweet Potatoe puree</i>	<b>22</b>
<b>Filet de Boeuf grillé*, Sauce au Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel, Pois Gourmands</b> <i>Grilled fillet of Beef, Pepper Sauce or Herb butter, Mange tout</i>	<b>30</b>

# NOS ACCOMPAGNEMENTS

3€

**Frites** - French fries  
**Salade Verte** - Green Salad  
**Ratatouille** - Ratatouille  
**Pois Gourmands** - Mange tout  
**Riz** - Rice  
**Julienne de Légumes** - Julienne of vegetables  
**Tagliatelles** - Tagliatelle

# NOTRE CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE



La Réserve Mareyeur ( <i>rosé, blanc &amp; rouge</i> ) Les Maîtres Vignerons de la Presqu'Ile de St Tropez	10cl	5
Sauvignon blanc	10cl	7
Sancerre Comte Lafond	10cl	12
St Emilion Grand Cru Château Haut Gros Caillou	10cl	12
St Nicolas Bourgueil Domaine de La Rodaie	10cl	9

---

<b>AOP Côtes de Provence</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>150cl</b>
------------------------------	-------------	-------------	--------------

### ROSÉ, BLANC ET ROUGE

La Réserve du Mareyeur Les Maîtres Vignerons de la Presqu'Ile de St Tropez		24	49
Minuty Prestige	25	39	
Domaine de Siouvette, Cuvée Marcel Galfard		38	

### ROSÉS

Château La Tour de l'Evêque, Petale de Rose		39	
Château Roubine "Premium" Cru Classé		39	
Clos Beylesse, Domaine de l'Abbaye		44	89
Domaine OTT, Coeur de Grain		66	

### BLANCS

Domaine OTT, Clos Mireille Blanc de blanc		64	
Domaine du Paternel, Cassis Blanc de blanc		48	

## VINS BLANCS (75CL)

### VAL DE LOIRE

Muscadet Réserve Numérotée  
Sancerre Comte Lafond  
Pouilly Fumé de Ladoucette

24  
54  
59

### BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté  
St Véran Les Plantés  
Petit Chablis Regnard

29  
39  
42

### LANGUEDOC

Domaine du Paradis "Muscat Chardonnay" l'infini

21

### ALSACE

Tokay Pinot Gris, Pierre Sparr

38

### BORDEAUX

Château Rambaud, Sauvignon blanc

35

## VINS ROUGES (75CL)

### VAL DE LOIRE

St Nicolas de Bourgueil

38

### BORDEAUX

St Emilion Grand Cru, Château Haut Gros Caillou

46

### CÔTE DU RHÔNE

Gigondas Château Raspail

48

### LANGUEDOC

Château Puech Haut, Pic Saint Loup

32

## CHAMPAGNES

Bollinger Spéciale Cuvée Brut

120

Bollinger Rosé

165

Champagne Maison

70