

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

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

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

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

Le Langoustier (2 pers.)

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

Le Grand Mareyeur (2 pers.)

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
Servi 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

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

ET DE NOTRE VIVIER

Homard Canadien (1 pièce)	46
Homard Bleu Européen	selon cours du jour

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

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

**** 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



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

NOS VIANDES

ORIGINES FRANÇAISES* & ESPAGNOLES**

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

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 & 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

AOP Côtes de Provence	50cl	75cl	150cl
------------------------------	-------------	-------------	--------------

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