

Nos entrées / Starters

- Friture mixte (seiches et Joëls) Mixed fried fish (cuttlefish and smelts)	16,00€
- Friture du Golf Fried smelts	12,50€
- Tartare de poisson du jour Today's special fish tartare	15,00€
- Salade de chèvre chaud, miel, noix et tranches de canard fumé Warm goat cheese salad, honey, nuts and smoked duck slices	14,50€
- Petites seiches en friture ou sautées à la Provençale Cuttlefish fried or Provençal style	15,00€
- Salade de fruits de mer (crevettes, St-Jacques et moules) Sea fruit salad (Shrimps, scallops and mussels)	20,00€
- Duo de moules et coquilles St-Jacques gratinées au beurre d'herbes Mussels and scallops oven grilled with herb butter	15,00€
- Aubergines à la parmesane Eggplant parmigiana	11,00€
- Notre soupe de poissons maison Homemade fish soup	13,00€

LA PLANCHE APÉRO DE LA MER (2 personnes) / THE SEA PLATE (2 persons)

- Tartare de poissons du jour / Today's special fish tartare
- Friture Mixte / Mixed fried fish
- Bouquet de crevettes mayonnaise / Shrimp mayonnaise
- Tapenade sur toast / Tapenade on toast

24,00€

LE PLATEAU POUR 2 PERSONNES / SEA FOOD PLATE FOR 2 PERSONS

- 8 huîtres affinées Gaec Pattedoie n°4 / 4 clams / 8 grosses palourdes / 1 tourteau entier / 6 crevettes 20/30 / 12 bulots / 12 moules
- 8 mature oysters Gaec Pattedoie n°4 / 4 clams / 8 big clams / 1 crab / 6 shrimps 20/30 / 12 sea snails / 12 mussels

94,90€

Nos coquillages / Shellfish

- Huîtres locales Bouzigues n°2 / Local oysters Bouzigues n°2	13,00€
- Huîtres affinées à Marennes d'Oleron Gaec Pattedoie n°3 Mature oysters in Marenne d'Oleron Gaec Pattedoie n°3	17,00€
- Huîtres fines de Claire n°2 / Oysters fines de Claire n°2	15,00€
- Huîtres fines de Claire Gaec Pattedoie n°4 Oysters fines de Claire Gaec Pattedoie n°4	12,00€
- Grosses palourdes / Big clams	14,50€
- Crevettes royales sauvages 20/30 / Wild royal shrimps 20/30	19,00€
- Crevettes royales sauvages 10/20 d'exception croquantes & savoureuses la pièce/6,90€ Exceptional wild royal shrimps 20/30, crunchy and tasty - price by piece	13,60€
- Clams / Clams	19,00€
- Le tourteau entier / Crab	19,00€

LA DAURADE

RESTAURANT

Nos spécialités / Our specialitys

- Loup ou daurade Royale individuel grillé Sea bass or sea bream grilled	30,00€
- Sole meunière ou tout simplement grillée Sole «meunière» or grilled	les 100g / 6,00€
- Aioli Provençal fait comme il se doit Provençal Aioli	15,00€
- Cabillaud à l'échalote et son écrasé de pommes de terre Cod with shallots sauce mashed potatoes	17,00€
- Médaillon de lotte au curry, moules et son riz basmati Monkfish with curry, mussels and basmati rice	24,00€
- Sauté de Saint-Jacques et gambas en persillade Sauteed scallops and prawns Provençal style	25,00€
- Linguines aux moules et palourdes fraîches, crème à l'ail Linguine with mussels and fresh clams, garlic cream	19,00€

- LA BOUILLABAISSE SPÉCIALE «LA DAURADE»

6 variétés de poissons de roche
With 6 types of fishes

36,00€

- LOUP OU DAURADE ROYALE (2 personnes)

SEA BASS OR SEA BREAM (2 persons)

Cuit en croûte de sel marin et ses légumes du jour

Baked in a salt crust and vegetables of the day

6,00€ les 100g / 3,5 oz

LE TOUT CRUSTACÉ / ALL CRUSTACEAN

- 3 crevettes royales 20/30 / 3 royal shrimps 20/30
- 1/2 tourteau / 1/2 crab
- 6 bulots / 6 sea snails

25,90€

L'ASSIETTE MIXTE / MIXTE PLATE

- 3 Huîtres Gaec Pattedoie n°4 / 3 Oysters Gaec Pattedoie n°4
- 3 clams / 3 Clams
- 3 moules / 3 Mussels

13,90€

L'ASSIETTE DÉCOUVERTE / DISCOVERY PLATE

- 2 Huîtres affinées Gaec Pattedoie n°3 / 2 Mature oysters Gaec Pattedoie n°3
- 2 Huîtres fines de Claire n°2 / 2 Oysters fines de Claire n°2
- 2 Huîtres Bouzigues n°2 / 2 Oysters Bouzigues n°2

15,80€

Nos douceurs / Desserts

- Glace ou Sorbet / Ice cream or Sorbet
- 2 boules / 2 balls

Glace / Ice cream :

Chocolat - Vanille - Café - Pistache - Caramel - Noix de coco
Chocolate - Vanilla - Coffee - Pistachio - Caramel - Coconut

Sorbet / Sorbet :

Citron - Mangue - Poire - Cassis - Fraise
Lemon - Melon - Pear - Blackcurrant - Strawberry

6,00€

- Crème brûlée à la vanille bourbon

Caramelized custard cream vanilla

7,00€

- Notre plateau de délicieuses pâtisseries

Our delicious pastries

8,00€

- La salade de fruits frais du jour

Fresh fruit salad

6,00€

- Le café gourmand

Coffee served with assorted desserts

9,50€

- Sorbets arrosés

Sorbets drizzled with alcohol

9,50€

- Café Liégeois

Coffe Liégeois*

*topped with whipped cream

7,00€

Nos viandes / Meats

- Filet de bœuf grillé Simmental / Filet of beef grilled Simmental cattle breed	28,00€
Pommes de terre sautées à l'ail, persil et tomate Provençale Potatoes with garlic, parsley and Provençal tomato	
- L'entrecôte Blonde d'Aquitaine 300g grillée / Ribeye from Aquitain 10,5 oz	27,00€
Pommes de terre sautées à l'ail, persil et tomate Provençale Potatoes with garlic, parsley and Provençal tomato	
- Magret de canard (provenance France) / Duck breast (From France)	24,00€
Son jus réduit au miel et herbes de Provence et écrasé de pommes de terre Honey and Provençal herbs juice with a mashed potatoes	