



LES BORDS DE MER

AMUSETI

BEIGNETS DE BROUSSE DE VACHE PARFUMÉS À LA MENTHE FRAÎCHE	10€
BRANDADE DE CABILLAUD, TOASTS DE PAINS GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE	9€
PANISSES DE MARSEILLE « MAYO AUX ANCHOIS »	7€
TARAMA D'OURSIN, BLINIS TIÈDES	11€
TREMPETTES DE TAPENA MARSEILLAISE	8€

ENTRÉES

CRÈME DE COURGETTE, CHÈVRE FRAIS, TEMPURAS DE FEUILLES DE SAUGE	13€
TARTARE DE TOMATE GREEN ZEBRA À L'HUILE D'OLIVE, JUS DE TOMATE ANANAS ET SORBET DE TOMATE ROUGE	14€
TARTARE DE POISSON DU JOUR MARINÉ AU PONZU ET PIMENT JAUNE	19€
RETOUR DE PÊCHE À PIED CUIT AU CATAPLANA ET PARFUMÉ AU VADOUVAN	16€

PLATS

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE AUX COQUILLAGES, RAPÉ DE POUTARGUE ET JUS VERT	25€
RETOUR DE PÊCHE DU JOUR RÔTI AU THYM-CITRON, VIERGE AU BASILIC	29€
THON DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT, TOMATES DE PAYS À PEINE CONFITES VINAIGRETTE SOJA ET CAPRES	29€
POULPE SNACKÉ, CONFIT DE LÉGUMES DU SUD RELEVÉ AU CHORIZO	26€
LOUP RÔTI AU FENOUIL SEC, SAUTÉ DE FENOUIL, TOMATE ET CITRON	35€

DESSERTS

FROMAGES DE CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS	8€
FRAISES AU SUCRE, CRÈME FERMIÈRE AUX ZESTES DE CITRON VERT	12€
TARTE CHOCOLAT AUX NOISETTES CARAMELISÉES, GLACE VANILLE	10€
NOTRE FAMEUX CALISSON GLACÉ « LES BORDS DE MER »	11€
GLACES ARTISANALES ET SORBETS (LA BOULE)	4€