



Conception graphique hm.agence@wanadoo.fr



Le MARAIS

● Les entrées

Carpaccio d'artichauts, roquette et copeaux de parmesan	14 €
Salade King Crabe (<i>crabe, sucrine et sauce citronnée</i>)	22 €
Assortiment de mozzarella di Bufala et de tomates <i>selon arrivage</i>	18 €
Fritto misto et marmelade de citrons <i>Mélange de produits de la mer et légumes frits</i>	18 €
Salade de poulpes de roche et pommes de terre sur lit de roquette	14 €
Assiette de jambon cru ibérique Bellota Bellota (80 gr), tomates concassées et pain grillé	20 €
Foie gras maison, confiture de figes et pain brioché	22 €
Assiette du Marais <i>à partager</i> <i>Fritto misto et marmelade de citrons - salade de poulpes - carpaccio d'artichauts, roquette et copeaux de parmesan - assortiment de mozzarella et de tomates</i>	36 €

● Les pâtes et risotto

Linguine du Marais (<i>tomates cerises, mozzarella et pesto</i>)	17 €
Fettuccine polpettine (<i>tomates, boulettes de viande, parmesan et aubergines</i>)	18 €
Spaghetti aux palourdes alla chitarra	18 €
Risotto flambé dans la meule de parmesan <i>à partager</i> <i>par personne</i>	19 €
(20 minutes de préparation)	
Linguine aux calamars et artichauts frits	22 €
Paccheri au chapon (300 gr)	39 €

● Les poissons

Tartare de thon frais (<i>thon, parmesan, pignons, tomates, roquette</i>)	18 €
Cabillaud cuit sur peau, sauce vierge et pomme de terre écrasée	22 €
Tagliata de thon mi-cuit au sésame <i>Thon saisi à la plancha, tranché sur lit de roquette</i>	26 €
Pêche du Jour (<i>poissons de ligne</i>)	<i>les 100 gr</i> 9 €
Langouste grillée ou avec paccheri	<i>les 100 gr</i> 22 €
Bouillabaisse (<i>minimum 6 personnes</i>) <i>uniquement sur commande au moins 72h à l'avance</i>	<i>par personne</i> 70 €
Planche du pêcheur (<i>poissons à la plancha selon arrivage</i>)	<i>pour 2 personnes</i> 64 €

● Les viandes

Tartare de bœuf minute coupé au couteau préparé par nos soins	19 €
L'oreille d'éléphant à la milanaise (<i>côte de veau 300 gr</i>)	29 €
Filet de boeuf charolais à la plancha (200 gr) <i>(sauce au choix : béarnaise, gorgonzola ou poivre)</i>	29 €
Millefeuille de veau, bresaola et roquette, nappé de sauce parmesan et polenta frit	24 €
Tigre qui pleure (<i>filet de bœuf mariné aux saveurs asiatiques</i>) et riz parfumé	34 €

● Les pizzas d'Arthur et Elliott (*uniquement service du soir*)

Marinara (<i>tomate, ail, origan</i>)	12 €
Margarita (<i>tomate, mozzarella, basilic</i>)	14 €
Prosciutto Cotto (<i>tomate, mozzarella, jambon blanc, basilic</i>)	16 €
Parma (<i>tomate, mozzarella, jambon de parme, basilic</i>)	18 €

● Les fromages

Sélection de fromages affinés <i>par l'Épicerie de Jo à La Valette-du-Var</i>	<i>par personne</i> 16 €
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

● Les desserts de Charlotte

Café gourmand	12 €
Ile flottante tout caramel	9 €
Tiramisu fraises et limoncello	9 €
Tiramisu au Nutella	9 €
Fondant au chocolat et crème glacée vanille <i>(15 minutes de préparation)</i>	10 €
Pain perdu de Panettone, caramel au beurre salé et crème glacée vanille	12 €
Cheese-cake aux fruits rouges frais	9 €
Baba au vieux rhum	14 €
Zeppole di Lina (<i>bugnes, sauces chocolat et fruits rouges</i>)	<i>pour 2 personnes</i> 12 €
Fruits frais de saison et sorbets <i>à partager</i> <i>par Soleil en Provence à Hyères</i>	<i>par personne</i> 12 €
Glaces <i>La boule</i> 2,50 € <i>(vanille, chocolat, fraise, citron, caramel beurre salé, pistache, café ou barbabapa)</i>	



● Menu enfant (12 €)

Cheeseburger et frites maisons
Ou
Filet de poisson pané et pâtes à la sauce tomate
Ou
Croque-Monsieur et frites maisons

Une boule de glace au choix

Une boisson au choix <i>(Sirop, Coca, Coca Light, Ice Tea ou Limonade)</i>