APÉRITIFS APERITIFS

Ricard, Casanis, Pastis 51 *4cl*		**6,00€**
Martini *rouge et blanc 8cl*		**7,00€**
Suze, Cinzano, Porto, Muscat, Campari *8cl*		**7,00€**
Blanc Cassis *12cl*		**7,00€**
Americano maison *12cl*		**10,00€**
Aperol Spritz *30cl*		**14,00€**
Le St Germain *30cl*		**17,00€**
Coupe de Champagne *12cl*		**14,00€**
Kir royal *12cl*		**15,00€**

BIÈRES BEERS

Clameur bière française	*25cl* **4,80€**	*50cl* **9,60€**
Picon Bière	*25cl* **5,70€**	*50cl* **11,40€**
Monaco	*25cl* **5,20€**	*50cl* **10,40€**
1664 sans alcool *25cl*		**7,10€**
Leffe *33cl*		**7,90€**
Carlsberg *33cl*		**7,90€**
Desperados *33cl*		**7,90€**
1664 blanche *33cl*		**7,90€**
Piétra ambrée *33cl*		**7,90€**
La Chouffe *33cl*		**9,00€**
LA BIÈRE LOCALE		
Bière Mimosa		**7,50€**

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Eaux plates	*33cl* **4,80€**	*75cl* **7,80€**
Eaux gazeuses	*33cl* **4,80€**	*75cl* **7,80€**
Coca-cola, Coca Zero, Cherry *33cl*		**5,50€**
Fuzetea *25cl*		**5,50€**
Sprite *33cl*		**5,50€**
Orangina *25cl*		**5,50€**
Diabolo *25cl*		**5,50€**
Schweppes Tonic *25cl*		**5,50€**
Schweppes Agrumes *25cl*		**5,50€**
Fanta *33cl*		**5,50€**
Limonade *25cl*		**4,70€**
Bitter Venezio *20cl*		**5,50€**
Jus de fruit *25cl*		**5,50€**
Abricot, ananas, orange, pomme, tomate		
Orange ou citron pressés		**6,60€**
Red Bull		**7,20€**
Supplément sirop		**0,80€**

La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

The alcohol abuse is dangerous for the health, consume in moderation

APÉRITIFS APERITIFS

WHISKY

JB *5cl*	11,00€
Jameson, Four roses *5cl*	12,00€
Jack Daniel's, *5cl*	13,00€
Monkey shoulder, Black Label *5cl*	13,00€
Glenfiddich *5cl*	14,00€
Chivas 15 ans *5cl*	15,00€
Glenlivet 18 ans *5cl*	25,00€
Blue Label *5cl*	45,00€

RHUM

Bacardi blanc *5cl*	10,00€
Havana 3 ans *5cl*	11,00€
Sailor Jerry *5cl*	12,00€
Plantation Dark *5cl*	12,00€
Diplomatico *5cl*	14,00€
Don papa *5cl*	14,00€
Zacapa 23 Solera *5cl*	18,00€
Zacapa XO *5cl*	30,00€

GIN

Gordon's *5cl*	11,00€
Tanqueray *5cl*	12,00€
Roku gin *5cl*	12,00€
Bombay *5cl*	14,00€
Hendricks *5cl*	14,00€
Monkey 47 *5cl*	18,00€
44 in *5cl*	25,00€

VODKA

Eristoff *5cl*	11,00€
Absolut *5cl*	12,00€
Le Philtre *5cl*	12,00€
Belvédère *5cl*	13,00€
Grey Goose *5cl*	14,00€
Ciroc *5cl*	16,00€
Beluga Noble *5cl*	18,00€

TEQUILA

San José *5cl*	10,00€
Silver Patron *5cl*	16,00€
Don Julio Reposado *5cl*	18,00€
Patron Reposado *5cl*	20,00€
Patron Anejo *5cl*	24,00€
Clase Azul Plata *5cl*	40,00€
Don Julio 1942 *5cl*	60,00€

Accompagnement soda	3,00€

La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

The alcohol abuse is dangerous for the health, consume in moderation

FRAÎCHEURS ESTIVALES
SUMMER FRESHNESS

-

Huîtres fines de Claire "Roumegous" n°3 Marennes d'Oléron ..... *les 6* **20,00€** *les 9* **30,00€** *les 12* **40,00€**
Oysters fines de Claire "Roumegous" n°3 Marennes d'Oléron

Soupe de poisson Méditerranéenne et ses condiments ..... **17,00€**
Mediterranean fish soup served with condiments

Rosace de dorade royale à la tahitienne en saveur de maracuja et lait de coco épicé ..... **20,00€**
Royal sea bream carpaccio Tahitian-style with passion fruit and spiced coconut milk

Impression de saumon fumé par nos soins des mers Baltiques, ... **21,00€**
fraîcheur viking, pickles de légumes
Home smoked salmon from the Baltic seas, Viking freshness, vegetable pickles

Arlequin de foie gras de canard maison, ... **23,00€**
pommes caramélisées et pain d'épice au piment d'espelette
Duck foie gras terrine medley, caramelized apples and Espelette pepper gingerbread

Salade César au Panko de volaille mariné au curcuma, ... **23,00€**
copeaux de parmesan et bacon
Caesar salad with turmeric-marinated chicken coated in panko, parmesan shavings, and bacon

Méli-Mélo de crabe et crevettes monté sur sa mousse d'avocat ..... **24,00€**
et fromage frais en saveur d'agrumes
Crab and shrimp medley served on avocado and cream cheese mousse with citrus flavors

Salade César du Boucanier aux gambas ..... **26,00€**
copeaux de parmesan
Buccaneer's Caesar salad with prawns, Parmesan shavings

Notre volaille est élevée et abattue en France
Our poultry is raised and slaughtered in France

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
We do not accept any more checks - Net prices - Inclusive of service charges

M N
MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

COTÉ MER SEAFOOD

Pavé de saumon en craquelin, ... **27,00€**
mariné au gingembre et citronnelle, poêlée de courgettes
Crispy salmon filet marinated with ginger and lemongrass, served with sautéed zucchini

Filet de dorade sebaste poêlé à la purée citronnée, ... **28,00€**
crémeux de rouille, bouquet de légumes croquants à l'huile d'olive
Pan-fried sefish sea bream fillet with lemon purée, creamy rouille, bouquet of crunchy vegetables in olive oil

Tataki de thon mi-cuit pané aux graines de chia et sésame ..... **33,00€**
espuma de wasabi, salade thaï
Tataki of half-cooked tuna breaded with chia seeds and sesame. Wasabi espuma, Thai salad

Marmite du pêcheur et sa soupe de poisson, façon Boucanier ..... **38,00€**
Fisherman's pot with fish soup, Buccaneer-style

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
We do not accept any more checks - Net prices - Inclusive of service charges

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

COTÉ TERRE MEAT

-

Tartare de bœuf maison préparé avec ses aromates, ... **25,00€**
frites, bouquet maraîcher. (élevé et abattu en France)
House-prepared beef tartare with herbs, served with fries and a garden salad. (Raised and slaughtered in France)

Côte de cochon montagnard en croûte de chorizo ..... **29,00€**
pommes grenailles. (élevé et abattu en France)
Mountain-style pork chop with a chorizo crust, served with baby potatoes. (Raised and slaughtered in France)

Filet de bœuf grillé ..... **38,00€**
jus corsé, purée maison. (élevé et abattu en France)
Grilled beef tenderloin with a rich jus, served with homemade mashed potatoes. (Raised and slaughtered in France)

Filet de bœuf Rossini ..... **45,00€**
jus corsé, purée maison en saveur de truffe. (élevé et abattu en France)
Rossini-style beef tenderloin with a rich jus, served with truffle-flavored homemade mashed potatoes (Raised and slaughtered in France)

PASTA PARTY PASTA

-

Rigatoni à la crème de truffe et ses copeaux ..... **27,00€**
Rigatoni with truffle cream and truffle shavings

Wok des samouraïs aux gambas et ses petites seiches ..... **29,00€**
à la citronelle et gingembre en sagesse de nouilles aux légumes sautés
Samurai wok with prawns and small cuttlefish, flavored with lemongrass and ginger, served with sautéed vegetable noodles

Linguine calypso de poulpes au pimenta de la vera ..... **29,00€**
Calypso linguine with octopus and Pimentón de la Vera

Risotto carnaroli aux cèpes et noix de st jacques ..... **33,00€**
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and scallops

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
We do not accept any more checks - Net prices - Inclusive of service charges

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

MENU ENFANT MENU FOR KIDS

16,00€

Jusqu'à 13 ans *Up to 13 years old*

Mini burger maison
Home-made Mini burger

Filet de poisson frais
Fresh fish fillet

Nuggets de poulet maison
Home-made chicken nuggets

Accompagnement frites ou pâtes ou légumes
Served with french fries or pasta or vegetables

-

1 boule de glace ou 1 crêpe
Ice cream 1 scoop or 1 crêpe

Boisson non comprise - Drink non included

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
We do not accept any more checks - Net prices - Inclusive of service charges

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

MENU DU BOUCANIER

51,00€

-

Huîtres Fines de Claire "Roumegous" n°3 Marennes d'Oléron
Oysters fines de Claire "Roumegous" n°3 Marennes d'Oléron

Soupe de poisson Méditerranéenne et ses condiments
Mediterranean fish soup served with rouille sauce

Impression de saumon fumé par nos soins des mers Baltiques
fraîcheur viking, pickles de légumes
Home smoked salmon from the Baltic seas, Viking freshness, vegetable pickles

Arlequin de foie gras de canard maison,
pommes caramélisées et pain d'épice au piment d'espelette
House-made duck foie gras terrine medley, caramelized apples, and Espelette pepper gingerbread

-

Tartare de bœuf préparé avec ses aromates
frites fraîches, bouquet maraîcher
Beef tartare prepared with its herbs, fresh fries, vegetable bouquet

Filet de dorade poêlé à la purée citronnée
crémeux de rouille, bouquet de légumes croquants à l'huile d'olive
Pan-fried sea bream fillet with lemon purée, creamy rouille, bouquet of crunchy vegetables in olive oil.

Côte de cochon montagnard en croûte de chorizo
pommes grenailles
Mountain-style pork chop with a chorizo crust, served with baby potatoes

Suggestion de l'ardoise marquée par un *.
*Suggestion marked with a **

-

Brioche de pain perdu aux pommes tatin, caramel au beurre salé et glace vanille
French toast brioche with apple tatin, salted butter caramel and vanilla ice cream

Délice des îles façon piña colada en verrine
à la fève de tonka
Island delight piña colada-style in a verrine with tonka bean

Nougat glacé aux cerises amarena et praline rose au kirsch
Frozen nougat with amarena cherries and pink praline with kirsch

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
The alcohol abuse is dangerous for the health, consume in moderation

M N
MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE

ASSIETTE DU BERGER SHEPHERD'S PLATE

-

Chèvre frais, Brie de Meaux, St Nectaire ..... **14,00€**
Fresh goat's cheese, Brie de Meaux, St Nectaire cheese

PÉCHÉS MIGNONS DESSERTS

-

Brioche de pain perdu aux pommes tatin, caramel beurre salé et glace à la vanille ..... **10,00€**
French toast brioche with apple tatin, salted butter caramel and vanilla ice cream

Nougat glacé aux cerises amarena et praline rose au kirsch ..... **11,00€**
Frozen nougat with amarena cherries and pink praline with kirsch

Délice des îles façon piña colada en verrine, à la fève de tonka ..... **12,00€**
Island delight piña colada-style in a verrine with tonka bean

Rocher chocolat, mousse de litchi et son cœur framboise ..... **13,00€**
Chocolate rock with lychee mousse and a raspberry heart

Pavlova à la crème mascarpone en saveur de vanille aux fruits de saison ..... **14,00€**
Pavlova with mascarpone cream in vanilla flavor with seasonal fruits

Douceur d'arabica et ses gourmandises ..... **15,00€**
Arabica sweetness and its delicacies

Crêpe au sucre maison ..... **4,00€**
Homemade sugar crepe

Crêpe Nutella ou confiture ou crème de marron ..... **5,00€**
Nutella or jam or chestnut crepe

Crêpe Grand-Marnier ..... **8,00€**
Gran-Marnier crepe

Glaces (voir carte)
Ice creams (see ice cream menu)

Cuisine fait maison - La liste des allergènes est disponible à l'accueil
La maison n'accepte plus les chèques - Prix nets - Service compris
Cooking home-made - The list of allergens is available at the reception
We do not accept any more checks - Net prices - Inclusive of service charges

MANDELIEU
CÔTE D'AZUR FRANCE