

La carte de notre restaurant Le Golfe "chez Marius"

Menu à 35 €

Salade gourmande de chèvre chaud au miel

(Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon cru et olives noires)

Ou

Soupe de poissons de Roche maison

Ou

Salade de poulpe à la provençale

Gigot rôti au four au jus de viande

Purée de pomme de terre

Ou

Loup grillé à la plancha

Riz et légumes du jour

Ou

Moules marinières

Frites maisons

Dessert du Jour*

*Supplément café gourmand 5€ ou glace composée 6.50€

Ou

Café, noisette, thé ou infusion

Menu Enfant 11.50€ (Jusqu'à 12 ans)*

*Menu enfant + de 12 ans à

17,50€

* Boisson : Coca Cola, Sirop à l'eau, Capri Sun

* Plat : Soit Hamburger Frites

Ou

Pates en sauce tomate

Ou

Aiguillettes de poulet, Frites

* Dessert : Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat

Les entrées

* Salade Italienne

18€

(Salade, tomates de saison, mozzarella, jambon cru, melon, olives noires sauce pesto basilic et tomates confites)

* Planche Mixte

18€

(Un mélange de fromage et de charcuterie, beurre et cornichon)

* Salade de chèvre chaud au miel gourmande

19€

(Salade, tomates, toast de chèvre, miel, noix, jambon cru, pomme, concombre, carottes et olives noires)

* Soupe de poissons de roche maison

19€

Avec ses croutons et sa rouille maison

* Salade de poulpe à la provençale

20€

(Pomme de terre, poulpe, tomates, oignons persil et olives noires)

* Anti Pasti Terre Mer entre Amis

25€

Jambon cru, coppa, calamar à la romaine, poivron grillé, moules gratinées, saumon fumé

25 €

Nos Poissons

* Tentacules de poulpe en persillade

25€

Avec son risotto crémeux

* Daube de Poulpe (Baby poulpes), Polenta

25€

* Loup grillé à la plancha (300/400 grammes)

26€

Riz et légumes du jour

* Saint Jacques snackées

29€

Sauce crémeuse au chorizo, purée de pomme de terre

* Sole meunière, pomme de terre vapeur(300/400 grammes)

29€

* Parillada de la Mer à la Plancha

30€

Lotte, Saumon, St Jacques, Gambas, Riz, Légumes, sauce Aioli

* Gambas Royale (2 pièces environ 400g)

33€

Flambées au pastis, risotto crémeux

Nos viandes

* Tartare de bœuf (180g), frites maison

22€

* Hamburger de bœuf sauce forestière, frites maison

24€

* Entrecôte Grillée à la plancha (250g)

26€

Accompagné de légumes du jour et frites maison - Sauce au choix : poivre, roquefort

* Magret de Canard (250g) sauce au miel et aux thym

27€

Accompagné de légumes jours et purée pomme de terre maison

Nos pâtes

Spaghettis : roquefort, cèpes ou Carbonara
17 €

Nos Moules

- * Moules Marinières, frites maison
17€
(Céleri, vin blanc et oignons)
- * Moules gratinées, frites maison (Beurre, ail
et persil)
20€

Nos fromages rôtis

- * Camembert au four avec charcuterie et
pomme de terre 17€
- * Reblochon au four avec charcuterie et
pomme de terre 19€

Nos plats Vég

- * Pates aux pesto (Basilic, parmesan
et ail)
17€
- * Veggie burger aux légumes
23€
(Steak végétal pané, oignons, tomates,
poivrons et courgettes grillés sauce aux
légumes)

Google



Donnez
votre avis
sur Google

Nos spécialités

* Bouillabaisse Royale 65 €/ personne

Sur commande uniquement, 48h avant (minimum 2 personnes)

Nos desserts fait maison

* Moelleux au Chocolat et sa crème anglaise

7€

* Crème brûlée

7€

* Tiramisu au café maison

8€

* Nougat glacé avec colis fruits rouges

8.50€

* Tarte Tatin avec boule de glace vanille

8.50€

* Assiette de fromage

9€

* Café Gourmand (5 petits desserts)

10.50 €

* Thé Gourmand (5 petits desserts)

12.00 €

* Chocolat ou Café Liégeois

12,50 €

(2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly)

* Dame Blanche

10.50 €

* Thé Gourmand (5 petits desserts)

12.00 €

* Chocolat ou Café Liégeois

12,50 €

(2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et chantilly)

* Dame Blanche

12,50 €

(3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly)

* Pêche Melba

12,50 €

(2 boules pêche, 1 boule vanille, sauce caramel, pêche au sirop et chantilly)

* Poire Belle Hélène

12.50 €

(2 boules poire, 1 boule vanille, sauce chocolat, poire au sirop et chantilly)

* Colonel ou William's

13.50 €

(3 boules citron ou poire arrosé de vodka ou alcool de poire)

* 1 boule de Glace

3 €

Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Fraise, Noix de Coco, Pistache, Rhum Raisin, Caramel Fleur de sel, Café, Cassis, Citron, Citron Vert, Framboise, Fruit de la Passion, Mangue, Pêche, Menthe chocolat

* Supplément Chantilly

2.50 €



Donnez
votre avis
sur Google

Carte des vins

Coteaux d'Aix en Provence AOP

Château Virant	50cl	19€
Rouge, Rosé, Blanc	15%cl	26€

Côtes de Provence AOP

La Maurette	50cl	20€
Rouge, Rosé, Blanc	15%cl	28€

Pays d'OC

Mitys (moelleux)	15%cl	20€
Rosé ou blanc	Verre 15cl	5€
Mitys Perlant (moelleux)	15%cl	20€
Blanc	Verre 15cl	5€

Côtes du Rhône

Gigondas « Le Gravillas »	15%cl	46€
Rouge		

Cassis AOP

Domaine Emile Bodin	50cl	35€
Rouge, Rosé, Blanc	15%cl	41€

Bandol AOP

Les Beaumes « Moulin la Roque »	50cl	30€
Rouge, Rosé, Blanc	15%cl	37€

Vin de Pays

V.D.P de Méd. Cuvée de France Rouge, Rosé, Blanc	Verre 15cl	5€
	Pichet 25cl	8€
	Pichet 50cl	12€
