

## Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	29
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	36

### Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille Traditionnal Mediterranean Fish Soup	11
Oeuf cuit Mollet, Caponata, Basilic Boiled Egg, Caponata and basil	11
Maquereau, Boulghour, Agrumes Mackerel, Boulghour, Citrus Fruit	11

### Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	20
Saumon Label rouge à la plancha, Pois Gourmand au Sésame Scottish Salmon à la plancha, sugar Pear at Sesame	20
Cannette rôtie, Légumes primeurs sautés à cru Roasted Duckling, sauteed spring vegetables"	20
Cabillaud Rôti , Beurre de Chorizo, Purée de Pommes de Terre Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree	20

### Les Desserts

Sorbets et Glaces Ice Cream and Sorbet	11
Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre, Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Mashed Apple with Ginger, "Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla	11
Abricots poêlés à l'huile d'olive, sirop de verveine Apricots sauteed in Olive oil, Verbena sirup	11

### La Suggestion des Desserts à la carte

Trois Fromages en Dégustation, Salade de Saison 12 Three Cheeses Degustation with a side Salad	Tarte au chocolat, grué, fleur de sel 13 Chocolate Tart, Salt flower
Baba au au Rhum Ambré, Chantilly à la Vanille 13 Baba at darkRum, valilla cream	Tropezienne Framboise/crème légère 14 Tropezienne Raspberry / Light cream

### Les Conseils de Notre Sommelier

Bandol Domaine de L'Olivette  
Dumoutier 2015  
75cl 37  
le Verre 9

Chablis vieilles vignes  
Domaine Servin 2015  
75 cl 43  
le Verre 12

Château la Mazerolle  
Bordeaux supérieur 2010  
75cl 26  
le Verre 6

	<b>Entrées</b>	
Poulpe grillé, Pois chiche, Pequillos Grilled Octopus, Pequillos, Chickpeas	22	
Tartare de Thon, à l'huile d'Olive de Toscane "San Guido" Tuna Tartar with Toscane Olive Oil	21	
Araignée de Mer, Coriandre, émulsion de bisque Spider Crab, Coriander, shellfish juice	24	
Carpaccio de Bar Sauvage à la Moutarde de Meaux, Croque aux Herbes SeaBass Carpaccio and Herbs Toasts	23	
Gaspacho blanc, Amandes, Ail, Basilic White Gaspacho, Almonds, Garlic, Basil	19	

	<b>Poissons</b>	
Barbue, Artichauts, Pousse d'Épinards, vinaigre de Prune Brill, Artichoke, Spinash sprouts in Plum Vinegar	36	
Daurade Royale Laquée de Miel, Polenta Crémeuse au Parmesan Roasted Royal Sea Bream, Honey and Tomato sauce with Creamy Polenta	28	
Bar Sauvage rôti, Carottes Primeur, Orange Cumin Roast Wild Bass, spring carrots, Orange Cumin	33	
Saint-Pierre, Petits Pois, Côtes de Salade John Dory, Peas and green Salad	32	
Rascasse poêlée, Courgettes violon, Olives, Jus de Marjolaine Scorpion Fish, Zucchini, Olives, sweet Marjoram juice	27	
La Bouillabaisse de la Méditerranée " Bouillabaisse "	35	

	<b>Viandes</b> origine France	
Tartare de Bœuf français, Pommes Sautées French Beef Tartar with Sautéed Potatoes	25	
Côtelettes d'Agneau, Gnocchi de Pomme de Terre Lamb Cutlets served with Gnocchi	34	
Filet de Boeuf doré au sautoir, nature ou béarnaise, Pommes Grenailles sirloin Steak, Potatoes candied in Olive oil, bearnaise	34	

Prix Nets en Euro, Toutes Taxes et Services Compris

**Le Restaurant est Ouvert Tous les Jours de 12h00 à 14h30 et 19h30 à 23h00, Salles Climatisées**

**TEL: 01 43 26 02 30**

**la.mediterranee@wanadoo.fr**

**www.la-mediterranee.com**