FEUILLE A3 LE GRAND BLEU fevrier 2023 copie.qxp_Mise en page 1 17/03/2023 16:25 Page 1

« Fait Maison »

Nous cuisinons que des produits frais et du marché notre poisson sauvage en arrivage journalier est issue de la pêche locale nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable moment au sein de notre établissement

Les Entrées - Starters

Poêlée de supions frais (Cassserons) ..... **19.90 €**
Fresh pan-fried small squids (Cassserons)

Poelée de clovisses fraîches avec sa persillade ..... **15.50 €**
.....

Moules gratinées
Mussels au gratin ..... *8 pièces* **10.00 €** *12 pièces* ..... **14.00 €**

Poivrons grillés du grand bleu
à l'huile d'olive et son anchoïde ..... **14.00 €**
.....

Friture de joels et sa sauce remoulade ..... **15.50 €**
small fish fry

Involtini d'aubergines (ricotta, mozzarella, sauce tomates fraîches ..... **15.90 €**
eggplant involtini (ricotta, mozzarella , fresh tomato sauce)

Carpaccio d'Espadon sur lit de Mesclun et ses condiments
swordfish carpaccio with mesclun salad and pickles ..... **16.90 €**

Soupe de poissons de roche de Méditerranée Maison ..... **17.90 €**
Avec ses croûtons et sa rouille
Mediterranean fish soup with toasted bread and "rouille" mayonnaise

Foie gras Maison avec confiture de figues et oignons confits
..... **21.50 €**
Home-made foie gras with fig jam and candied onions
Servi sur toasts / *Served on French toast*

Les Salades - Salads

Salade de Marinade de Poulpes (salade, tomates, pommes de terre, ail, persil)
squid marinade salad (lettuce,tomato,potato,garlic and parsley)
..... **18.00 €**

Assiette Italienne *Italian platter* ..... **17.90 €**
Salade, tomates caprese, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive
Salad, tomatoes, burrata ,olives, basil, olive oil, bresaola, raw ham

Salade aux crottins de chêvre chaud ..... **16.90 €**
Crottins de chêvre, salade, Jambon cru, tomate, croûtons, oignons confits, côpeaux de parmesan
.....

Les Pâtes - Pasta

Linguine aux palourdes fraîches ..... **24.90 €**
Linguine with fresh clams

Risotto aux gambas
Emulsion de crustacés "maison"
..... **24.00 €**

Penne rigate (De cecco) aux St-Jacques fraîches ..... **29.00 €**
Penne rigate with fresh scallops

Pâtes aux fruits de mer ..... **31.90 €**
Palourdes, St Jacques, Gambas
noodles with seafood,clams,scallops,gambas

Les Poissons - Fishes

Daurade royale grillée au fenouil
400 à 600 grs environ ..... **26.00 €**
Grilled gilthead sea bream with fennel about 400 - 600 g

Loup grillé au fenouil 400 à 600 grs ..... **26.00 €**
Grilled sea bass with fennel about 400 - 600 g

Duo de lotte et gambas*, caponata d'aubergines ..... **29.90 €**
Duet of monkfish and prawns with eggplants caponata

Loup à la Provençale ..... **26.00 €**
Confit d'oignons, tomate, sauce crustacés
Sea bass a la provençale (candied onion,tomatoes,shellfish sauce)

Pavé de saumon sauce aux crustacés (Supérieur d'Ecosse) ..... **22.90 €**
Salmon fillet with shellfish sauce (Superior of Scotland)

Tataki de thon rouge (méditerranée) (thon snacké, graines de sésame) ..... **24.90 €**
red tuna tataki (snack tuna,sesame seeds)

Tartare de Saumon (Supérieur d'Ecosse) ..... **22.50 €**
Salmon tartar (Superior of Scotland)

POISSONS SAUVAGES (méditerranée)
selon arrivage **10.00 € les 100 grs**
(pêcheurs Cassis, Marseille)
Chapon, St Pierre, loup, daurade, pageot, sole, rougets de roche

CATCH OF THE DAY depending on availabilty
(Fishermen from Cassis and Marseille)
Redfish, St Pierre, sea bass, sea bream, pageot, sole, red mullets

BOUILLABAISSE sur commande **59.00 € par pers.**
(pêcheurs Cassis et Marseille)
Fish soup "Bouillabaisse" on order
(Fishermen from Cassis and Marseille)

Les Viandes - Meats

Pièce du Boucher (poire de bœuf)
Sauce à l'échalote ..... **22.50 €**
.....

Filet de bœuf (220 grs env.) ..... **29.00 €**
beef filet steak about 220 g

Filet de bœuf sauce foie gras (220 grs env.) ..... **33.50 €**
beef filet foie gras sauce about 220 g

Côte de veau braisée ..... **27.00 €**
Sauce aux morilles
.....

Côte de cochon à la plancha ..... **25.00 €**
.....

Suprême de volaille
Sauce aux morilles ..... **23.50 €**
.....

Supplément sauce :
poivre ou roquefort ou morilles ou foie gras ..... **4.00 €**
Extra pepper or blue cheese sauce

- Viandes origine France et Hollande - Meats origin France and Hollande

Une liste des allergènes est disponible au comptoir

- Prix nets service compris / Net prices - Service included -

FEUILLE A3 LE GRAND BLEU fevrier 2023 copie.qxp_Mise en page 1 17/03/2023 16:25 Page 2

Menu 35 €

Moules gratinées
Mussels au gratin
ou
Salade aux crottins de chêvre chaud
Crottins de chêvre, salade, Jambon cru, tomate, croûtons, oignons confits, côpeaux de parmesan
.....
ou
Involtini d'aubergine (ricotta, mozzarella, sauce tomate fraîche)
Eggplants involtini (ricotta, mozzarella, fresh tomato sauce)

Pièce du Boucher (poire de bœuf) Sauce à l'échalote
.....
ou
Pavé de saumon
or Salmon fillet
ou
Tataki de thon rouge
(thon snacké graines de sésame)
red tuna tataki (snack tuna,sesame seeds)

Panacotta
ou Fondant chocolat
or panacotta or chocolate fudge
ou
Coupe 2 boules
or 2 scoops of ice cream

Menu 45 €

Foie gras maison
homemade foie gras
ou
Soupe de poissons de roche
or fish soup
ou
Salade de marinade de poulpes
(Salade, tomates, pommes de terre, aïl, Persil, huile d'olive)
Squid marinade salad (lettuce, tomato, potato, garlic parsley, and olive oil)

Daurade royale grillée
Grilled gilthead sea bream
ou
Loup grillé
or Grilled sea bass
ou
Risotto aux gambas
Emulsion de crustacés "maison"
.....

ou
Côte de cochon à la plancha
.....

Assiette de fromages
Cheese platter
ou
Dessert au choix
or your choice of dessert

« Fait Maison »

Les Desserts "faits par notre chef"

Le Profiterole du Grand Bleu à la crème vanillée ..... **9.50 €**
Big blue profiterole vanilla

Panacotta et son coulis de fruits rouges ..... **8.50 €**
Panacotta with red berries coulis

Fondant chocolat et sa boule de glace vanille et chantilly ..... **9.50 €**
Chocolate fudge with vanilla ice cream and whipped cream

Tarte Tatin avec glace vanille et chantilly ..... **9.50 €**
Tatin pie with vanilla ice cream and whipped cream

Tiramisù "l'Original" ..... **9.00 €**
Tiramisu "The Authentic recipe"

Soufflé glacé Grand marnier vanille ..... **9.50 €**
Ice souffle with vanilla Grand Marnier

Baba au Rhum façon panettone ..... **9.50 €**
rum cake panettone style

Biscuit glacé fraise bergamote ..... **9.00 €**
Ice biscuit stawberry bergamot flavour

Café gourmand ..... **9.50 €**
Gourmet Coffee

Dessert du Moment ..... **9.50 €**
Day dessert

Coupe 2 boules ..... **6.50 €**
2 scoops of ice cream

Coupe 3 boules ..... **8.50 €**
3 scoops of ice cream

PARFUMS - Flavours :
Vanille, citron, fraise, café, pistache, caramel, coco, straciatella, melon, mangue, sorbet chocolat, plombières

Vanilla, lemon, strawberry, coffee, pistachio,caramel, coconut, straciatella, melon, mango, chocolate sorbet, candried fruit

Menu enfant 12 €

Children's menu

Filet de saumon frais - frites ou pâtes
Fresh salmon fillet - fries or pasta
ou
Beignets de poulet - frites ou pâtes
chicken nuggets - fries or pasta

Coupe 1 boule - *1 scoop of ice cream*

- Prix nets service compris / Net prices - Service included -