

RESTAURANT

LA MAISON BLANCHE

Tél : 04 91 33 14 82

Restaurant – Formule Déjeuner – Petit Déjeuner – Brunch – Salon de Thé Sucré / Salé – Salle privée

Service du MIDI de 12h à 14H30



Nos Menus pour le MIDI

Formule "Express"
14,50 Euros

1 Entrée+1 Plat
Starter + Main Course

OU

1 Plat+1 Dessert
Main Course+Dessert

A choisir parmi nos suggestions du jour.
Choose in day dishes.

Menu du VIEUX PORT
28 Euros

Mise en Bouche

••••

Filet de Rouget à la plancha
Plancha Seared Red Mullet Filet

OU

Soupe de Poissons de roche maison
Home Made Rock Fish Soup

••••

Croustillant de magret de canard au miel et échalottes confites, garnie de ses pommes de terres sautées.

Honey Crispy Duck Magret and Crystallized shallots with potatoes

OU

Duo de lotte et gambas, Risotto à l'anis
Monkfish and King Prawns Duo, Anis Risotto

••••

Assiette de 3 fromages
3 cheeses platter

OU

Crumble de fruits
Fruits Crumble

OU

Sorbet ou coupé glacée
Sorbet or Ice cream

Notre carte du MIDI

ENTREES

Salade du Berger (Œuf poché, jambon cru, crudités, champignons, croûtons, fromages, salade) **8,50€**
Berger's salad (Eggs, cooked ham, vegetables, mushroom, roasted bread, cheeses, salad)

Soupe de poissons de roche maison **8,50€**
Home made rock fish soup

Tarte fine aux sardines et confit de poivrons **9,00€**
Slim Sardine pie with crystallized peppers

Chausson aux blettes à la boulangère **9,50€**
Blettes in Baker style

VIANDES

Entrecôte Poêlée, frites maison, et son sorbet aux roquefort **14,50€**
Seared Ribeye, Home Made Fries, Roquefort Sorbet

Pastilla de Veau à la ratatouille et sa mousseline de carotte **15,50€**
Veal meat sauce, vegetables and carrots puree

POISSONS

Croustillant de Saumon et son risotto Crèmeux aux crevettes roses **13,50€**
Crispy salmon and creamy shrimp risotto

Filet de loup à la plancha, purée d'artichaut et poêlée de pois gourmands **14,00€**
Seabass Filet, artichok puree and beans

DESSERTS

Gaufre (Chocolat, Chantilly, Confiture) **7,00€**
Waffle (Chocolat, Chantilly, Marmalade)

Pain perdu aux fruits **7,50€**
Roasted bread with eggs, and fruits

Trio de petits pots de crème **7,50€**
Little cream custard in pots

Sorbet ou coupe glacée **6,50€**
Sorbet or Ice cream



Menu Minot – Kids Menu 8 Euros (pour les enfants)

STEAK HACHE , JAMBON BLANC, OU FILET DE POISSON
ACCOMPAGNE DE PATES, RIZ, FRITES ou HARICOTS VERTS

Chopped steak, Cooked Ham or Filet of Fish Served with Pasta, French Fries, French Beans,

••••
GLACES ou PATISSERIE du JOUR
Ice Creams or Dessert of the Day

••••
JUS D'ORANGE, COCA COLA, ou SIROPS

Quelques vins de notre carte :

Vins Blancs :	75 cl	37,5 cl
Château Beaulieu 2005 (AOC Côtes d'Aix en Provence)	28,00€	17,50€
Bodin Blanc de Blanc 2004 (AOC Vin de Cassis)	29,00€	17,50€
Vins Rosés :		
Domaine de Saint Ser 2005 (AOC Côtes de Provence)	24,00€	15,00€
Château Fontblanche 2005 (AOC Vin de Cassis)	32,00€	19,00€
Vins Rouges :		
Domaine de Saint Ser 2003 (AOC Côtes d'Aix en Provence)	28,00€	17,00€
Domaine de l'Hermitage 2002 (AOC Vin de Bandol)	32,00€	21,50€

SPECIALITES

Specialities

Filet de poissons de roches , façon BOUILLABAISSE	28,00€
<small>Rock Filet Fishes, in BOUILLABAISSE STYLE</small>	
Gambas grillées flambées au pastis	22,00€
<small>Pastis Grilled King Prawns</small>	
Parillade de Poissons	16,00€
<small>Fishes Parillade, Mussels, King Prawns</small>	
Aiguillette de Canard et foie gras, façon burger, frites Maison	18,00€
<small>Duck Stripes and Foie Gras, Burger Style, Home Made French Fries</small>	
Poulet Fermier, sauce crémeuse au Coca-Cola, Nid de tagliatelle	17,00€
<small>Farm Chicken, Creamy Coke Sauce, Tagliatelle</small>	
RISOTTO Milanais au Champagne	15,00€
<small>Milanais Risotto with Champagne</small>	
RISOTTO aux Asperges	13,00€
<small>Asparagus Risotto</small>	



La carte du Soir, est disponible à l'intérieur du Restaurant
The Dinner menu is available inside