la Goélette
restaurant de plage

LE ROOM SERVICE

TOUS LES MIDIS
12H15 / 15H30

TOUS LES SOIRS
19H00 / 22H30

DE 14H30 A 19H00

PRODUITS DISPONIBLES EN 24/24

CARTE DE NUIT
22H30 / 6H00

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant & au bar

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

zenchef Partagez vos souvenirs et expériences

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération

TAPAS…SEUL OU À PARTAGER

Jamón Bellota Ibérique — 39 €
produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranché main

Lomo Bellota Ibérique — 22 €

Houmous, féta & baies de grenade — 19 €
Oignons rouges & menthe fraîche

Boîte à sardinettes millésimées, pain & beurre — 19 €

LES ENTRÉES

Fines feuilles de poulpe, aïoli & Parmesan Reggiano — 28 €

Carpaccio de crevettes, baies de grenade — 24 €
Mangue, huile d'olive & citron vert

Carpaccio de thon rouge fumé, câpres & citron — 39 €

Crudo de gamberro « leche del tigre », coriandre & citron vert — 29 €

César volaille, salade, anchois, œuf & Parmesan Reggiano — 26 €
Volaille née, élevée et abattue en France

Avocat citron & calamansi - végétarien — 16 €

Artichaut cuit, Parmesan Reggiano & truffe d'été – tuber aestivum — 32 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES INCONTOURNABLES

Burger de bœuf « Black Angus » au cheddar — 30 €
Tomate, oignon & cornichon, sauce barbecue maison
Frites fraîches maison
Origine Irlande ou Allemagne
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France

Lobster roll – homard bleu — 34 €
Frites fraîches maison, mayonnaise aux épices cajun, avocat & pickles

Black fish burger — 32 €
Pavé d'églefin pané, sauce tartare, frites fraîches…tout maison

Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien — 24 €
Coriandre, lait de coco & éclat de noix

Avec crevettes sautées en complément — + 8 €

LES ENFANTS

Steak haché « Black Angus » Origine Irlande ou Allemagne — 18 €
Frites fraîches maison
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine
- hachée en France

Pâtes à la tomate - végétarien — 15 €

Églefin pané maison & frites fraîches maison — 18 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES PLATS

la Goélette
restaurant de plage

Filet de daurade Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	39 €
Entrecôte française, frites fraîches maison & sucrine Condiment moelle, sauce béarnaise iodée Viande bovine née, élevée et abattue en France	44 €
Côte de bœuf Charolaise, frites fraîches maison & Béarnaise Viande bovine née, élevée et abattue en France	96 € pour 2 personnes

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES DESSERTS

Tiramisù, amaretto & liqueur de café	16 €
Entremet citron & framboise	18 €
Café gourmand maison – 5 pièces	19 €
Assiette de fruits de saison	18 €

LES COUPES ESTIVALES

Frozen yaourt : glaces yaourt & framboise Fruits rouges & coulis, granola maison	16 €
Exotique : sorbets coco, mangue & passion Coulis exotique, meringue coco & chantilly vanille	16 €
Brownie : glaces chocolat noir, chocolat au lait et vanille Noix de pécan grillées & éclats de brownie Sauce caramel, chantilly vanille	16 €
Sicilienne : glace pistache, sorbets fraise & orange sanguine Fraises fraîches, pistaches & chantilly vanille	16 €
Coupe Liégeoise : glaces et sauce café ou chocolat Chantilly vanille	16 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES FRUITS GIVRÉS - MAISON SORBETTI

Banane ~ Passion ~ Citron ~ Citron vert-menthe ~ Orange	12 €
½ Fruit du dragon framboise-hibiscus	18 €
½ Mangue	14 €
½ Ananas	16 €
½ Coco	16 €

la Goélette
restaurant de plage

CARTE DISPONIBLE LA NUIT

22h30 /6h00

ENTRÉES

Jamón Bellota Ibérique produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranché main	39 €

PLAT

Pappardelle à la tomate & buratta & basilic frais	32 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	26 €
Assiette de fruits frais de saison	18 €

Prix nets et TTC par personne

SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins Blancs A.O.C.		50 cl	75 cl	150 cl
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34 €	46 €	98 €
Château de Pibarnon	Bandol		84 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		60 €	
Vins Rosés A.O.C.				
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine Bunan « Moulin des Costes »	Bandol	34 €	46 €	98 €
Château de Pibarnon	Bandol		62 €	
Lolicé « Cuvée Evasion »	Provence		29 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		49 €	115 €
Vins Rouges A.O.C.				
Domaine Vigneret	Bandol	29 €	36 €	
Domaine de Ray Jane	Bandol	44 €	58 €	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	Provence		60 €	

LES VINS AU VERRE 14 cl

Sélection vin du moment

Blanc, rouge ou rosé - Bandol ou Côtes de Provence 12 €

LE BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

22 €

de 10h30 à 23h30

GARIGUETTE

Gin juillet Maison Ferroni, liqueur de cédrat, jus de fraises fraiches &
Ecume de Champagne anisées

PÊCHE DE PROVENCE

Vodka citron de menton Maison Ferroni & jus de pêche
liqueur d'herbes « Nusbaumer » & Tonic Swiss Mounain Alpine Bitter

TÊTE BRÛLÉE

Liqueur d'herbes « Fernet Branca » & Amaretto Disaronno
Purée fruits rouges, citron jaune & sirop pimenté de cannelle

HONEY MOON

Liqueur de Rhum miel & safran, H. Theoria « cuir lointain », purée de poire
Jus de citron jaune, sirop miel de lavande & vanille

CHAMPAGNE A.O.P

Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	la coupe 15 cl	22 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	75 cl	130 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	la coupe 15 cl	26 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	75 cl	165 €

Prix nets et TTC