

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du déjeuner (hors dimanche)

« Échappée Arbanaise » face au Grand Ribaud
(Entrée - Plat ou Plat - Dessert) 30 € (Entrée - Plat - Dessert) 35 €

Les Entrées

Le Saumon d'Écosse, fumé, toast croustillant, crème aigrette
Ou Les Supions, en friture, marinés au soja, sucrose croquante relevée au Piment

Les Plats

La Morue de Bilbao, en Brandade parfumée à la Truffe, gourmande de Mascarpone
Ou Le Veau, le filet pané à l'anglaise, julienne de choux chinois et sauce végétale

Les Desserts

Dessert du jour

Poisson grillé entier du jour et

Pâtisserie du Buffet à 35 €

Les Poissons Grillés du Jour
des Pêcheurs du Port du Niel
et Poissons Sauvages
de Méditerranée

A CONFIRMER AVEC
LE MAÎTRE D'HÔTEL

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

The Lunch menu (except for Sundays)

(Starter - Plate or Plate - Dessert) 30 €

(Starter - Plate - Dessert) 35 €

Starters

The Scottish smoked Salmon, crusty toast, lightly tart sauce

Or Small fried Squid, marinated in soya, crusty spiced salad

Main Courses

The Salt Cod "brandade" perfumed with truffle, mascarpone sauce Or

The veal, the breaded filet, thinly shredded Chinese cabbage and vegetable sauce

Desserts

Dessert of the day

Grilled Fish from the Day and

Home made cake Buffet 35€

The Grilled Fish of the day

From the "Niel" Harbour

Fishermen and wild fishes from the Mediterranean sea

TO BE CONFIRMED WITH THE
RESTAURANT HEAD WAITER

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Diner et du Dimanche midi // The Carte for Dinner and for Sunday Lunch

Les Entrées

L'œuf de Poule	20€
cuit nacré, servi dans un bouillon de soja aux champignons	
Le Poulpe de Méditerranée	20€
en carpaccio, condiments de poivrons parfumés à la noisette et au sésame	
La Crevette	27€
en gyoza servie dans un bouillon de bonito parfumé au gingembre, asperges vertes de Hyères et shimenjii	

Les Poissons

La Baudroie de Méditerranée	30€
roulée au lard, fondue de poireaux et bourride aux crustacés	
La Sole	45€
entière rôtie d'une meunière tomatée et purée de pommes de terre	
Poisson Sauvage Grillé	12€
(selon arrivage du marché) les 100 G	

Les Viandes

Le Bœuf charolais	37€
le filet rôti, sauce périgueux	
Le Veau « à la cuillère »	30€
la joue braisée 36h aux olives vertes et purée de pommes de terre	

Starters

The Hen Egg,	20€
<i>Cooked pearly, served in a soy broth and mushrooms</i>	
The Mediterranean Octopus	20€
<i>carpaccio, condiment of sweet pepper flavored with hazelnuts and sesame</i>	
The Shrimp	27€
<i>Ina Gyoza, served in a bonito's broth and flavored with ginger, Green asparagus and shimeji mushrooms</i>	

Fish dishes

The Mediterranean monkfish	30€
<i>Rolled in bacon, slow simmered leeks, and shellfish Bourride</i>	
The Dover Sole	45€
<i>Whole, roasted in a sauté of tomatoes and mashed potatoes</i>	
Grilled fish	12€
<i>(according to the market) per 100 Gr</i>	

Meat dishes

The Beef Charolais	37€
<i>Roast fillet, perigueux sauce</i>	
Veal « à la cuillère »	30€
<i>The Cheek braised 36h with green olives and a puree of mashed potatoes</i>	

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Diner et du Dimanche midi // The Carte for Dinner and for Sunday Lunch

Les Desserts

Les Pâtisseries du Buffet	15€
La Pomme de Saison	16€
en tatin, crumble vanille, et sorbet maison granny smith	
La Noix de Coco	17€
en biscuit moelleux, compotée de mangue et glace maison coco et coriandre	
Le Chocolat Noir 66%	18€
en mousse et en sablé, accompagné de sa gelée et de son sorbet maison	
La Collection Fromage	18€
de Fromagerie Toulonnaise Grosso	
Le Soufflé	19€
au Grand-Marnier et glace vanille bourbon de Madagascar maison	

Desserts

<i>Pastries Buffet</i>	15€
<i>The seasonal Apple</i>	16€
<i>“façon tatin” vanilla crumble and homemade sorbet granny smith</i>	
<i>The Coconut,</i>	17€
<i>in soft biscuit, stewed mango, homemade ice-cream with coconut and coriander</i>	
<i>The Dark Chocolate 66%,</i>	18€
<i>in mousse and in shortbread biscuit, accompanied by a jelly and homemade sorbet</i>	
<i>The Cheese selection</i>	18€
<i>From Toulon Grosso dairy</i>	
<i>The Soufflé</i>	19€
<i>With Grand-Marnier and homemade vanilla ice cream</i>	

Menu « Avé l'Assent » à 55 €

L'œuf de Poule cuit nacré, servi dans un bouillon
de soja aux champignons Ou

Le poulpe de Méditerranée, en carpaccio,
condiments de poivrons parfumés à la noisette



La Baudroie de Méditerranée roulée au lard,
fondue de poireaux, bourride aux crustacés Ou

Le Veau « à la cuillère » la joue braisée 36h aux
olives et purée de pommes de terre



La Collection Printemps/Eté



Les Pâtisseries du Buffet

Menu « Avé l'Assent » 55 €

*The Hen Egg, Cooked pearly,
served in a soy broth and mushrooms Or*

*The Mediterranean Octopus, carpaccio,
condiment of flavored sweet pepper*



*The Mediterranean monkfish Rolled in bacon,
slow simmered leeks, and shellfish Bourride Or*

*Veal « à la cuillère » The Cheek braised 36h
with green olives and mashed potatoes*



The Cheese selection



Pastries Buffet