

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Dîner et Dimanche Midi

LES ENTRÉES

La Crevette 27€

En gyoza servie dans un bouillon de bonite parfumé au gingembre, asperges vertes de Hyères et shimenjii

La Courgette 25€

Grillée au Curcuma sous ses Pousses et primeurs de saison

Le Tourteau 29€

En cannelloni d'Avocat parfumé à l'Estragon, caviar Oscietre de la Maison Kaviari et fine gelée d'Orange Sanguine

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 aux fruits de la passion

Le Soufflé 19 €

Au Grand-Marnier et glace vanille bourbon de Madagascar maison

Sorbets et Glaces Artisanaux 8 €

LE FROMAGE

La Collection Printemps/Eté de Fromagerie Toulonnaise Grosso 18 €

LES POISSONS

Le Maigre de Méditerranée 29 €

Rôti, marinère de coquillages au vin blanc du domaine Pas du Cerf, et légumes printaniers parfumés à l'origan

La Sole 45 €

Entière rôtie d'une meunière tomatée et purée de pommes de terre

Le Loup de Méditerranée 38 €

Rôti au poivre noir de cubèbe, embeurrée de chou vert au gingembre, écume de coco

LES VIANDES

Le Veau « à la cuillère » 29€

La joue braisée 36h aux olives vertes et purée de Pommes de terre

Le Ris de Veau 34€

Rôti au beurre moussoux, Navets et abricots moelleux confits à la liqueur de sureau et jus perlé

Le Bœuf charolais 37€

Le filet rôti, sauce au poivre noir de Madagascar

□□ Côte de Bœuf grillée 32€

Poids : 1.2/1.4 kg (20 minutes d'attente minimum)

Sauce au Poivre

□□ pour 2 personnes minimum

NOS SPECIALITES

☞ □□ La Bourride de chez nous 50 €

☞ □□ Boui, Abaisso ! 50 €

Poisson Sauvage Grillé (selon arrivage du marché) les 100 Gr 12 €

Poisson Sauvage Poché (selon arrivage du marché) les 100 Gr 12 €

☞ Poisson en croûte du sel (selon arrivage du marché) les 100 Gr 16 €

Homard Bleu grillé (selon arrivage du marché) les 100 Gr 17 €

Langouste du Pays (selon arrivage du marché) les 100 Gr 20 €

☞ Sur commande □□ pour 2 personnes minimum

Prix Nets par Personne.

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».



Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

MENU à 55 €

« AVÉ L'ASSENT »

(Uniquement le soir et le dimanche)

L'œuf de Poule mollet, pané d'oignons croustillants et herbes fraîches servis dans un velouté d'asperges vertes de Hyères

Ou

Le poulpe de Méditerranée, en carpaccio, condiment de poivrons parfumés à la noisette et au sésame

~~~~~

Le maigre de Méditerranée

Rôti, marinère de coquillages au vin du domaine Pas du Cerf et légumes printaniers parfumés à l'origan

Ou

Le Veau « à la cuillère »

La joue braisée 36h aux olives vertes et purée de Pommes de terre

~~~~~

Dégustation de notre plateau de fromages affinés

~~~~~

Les Pâtisseries du Buffet élaborées par notre Chef Pâtissier

MENU à 80 €

## « DÉGUSTATION »

(Uniquement le soir et le dimanche, pour l'ensemble des convives)

Le Poisson de Nos Pêcheurs du Port du Niel, en carpaccio citronné, Toaste Melba et cébettes, caviar Oscietre de la maison Kaviari

~~~~~

La Crevette, en gyoza servie dans un bouillon de bonite parfumé au gingembre, asperges vertes de Hyères et shimenjii

~~~~~

Le Loup de Méditerranée, rôti au poivre noir de cubèbe, embeurrée de choux vert au gingembre, écume de coco

~~~~~

Le Veau « à la cuillère »

la joue braisée 36h aux olives vertes et purée de Pommes de terre

~~~~~

Sélection printemps/été de la fromagerie Grosso

~~~~~

Une pré-douceur

~~~~~

La Noix de Coco

en biscuit moelleux, compotée de mangue et glace maison coco et coriandre

## COTES DE PROVENCE AOC

Château Sainte Marguerite (75 cl) 48 €

Saint André des Figuières (75 cl) 48 €

Chateau Malherbe (75 cl) 55 €

Chateau Minuty (75 cl) 55 €

Eaux Minérales litre 6 €

Bière des Iles d'Or (33 cl) 7 €

MENU à 15 € (Pour enfants - 12 ans)

## « DESTOUT PETITS »

Le Sac de Billes

Salade de Tomates Mozzarella Bufala au Basilic

Ou

Œufs durs

façon Mimosa

~~~~~

Les Goujonnettes de poisson, sauce mayonnaise à la moutarde violette

Ou

Le Baby Burger et ses Frites Maison

~~~~~

Glaces Artisanales ou Pâtisseries Maison

Prix Nets par Personne

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».



# Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

## La Carte du Lundi au Samedi Midi - hors jours fériés -

Parce qu'un déjeuner doit rester un moment d'évasion, qu'il commence dès votre entrée sur la Presqu'île avec les Marais Salants et leurs flamants roses, se poursuit avec notre charmante Eglise Saint-Pierre qui bénit nos pêcheurs du Port du Niel une fois par an, nous avons voulu continuer ce voyage en vous offrant une cuisine de saison qui change chaque jour. Bien sûr tout ceci ne reste que prétexte afin de vous attirer et de vous séduire par notre belle et discrète contrée Arbanaise.

### « Échappée Arbanaise face au Grand Ribaud »

(Entrée - Plat ou Plat - Dessert) 30 €

(Entrée - Plat - Dessert) 35 €

L'Arbanaise Salade fraîche de Sucrine légèrement citronnée, Mozzarella di Buffala, Avocat, Tomate Marzounette associée à une Vinaigrette à la poudre d'Amande et Noisette

Ou

Le Saumon d'Ecosse, Fumé, toast croustillant, crème aigrette

Ou

Le Petit Pois, en panacotta glacé à la menthe, Coulis d'Oignons blanc et poudre de Poitrine fumée

\*\*\*

Le Veau, le filet pané à l'anglaise, Julienne de Choux Chinois et Sauce Végétale

Ou

La Lotte de Méditerranée, rôtie au Kumkat, Fondue de Poireaux et Condiments, Gingembre, Ciboulette et Tobiko

Ou

La pâte de la maison Gragnana, Sauce de tomates fraîches au basilic

\*\*\*

100 % chocolat

Sablé chocolat avec ganache au chocolat et crémé chocolat

### « Retour de Pêche »

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 MAITRE D'HOTEL

Prix Nets par Personne

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».

