

La Calanque Bleue  
RESTAURANT

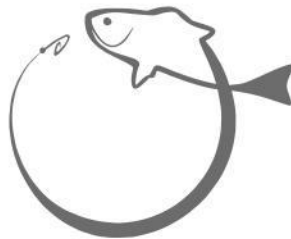


*Notre spécialité sur commande 72h avant*



*Bouillabaisse Traditionnelle*  
*découpe comprise*

*79.90€ par personne*



*Le Spécialiste de la Bouillabaisse*  
— DEPUIS 1975 —

Prix net - Service compris

La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.

# La Calanque Bleue

RESTAURANT



*Formule à* **42,90€**

Une entrée au choix & un plat au choix

Tartare de thon façon Napolitaine

dés de tomates, oignons, huile d'olive, citron et ses copeaux de parmesan  
ou

Soupe de poissons «Maison»

servie avec rouille, râpé et croutons.  
ou

Tartare de tomates & burrata

enrobé d'une fine lamelle de courgette assaisonnée  
pesto, pignon de pin, tomate marmande rouge et tomate marmande ananas



Noix de st Jacques à la crème d'ail noir,  
avec ses linguines

ou

Encornet farcis sauce armoricaine

chair à saucisse & bœuf  
ou

Mi-cuit de thon nappé avec sa sauce teriyaki

ou

Magret de canard cuit au grill

servie avec sa sauce cèpes, morilles & foie gras «Maison»

Nos entrées & plats ne peuvent pas être partagés, merci de votre compréhension.

*Prix net - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*

La Calanque Bleue  
RESTAURANT



*Menu à 59,90€*

Soupe de poissons «Maison»

servie avec rouille, râpé et croutons.

ou

Foie gras Maison et ses toasts

confiture de figues «Maison»

ou

Velouté de favouilles «Maison»

servie avec rouille, râpé et croutons.

ou

Assiette des calanques

couteaux de mer à la provençale, tartare de thon,  
palourdes, poulpe, poutargue & mélet du producteur FRED & LUCIS PAEZ.



Dorade cuite au grill & infusée au fenouil

ou

Loup cuit au grill & infusé au fenouil

ou

Le filet de bœuf juste saisi, servi avec sa sauce  
cèpes, morilles & foie gras «Maison»



Pâtisserie

ou

Coupe glacée

Nos entrées & plats ne peuvent pas être partagés, merci de votre compréhension.

*Prix net - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*

### Nos entrées froides

Tartare de tomates & burrata, enrobée  
d'une fine lamelle de courgette assaisonnée 22.90€  
pesto, pignons de pin, tomate marmande & tomate marmande ananas

Assiette des calanques 28.90€  
couteaux de mer à la provençale, tartare de thon napolitain,  
palourdes, poulpe, poutargue & mélet du producteur FRED & LUCIE PAEZ

Tartare de thon façon napolitaine 23.90€  
dés de tomates, échalotte, huile d'olive, jus de citron jaune  
& ses copeaux de parmesan

Foie gras «Maison» et ses toasts 29.90€  
accompagné de confiture de figues «Maison»

Salade de poulpe «Maison» 23.90€  
tomates cerise, persillade, huile d'olive & citron jaune

### Nos entrées chaudes

Soupe de poissons «Maison» 22.90€  
servie avec rouille, râpé et croutons

Velouté de favouilles «Maison» 23.90€  
servie avec rouille, râpé et croutons

Calamars frits à la persillade, jus de citron jaune  
& sauce tartare 23.90€

Nos entrées & plats ne peuvent pas être partagés, merci de votre compréhension.

*Prix nets - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*

# La Calanque Bleue

RESTAURANT



## Côté Terre origine de nos viandes : France

Magret de canard	
grillé,	33.90€
roquefort,	35.90€
cèpes, morilles et foie gras	36.90€
Le filet de bœuf juste saisi, servi avec sa sauce	38.90€
cèpes, morilles & foie gras «Maison»	
Côte de bœuf	
grillée,	42.00€
roquefort,	44.90€
cèpes, morilles et foie gras	46.90€

## Côté Mer

Sole meunière (selon pêche)	32.90€
Dorade ou loup cuit au grill & infusé au fenouil (selon pêche)	30.90€
Encornets farcis sauce armoricaine (selon pêche)	29.90€
(chair à saucisse & bœuf)	
Noix de st Jacques à la crème d'ail noir,	29.90€
avec ses linguines	
Mi-cuit de thon nappé avec sa sauce teriyaki	29.90€
Mi-cuit de thon rossini	39.90€
(foie gras «Maison», flambé au cognac avec son toast)	

Nos entrées & plats ne peuvent pas être partagés, merci de votre compréhension.

*Prix nets - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*

# La Calanque Bleue

DESSERTS



Pâtisseries exécutées par notre chef pâtissier Pierre Mode.

- Rocher Calanque Bleue € 15.90€  
Croustillant praliné noisette/amande,  
biscuit chocolat fleur de sel, crémeux chocolat noir 64%  
infusé à la feve de tonka, ganache montée chocolat 70%,  
grué de cacao et amandes torréfiées.
- Galet citron € 15.90€  
Sablé breton pur beurre aux zestes de citron jaune,  
crémeux aux citrons frais, chocolat blanc, amandes torréfiées  
et gel Citron vert & Citron noir d'Iran, Brisure de meringue française.
- Pur Baba au rhum € 15.90€  
Traditionnel baba au rhum de Martinique, orange et anis étoilé,  
crème légère au rhum et vanille de Madagascar.
- Pavlova Glacée € 15.90€  
Sorbet maison fraise et citron vert, crème chantilly et  
meringue citronnée. Fruits rouges frais et poivre de Timut.
- Dôme de Provence € 14.90€  
Dans l'esprit d'un nougat glacé,  
crémeux pistache & sa déclinaison framboise.
- La Tatin Givrée € 14.90€  
Dans l'esprit d'une Tarte Tatin mais glacée.  
Pommes caramélisées, citron et fleur de sel.  
Gel de cuisson façon Tatin. Glace maison à la vanille  
Bourbon de Madagascar. Biscuit rose des sables ivoire.
- Brousse du Rove AOP Famille Gouiran € 14.90€  
Servie avec son crémeux à base de rhum Zacapa  
agrémenté de pistaches et vanille de Madagascar.

---

Notre sélection de fromages 19.90€  
Servie uniquement en fin de repas.

*Prix nets - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*

# La Calanque Bleue

GLACES



**Banana Split** 15.90€  
morceaux de banane, glace vanille, fraise, chocolat,  
sauce chocolat (maison) et chantilly

**Sunday fraise Melba (selon saison)** 15.90€  
morceaux de fraise, glace vanille, fraise et chantilly

**Café Liegeois ou Chocolat Liégeois** 14.90€  
café ou chocolat chaud, glace vanille, glace café ou chocolat,  
sauce chocolat (maison) et chantilly

**Coupe Colonel** 17.90€  
3 boules citron, 4cl de vodka

## Nos glaces / Nos sorbets

Les parfums aux choix :

Glaces : vanille, chocolat, fraise, café

Sorbets : citron, framboise

3 boules au choix	10.60€
2 boules au choix	7.20€
1 boule au choix	3.90€
• supplément chantilly	3.00€

**Les coupes glacées ne peuvent pas être modifiées.  
Merci de votre compréhension.  
La Direction.**

*Prix nets - Service compris  
La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.*