

La Calanque Bleue
RESTAURANT



Notre spécialité sur commande 72h avant

La Bouillabaisse

Bouillabaisse Traditionnelle
découpe comprise
par personne **78.00€**

Le Spécialiste de la Bouillabaisse
— DEPUIS 1975 —

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.
C.B. à partir de 20€

La Calanque Bleue
RESTAURANT



Menu à 56,90€

Soupe de poissons «Maison»

ou

Médailon de foie gras Maison et ses toasts

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, poulpes, poutargue et mélet.



Dorade grillée au fenouil

ou

Loup grillé au fenouil

ou

Magret de canard grillé

ou sauce cèpes, morilles et foie gras



Pâtisserie

ou

Coupe glacée

demander la carte

ou

Café gourmand

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.

C.B. à partir de 20€

La Calanque Bleue
RESTAURANT



Formule à **39,90€**

Une entrée au choix plus 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'un jambon cru

pesto, pignon de pin, tomate cœur de bœuf, green zébra et ananas



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

ou

Encornet farcis sauce armoricaine

chair à saucisse & bœuf

ou

Pavé de thon cuit au grill, nappé avec sa sauce teriyaki

ou

Le suprême de poulet sauce cèpes, morilles et 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.

C.B. à partir de 20€

Nos entrées froides

Tartare de tomates & burrata
enrobé d'un jambon cru 22.90€
*pesto, pignon de pin, tomate cœur de bœuf,
green zébra et ananas*

Assiette des calanques 26.90€
*couteaux de mer à la provençale, tartare de thon,
palourde, poulpe, poutargue et mélet*

Tartare de thon façon napolitaine 23.90€
*dés de tomates, oignons, huile d'olive, jus de citron
et ses copeaux de parmesan*

Médailon de foie gras «Maison» et ses toasts 28.90€
accompagné de confiture de figues

Salade de poulpe «Maison» 22.90€

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 & citron 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.


C.B. à partir de 20€

La Calanque Bleue

RESTAURANT



Nos viandes *origine de nos viandes : France, Allemagne et Irlande*

Le suprême de poulet sauce cèpes,
morilles et foie gras «Maison»  fermier français 26.90€

Magret de canard
grillé, 30.90€
roquefort, 32.90€
cèpes, morilles et foie gras 34.90€

Côte de bœuf «Simmental»
grillée, 34.90€
roquefort, 36.90€
cèpes, morilles et foie gras 38.90€

Nos poissons

Sole meunière *(selon pêche)* 32.90€

Loup ou dorade grillée au fenouil *(selon pêche)* 30.90€

Encornets farcis sauce armoricaine
(chair à saucisse & bœuf - selon pêche) 28.90€

Noix de st Jacques à la crème d'ail noir,
avec ses linguines 28.90€

Pavé de thon cuit au grill, nappé avec sa sauce teriyaki 28.90€

Pavé de thon rossini *(foie gras «maison», flambé au cognac)* 38.90€

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.

C.B. à partir de 20€

La Calanque Bleue

DESSERTS



Dessert de Mamie Reine «Maison»  10.90€
demander à votre serveur

Nougat glacé «Maison»  11.90€
«servie avec son coulis de framboise»

Café Gourmand «Maison»  11.90€

Tarte Tatin «Maison»  11.90€
«servie avec une boule vanille»

Brousse du Rove AOD Famille Gouriran 12.90€
«servie avec son crémeux zacapa,
pistache et vanille de Madagascar»

«desserts exécuté par la pâtisserie REYNIER Carry-le-Rouet»

Le Royal «Trois chocolats»  12.90€

Tarte au citron meringuée  12.90€
«citron - caramel»

Baba au rhum  12.90€

Assiette de fromage 14.90€
Servie uniquement en fin de repas.

Prix nets - Service compris
La direction n'accepte ni les chèques vacances ni les tickets restaurants.
C.B. à partir de 20€

La Calanque Bleue

GLACES



Banana Split morceaux de banane, glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat et chantilly	14.90€
Sunday fraise Melba (selon saison) morceaux de fraise, glace vanille, fraise et chantilly	14.90€
Café Liegeois ou Chocolat Liégeois café ou chocolat chaud, glace vanille, glace café ou chocolat, sauce chocolat et chantilly	13.90€
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly	13.90€
Coupe Montélimar glace vanille, nougat, caramel, sauce caramel et chantilly	13.90€
Poire Belle-Hélène morceaux de poire, glace vanille, poire, chocolat, sauce chocolat et chantilly	13.90€
Coupe Colonel 3 boules citron, 4cl de vodka	16.90€
La Martiniquaise glace vanille, rhum raisin, sauce caramel, 4cl de rhum et chantilly	16.90€

Nos glaces / Nos sorbets

Les parfums aux choix :

Glaces : vanille, chocolat, fraise, café, rhum-raisin, caramel, nougat,
pistache et noix de coco.

Sorbets : citron, framboise, melon, pêche, poire, mangue et ananas.

3 boules au choix	10.60€
2 boules au choix	7.20€
1 boule au choix	3.90€
• <i>supplément chantilly</i>	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.
C.B. à partir de 20€*