

## *Entrées froides - Cold starters*

<b>Salade de chèvre chaud et lardons</b> <i>Warm goat's cheese salad and bacon</i>	<b>19.50 €</b>
<b>Salade niçoise</b> <i>Niçoise salad (tuna, salad, eggs, tomatoes, anchovy, onion)</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Salade italienne tomates, buratta et basilic</b> <i>Italian salad with tomatoes with buratta cheese and basil</i>	<b>19.50 €</b>
<b>Salade de poulpe</b> ( <i>poulpe, cebette, tomate cerise, poivron, échalotte, ciboulette, olives noires</i> ) <i>Squid salad (squid, spring onion, cherry tomato, pepper, shallot, chive, black clives)</i>	<b>24.50 €</b>
<b>Terrine de campagne maison et son pain grillé</b> <i>Home made pork terrine and toast</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Saumon mariné à l'aneth,</b> <i>Salmon marinated</i>	<b>24.50 €</b>
<b>Foie gras de canard mi cuit et son chutney de fruits</b> <i>Foie Gras semi-cooked and chutney of exotic fruits</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Salade mixte - Mixed Salad</b>	<b>13.50 €</b>
<b>Salade de la mer</b> ( <i>saumon, filet de loup, filet de rouget, moules, langoustine et crevettes</i> ) <i>Sea food salad (salmon, sea bass filet, red mullet filet, mussels, langoustine and prawns)</i>	<b>27.50 €</b>

## *Entrées chaudes - Hot starters*

<b>Soupe de poissons accompagnée de sa rouille et croûtons</b> <i>Fish soup with rouilles and croutons</i>	<b>16.50 €</b>
<b>Moules farcies au beurre persillé (les 12)</b> <i>Stuffed mussels with Parsley Butter</i>	<b>18.90 €</b>
<b>Escargots au beurre persillé (les12)</b> <i>12 Burgundy snails</i>	<b>21.50 €</b>
<b>Moules marinières</b> <i>Mussels with marinière sauce</i> <i>(mussels cooked in white wine, parsley, onion)</i>	<b>15.90 €</b>
<b>Petite friture</b> <i>Small fried fish</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Fritto Misto</b> <i>Mixed fried fish</i>	<b>26.00 €</b>

## *Nos pâtes - Pasta*

<b>Linguines tomate basilic</b> - <i>Pasta linguines with tomato and basil sauce</i>	<b>16.50 €</b>
<b>Linguines à la bolognaise</b> - <i>Pasta linguines bolognaises</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Linguines à la carbonara</b> - <i>Pasta linguines carbonara</i>	<b>20.00 €</b>
<b>Linguines au pesto et copeaux de parmesan</b> <i>Pasta linguines with pesto sauce and shavings of parmesan cheese</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Linguines au homard (1/2 homard)</b> <i>Pasta linguines with lobster (1/2 lobster)</i>	<b>39.90 €</b>
<b>Linguines aux palourdes</b> - <i>Pasta linguines with clams</i>	<b>24.50 €</b>
<b>Lasagnes maison, salade verte</b> <i>Home made lasagne and green salad</i>	<b>18.00 €</b>

## *Nos viandes - Our meat*

<b>Filet de bœuf grillé</b> ( <i>sauce au choix : au poivre, roquefort, béarnaise</i> ) <i>Grilled filet of beef with peper or bearnaise sauce or roquefort cheese</i>	<b>31.00 €</b>
<b>Entrecôte grillée</b> ( <i>sauce au choix : au poivre, roquefort, béarnaise</i> ) <i>Grilled entrecote steak with green pepper or bearnaise sauce or roquefort cheese</i>	<b>28.50 €</b>
<b>Magret de canard au miel</b> – <i>Duck breast cooked honey sauce</i>	<b>29.00 €</b>
<b>Tartare de boeuf</b> - <i>Beef tartare</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Côte de veau à la crème et champignons</b> <i>Veal rib with cream and mushrooms</i>	<b>24.50 €</b>

## *Nos spécialités - Our specialities*

<b>La bouillabaisse du Mal Assis (2 pers)-</b> <i>Bouillabaisse fish soup of our restaurant (for 2 pax)(whole fish)</i>	<b>80.00 €</b>
<b>La marmite du pêcheur</b> - <i>Cooking pot of the fisherman (filet fish)</i>	<b>39.50 €</b>
<b>La bourride de lotte</b> - <i>A creamy soup with monk fish</i>	<b>39.50 €</b>

## *Nos spécialités aioli - Our specialities aioli*

<b>Aïoli végétarien -Vegetarian Aioli</b>	<b>20.00 €</b>
<b>Aïoli au cabillaud - Aioli with cod</b>	<b>26.50 €</b>
<b>Aïoli aux crustacés ( langoustine,crevettes, bulot, moules) -Aioli with cod + shellfish</b>	<b>32.00 €</b>
<b>Aïoli aux crustacés + 1/2 homard - Aioli with cod + shellfish + 1/2 lobster</b>	<b>48.00 €</b>
<b>Aïoliauxcrustacés+ 1/2langouste-Aïoliwithcod+shellfish+1/2spinylobster</b>	<b>48.00 €</b>

## *Nos poissons - Our fishes*

<b>Filet de loup en croûte de basilic - Sea bass fillet with basil sauce</b>	<b>26.00 €</b>
<b>Poêlée de St. Jacques caramélisée au vinaigre balsamique et sauge</b> <i>A whole pan of scallops caramelized with balsamique vinegar and sage</i>	<b>26.50 €</b>
<b>Gambas grillées - Grilled large prawns</b>	<b>25.50 €</b>
<b>Gambas flambées au pastis - Large Prawns Flambéed in Pastis</b>	<b>27.50 €</b>
<b>Loup grillé - Grilled sea bass (les 6/800g)</b>	<b>37.00 €</b>
<b>Daurade grillée - Grilled sea bream (les 6/800g)</b>	<b>35.00 €</b>
<b>Saumon grillé sauce béarnaise - Grilled salmon with bearnaise sauce</b>	<b>24.50 €</b>
<b>Aile de Raie sauce crème citronnée - skate with lemon sauce</b>	<b>23.50 €</b>
<b>Homard grillé sauce vierge -Grilled lobster with olive oil sauce les 6/800g</b>	<b>59.00 €</b>
<b>Sole meunière - Meunière style sole</b>	<b>56.00 €</b>
<b>Parillada de poissons (pour 2 ou 3 pers)</b>	<b>215.00€</b>
<b>1 sole, 1 loup, 1 daurade, gambas, 1 homard avec accompagnements</b> <i>Parillada of fishes (1 sole, 1 sea bass, 1 sea bream, large prawns, 1 lobster with garnishes)</i>	
<b>Moules marinières, frites</b>	<b>19.90 €</b>
<i>Mussels marinier (with white wine, minced shallots, Garlic &amp; Parsley)</i>	
<b>Moules au curry, frites</b>	<b>19.90 €</b>
<i>Curry mussels (mussels, curry and cream)</i>	
<b>Moules poulette, frites</b>	<b>19.90 €</b>
<i>Mussels with cream</i>	

## *Nos risottos - Our risottos*

<b>Risotto parmesan</b> - <i>Risotto with parmesan cheese</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Risotto aux champignons</b> - <i>Risotto with mushroom</i>	<b>20.50 €</b>
<b>Risotto gambas</b> - <i>Risotto with large prawns (gambas)</i>	<b>24.50 €</b>
<b>Risotto St. Jacques</b> - <i>Risotto with Scallops</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Risotto Tartufata</b> - <i>Risotto tartufatta sauce</i>	<b>23.50 €</b>
<b>Risotto 1/2 Homard</b> - <i>Risotto 1/2 with Lobster</i>	<b>39.50 €</b>

## *Nos plateaux de fruits de mer - Sea food platters*

<b>MINI PLATEAU ALIZÉ</b>	<b>31.50 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>3 huitres fines Roumégous n°3,</b> <i>3 Oysters fines Roumégous n°3,</i></li><li>• <b>3 huitres bouzigues n°3,</b> <i>3 oysters bouzigues,</i></li><li>• <b>3 moules d'Espagne</b> - <i>3 Mussels of Spain,</i></li><li>• <b>3 palourdes</b> - <i>3 clams,</i></li><li>• <b>2 crevette roses</b> - <i>2 Prawns,</i></li><li>• <b>1 langoustine</b> - <i>1 langoustine,</i></li><li>• <b>Crevettes grises</b> - <i>shrimps,</i></li><li>• <b>Bigorneaux</b> - <i>winkles</i></li></ul>	
<b>(pour 1 pers - For 1 Pers.)</b>	

<b>PLATEAU DÉCOUVERTE</b>	<b>45.00 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>1/2 tourteau</b> - <i>1/2 Crab,</i></li><li>• <b>3 huitres fines Roumégous n°2,</b> <i>3 oysters fines Roumégous n°2,</i></li><li>• <b>3 huitres fines Roumégous n°3,</b> <i>3 oysters fines Roumégous n°3,</i></li><li>• <b>3 huitres Bouzigues n°3,</b> <i>3 oysters bouzigues n°3,</i></li><li>• <b>3 crevettes roses</b> - <i>3 prawns,</i></li><li>• <b>2 moules d'Espagne</b> - <i>2 mussels of Spain,</i></li><li>• <b>Palourdes</b> - <i>clams,</i></li><li>• <b>4 bulots</b> - <i>4 whelks,</i></li><li>• <b>Crevettes grises</b> - <i>shrimps</i></li></ul>	
<b>(pour 1 pers - For 1 Pers.)</b>	

**Nos plateaux sont garnis de : citrons, mayonnaise maison, vinaigre d'échalotte**  
*Our platters are served with : lemon, homemade mayonnaise, shallot vinegar*

<b>PLATEAU DU MALASSIS</b>	<b>55.00 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>12 huitres fines Roumégous n°3,</b> <i>12 Oysters fines Roumégous n°3,</i></li> <li>• <b>4 crevettes roses</b> - <i>4 prawns,</i></li> <li>• <b>2 moules d'Espagne</b> - <i>2 mussels of spain,</i></li> <li>• <b>2 langoustines</b> - <i>2 langoustines,</i></li> <li>• <b>5 palourdes</b> - <i>5 clams,</i></li> <li>• <b>5 bulots</b> - <i>5 whelks,</i></li> <li>• <b>Crevettes grises</b> - <i>shrimps,</i></li> <li>• <b>Bigorneaux</b> - <i>winkles</i></li> </ul>	
<b>(pour 1 pers - For 1 Pers.)</b>	

<b>PLATEAU DE CRUSTACÉ</b>	<b>59.00 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1/2 homard</b> - <i>1/2 Lobsters,</i></li> <li>• <b>1/2 tourteau</b> - <i>1/2 crab,</i></li> <li>• <b>4 langoustines</b> - <i>4 langoustine,</i></li> <li>• <b>6 crevettes roses</b> - <i>6 prawns,</i></li> <li>• <b>Crevettes grises</b> - <i>shrimp,</i></li> <li>• <b>Bigorneaux</b> - <i>winkles,</i></li> <li>• <b>Bulot</b> - <i>whelks.</i></li> </ul>	
<b>(pour 1 pers - For 1 Pers.)</b>	

<b>LE PANACHÉ DE LA MER</b>	<b>120.00 €</b>
<b>LE SUPER PANACHE + 1/2 Langouste</b>	<b>150,00€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1/2 homard</b> - <i>1/2 Lobster,</i></li> <li>• <b>1/2 tourteau</b> - <i>1/2 crab,</i></li> <li>• <b>9 huitres fines Roumégous n°2</b> - <i>9 oysters fines Roumégous n°2,</i></li> <li>• <b>9 huitres fines Roumégous n°3</b> - <i>9 oysters fine Roumégous n°3,</i></li> <li>• <b>6 crevettes roses</b> - <i>6 prawns,</i></li> <li>• <b>4 moules d'Espagne</b> - <i>4 mussels of spain,</i></li> <li>• <b>4 palourdes</b> - <i>4 clams,</i></li> <li>• <b>8 bulots</b> - <i>8 whelks,</i></li> <li>• <b>4 langoustines</b> - <i>4 langoustines</i></li> </ul>	
<b>(pour 1 ou 2 pers. - For 1 or 2 Pers.)</b>	

<b>PLATEAU ROYAL</b>	
<b>Homard - Lobster (2 pers)</b>	<b>195.00 €</b>
<b>Langouste - Spiny Lobster (2pers)</b>	<b>195.00 €</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 homard ou 1 langouste</b> - <i>1 Lobster or 1 spiny lobster,</i></li> <li>• <b>10 huitres fines Roumégous n°2</b> - <i>10 oysters fines Roumégous n°2,</i></li> <li>• <b>10 huitres fines Roumégous n°3</b> - <i>10 oysters fine Roumégous n°3,</i></li> <li>• <b>6 moules d'Espagne</b> - <i>6 mussel of spain,</i></li> <li>• <b>6 palourdes</b> - <i>6 clams,</i></li> <li>• <b>8 crevettes roses</b> - <i>8 prawns,</i></li> <li>• <b>6 langoustines</b> - <i>6 langoustine,</i></li> <li>• <b>8 bulots</b> - <i>8 whelks,</i></li> <li>• <b>Crevettes grises</b> - <i>shrimps,</i></li> <li>• <b>Bigorneaux</b> - <i>winkles,</i></li> <li>• <b>1 tourteau</b> - <i>1 crab</i></li> </ul>	
<b>(pour 1 ou 2 pers. - For 2 Pers.)</b>	

# Coquillages -Shellfishes

## ASSIETTE DE 6 HUITRES - PLATE OF 6 OYSTERS

<b>Huitres fines Roumégous n°2</b> <i>Oysters fine Roumégous n°2</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Huitres fines Roumégous n°3</b> <i>Oysters fine Roumégous n°3</i>	<b>23.00 €</b>
<b>Huitres Bouzigue n°3 - Oysters Bouzigues n°3</b>	<b>20.00 €</b>

## ASSIETTE DE 12 HUITRES - PLATE OF 12 OYSTERS

<b>Huitres fines Roumégous n°2</b> <i>Oysters fine Roumegous n°2</i>	<b>43.00 €</b>
<b>Huitres fines Roumégous n°3</b> <i>Oysters fine Roumegous n°3</i>	<b>40.00 €</b>
<b>Huitres de Bouzigue n°3 - Oysters Bouzigues n°3</b>	<b>35.00 €</b>

# Crustacés -Seafood

<b>1/2 crabe-1/2 Crab</b>	<b>11.50 €</b>
<b>Crabe entier -Whole crab</b>	<b>20.00 €</b>
<b>Bouquet de crevettes - Shrimp bouquet (les 10)</b>	<b>22.00 €</b>
<b>1/2 homard mayonnaise - 1/2 Lobster mayonnaise</b>	<b>32.00 €</b>
<b>1/2 langouste mayonnaise -1/2 Spinny lobster mayonnaise</b>	<b>32.00 €</b>
<b>Bulots et bigorneaux - winkles</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Crevettes grises - Small Shrimp</b>	<b>12.00 €</b>

**Suivant arrivages - According to delivery**