



— La Cantine —



Nos produits fabriqués en cuisine sont susceptibles
de contenir des traces de tous les allergènes

À L'ARDOISE

L'équipage propose à l'ardoise une sélection d'offres apéritives, entrées, plats, desserts « faits maison », élaborées selon l'arrivage de la pêche du jour et selon leurs inspirations.

OFFRES APÉRITIVES

La sélection d'une offre **EMB^{oz}OCAUX** à consommer au bar, en terrasse, et à table, à l'heure de l'apéritif sur du « fait maison ». L'ensemble est servi avec des crackers divers.

Commande à l'unité ou à la planche

Tomatade au basilic
Auberginade grillée et parmesan
Pesto de courgettes, menthe et roquette
Anchoïade aux oignons confits
Olivade au chèvre frais et romarin
Rillettes de sardines au pistou
Rillettes de maquereaux, coriandre et anis

 **9,50€** à l'unité

   **27€** la planche



LES ENTRÉES

La soupe de poisson de roche Méditerranée « Maison » 17€

NOUVEAU

Le panais braisé du domaine de l'Enregado, mousseline à la vanille,
foie gras poêlé et laquage au vinaigre de cidre 19€

NOUVEAU

Le moelleux au chèvre « Banon », condiment aux poires
et baies de goji, vinaigrette d'automne 15€

NOUVEAU

Le pain perdu aux champignons de saison,
oeuf parfait et ventrèche de porc noir de Bigorre 16€

NOUVEAU



La noix de Saint Jacques façon Gravlax,
mousseline de butternut au jus de yuzu et pesto de cresson 23€



La pissaladière 12€





LES PLATS

NOTRE MER

La quenelle du SÀRTi à la crème de homard 21€
Riz Bio de Camargue sauté à l'ail

Le rôti de daurade bio en pancetta, mozzarella, basilic et tomate confite 28€
Polenta crémeuse au parmesan, panisses au cumin et mousseline de courgettes

Le SÀRTi fish Burger 21€

Notre version de l'Aïoli 29€
Légumes du moment cuisinés au rythme de la saison

NOTRE TERRE

La daube de joue de boeuf confite 26€
Carottes et oignons étuvés au jus de braisage, châtaignes grillées et jeunes pousses
 Origine Irlande

Le pavé de veau fermier à la clémentine 28€
Mousseline de topinambour au café et noisettes torréfiées
 Origine France

L'épaule d'agneau de lait confite au romarin 35€ par pers.
Jus acidulé au citron et légumes de saison

À partager pour deux personnes
 Origine France

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN



Le Chef vous propose ses recettes au rythme de la saison 17€

LE FOUR À BOIS

*Le retour de pêche locale : des poissons cuisinés au four à bois.
Consultez nos suggestions à l'ardoise.*

Tarif au poids

MENU ENFANTS

12€

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

*

Steak haché  Origine France

OU Filet de poisson à la plancha

*

Garniture

Pâtes au beurre OU Frites

*

Fromage blanc et son coulis de fruits





LES DESSERTS

Le riz au lait et caramel « Dulce de leche » 8€

Le traditionnel Baba au rhum
« Clan Caribbean Spiced » et chantilly 10€

La craquantissime mousse au chocolat « Grand-Cru » 9€

Le moelleux à la châtaigne façon « Mont-Blanc »
crème glacée au yaourt 9€

Le Café expresso et le cake au citron 4€

À PARTAGER

L'incontournable S'ART'Ile Flottante
aux éclats de nougat et pralines roses 17 €

Tous nos desserts sont végétariens



POUR VOTRE PROCHAIN SÀRTI

Plat à partager - préparé à la commande - à réserver sous 48h

La baudroie cuisinée comme une Bourride à la Provençale
2 personnes minimum - 38€/pers.

Le bar sauvage en croûte feuilletée à la fleur de sel,
beurre battu à la citronnelle, légumes du moment
2 personnes minimum - 96€ pour 2

Notre fondue de poisson au jus de bouillabaisse,
légumes crus et cuits, sauce rouille et aïoli, croûtons
2 personnes minimum - 50€ /pers.





—— Le Comptoir ——

L'équipage vous propose à l'ardoise une sélection de boissons,
selon leurs découvertes, leurs coups de coeur et leurs inspirations du moment.

LES VINS

LES VINS ROUGES

Galantin - Appellation Bandol protégée 75cl	39,00€
Château Vannière 2005 75cl	105,00€
Château Vannière 2013 75cl	85,00€
Le « M » de Minuty 2020 - AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€

LES VINS ROSÉS

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence 75cl vin bio	29,00€
Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence 150cl vin bio	52,00€
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€
La Rose des Vents, Côteaux Varois 75cl	27,00€
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€
Domaine Bunan, Château la Rouvière - AOP Bandol 75cl	48,00€
Château Sainte-Marguerite, Cuvée Symphonie Cru classé, AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES VINS BLANCS

Le « M » de Minuty 2021 - AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence 75cl	39,00€
Domaine Bunan, Château la Rouvière - AOP Bandol 75cl	48,00€
Moulin des Costes - Domaine Bunan 75cl	39,00€
Galantin - Appellation Bandol protégée 75cl	31,00€

LES VINS AU VERRE

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence rosé vin bio	6,00€
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine AOP Côtes de Provence rouge, rosé, blanc	8,00€
Domaine Bunan, Château la Rouvière - AOP Bandol rosé	8,00€

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES BOISSONS

LES EAUX

Eau de dégustation 808 Aix en Provence	6,00€
Plate ou gazeuse 75cl	
CRYO eau filtrée 100cl	4,00€
Badoit rouge 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso Malongo	2,00€
Café décaféiné	2,00€
Café allongé	2,00€
Café crème	4,00€
Café double	3,80€
Capuccino	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Thé & infusions Kusmi Tea	4,00€

LES JUS DE FRUITS

Jus & nectars artisanaux CHARLES PAPILLON	6,00€
Abricot, orange, pomme, framboise, pêche de vigne, tomate, poire 25cl	

LES VITAMINES ET DÉTOX

Les jus pressés du moment 15cl	6,00€
La detox Healthy du jour 25cl	8,00€

LES SIROPS

Sirops MONIN

Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche 2cl 2,50€

LES SODAS

Limonade Aromatisé citron ou menthe 25cl 5,00€

Limonade maison 75cl limonade bio 7,00€

Parfums : ginger, spritz, soda sauvage (alpin)

Diabolo (sirop au choix) 25cl 4,00€

Coca-Cola regular 33cl 4,00€

Coca-Cola zéro 33cl 4,00€

Fuze Tea 33cl 4,00€

Fanta orange 33cl 5,00€

Archibald tonic 20cl 5,00€

LES ANISÉS

Ricard 2cl 2,50€

Ricard Long Drink 4cl 4,00€

Ricard Plantes Fraîches 2cl 2,80€

Ricard Amandes ou Citron 2cl bio 2,50€

Pacific coco, menthe, passion, anis, fraise 4cl 2,40€

LA CAVE A RHUM

Havana Club Anejo 3 ans 4cl 7,00€

Havana Club Anejo Especial 4cl 8,00€

Havana Club Anejo 7 ans 4cl 9,00€

Havana Club Seleccion de Maestro 4cl 12,00€

Havana Club Anejo 15 ans 4cl 24,00€

Havana Club Union 4cl 48,00€

Boukman 4cl 12,00€

Prix nets TTC service compris

LES BIÈRES

À LA PRESSION

Heineken 25cl 50cl	4,00€	7,00€
Edelweiss 25cl 50cl	5,00€	10,00€
Affligem Ambrée 25cl 50cl	5,00€	10,00€
Panaché pression 25cl 50cl	4,00€	6,00€
Picon bière 25cl 50cl	4,50€	8,50€
Monaco 25cl 50cl	4,00€	6,00€
Supplément sirop 25cl 50cl	0,20€	0,50€

À LA BOUTEILLE

Heineken 0.0 33cl	6,00€
Desperados 33cl	7,00€
Cig rousse, bouliste, blanche 33cl	6,00€

LES APÉRITIFS ET VINS CUIITS

Lillet bordelais rouge, rosé, blanc 6cl	4,00€
Lillet Tonic rouge, rosé, blanc 12cl	6,00€
Muscat de Rivesaltes Hors d'âge 15 ans - Domaine Sol Payré 6cl	8,00€
Porto Offley rouge, blanc 10cl	3,50€
Cinzano rouge, blanc 4cl	4,00€
Campari 4cl	4,00€
Kir cassis, mûre ou pêche 15cl	7,00€
Suze 4cl	3,50€
Kir Royal Mumm 15cl	14,00€

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WHISKY

Clan Campbell 4cl	7,00€
Ballantine's 4cl	7,00€
Jameson 4cl	7,00€
Glenlivet 12 ans 4cl	11,00€
Glenlivet Founder's Reserve 4cl	9,00€
Chivas 12 ans 4cl	9,00€
Chivas 18 ans 4cl	15,00€
Chivas 21 ans 4cl	27,00€
Chivas 25 ans 4cl	48,00€
Chivas Extra 4cl	12,00€
Bourbon Four Roses 4cl	7,00€
Aberlour Casg Annamh 4cl	15,00€

SPIRITUEUX

Gin Beefeater 24 4cl	9,00€
Gin Monkey 47 4cl	12,00€
Tequila Avion Silver 4cl	10,00€
Vodka Absolut ELIX 4cl	9,00€
Cachaça Janeiro 4cl	7,00€
Malibu coco 4cl	7,00€
Baileys 4cl	7,00€
Get 27 & 31 6cl	7,00€
Limoncello 4cl	7,00€
Amaretto 4cl	7,00€
Cointreau 4cl	7,00€
Supplément soda 4cl	2,00€

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES DIGESTIFS

COGNAC

Martell VSOP 4cl	10,00€
Martell XO 4cl	17,00€
Martell Cordon Bleu 4cl	20,00€
Martell Blue Swift 4cl	12,00€
Martell Cohiba 4cl	48,00€

ARMAGNAC & CALVADOS

Marquis de Montesquiou 4cl	7,00€
Calvados Busnel VSOP 4cl	9,00€

EAUX DE VIE & MARC

La Duchesse Framboise, poire, mirabelle 4cl	7,00€
Marc de Provence Garlaban 4cl	6,00€

LES CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge Brut Coupe 15cl	13,00€
Mumm Cordon Rouge Brut 75cl	85,00€
Mumm Cordon Rouge Brut 150cl	162,00€
Perrier-Jouët Grand Brut 75cl	95,00€
Perrier-Jouët Grand Brut 150cl	200,00€
Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl	168,00€
Perrier-Jouët Belle Époque 75cl	240,00€
Mumm RSRV Brut 4.5 75cl	99,00€
Mumm RSRV Blanc de Blancs 75cl	129,00€
Mumm RSRV Blanc de Noirs 75cl	159,00€
Mumm RSRV Rosé Foujita 75cl	139,00€

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LES COCKTAILS

Mojito 10€

Citron vert, menthe, rhum 3 ans, eau pétillante

Mai Tai 12€

Rhum blanc et ambré, citron, jus de citron vert, sirop orgeat, cointreau

SANS ALCOOL

Driving licence 7€

Coulis fruits rouges, sirop MONIN vanille, limonade, citron vert

Virgin SÀRTi 7€

Fruit de la passion, Ginger Beer, menthe fraîche, sirop vanille, citron vert

Prix nets TTC service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.