

LA *F* LIBUSTE



ARRETE PREFECTORALE 22/05/2013

PORT MARINA BAIE DES ANGES
Restaurant Gastronomique - Poissons et Viandes

ROGER MARTINS

ET SON EQUIPE
AND HIS TEAM

VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE
WELCOME YOU

POUR LE CONFORT DE NOTRE AIMABLE CLIENTELE
IL EST PREFERABLE DE RESERVER SA TABLE
*FOR THE COMFORT OF OUR GUESTS
IT WOULD BE PREFERABLE TO BOOK A TABLE IN ADVANCE*

Мы можем предложить Вам меню на русском языке.

Guide MICHELIN 2013 



ARRETE PREFECTORALE 22/05/2013

*Geneviève Gazan-Choby,
sculpteur, référencée guide "Drouot Cotation" :
Exposition-vente dans notre établissement - Renseignements auprès de la direction*

LES ENTRÉES

STARTERS

Demi assiette
Half portion

Les 6 huîtres fines de claires N°2 de Marennes Oléron <i>6 Oysters Fine de Claire de Marennes (green oysters)</i>	16.50 €	
Marguerite de St Jacques sur pétales de courgettes et Trévis, pignons et parmesan, grains de caviar <i>Daisy of scallops over petals of zucchini, pine nuts, parmesan, caviar grains</i>	18.50 €	14.50 €
Médailles de Foie Gras de Canard maison, Chutney de Grany Smith à l'oignon rouge, macaron foie gras figue <i>Medallions of Home made "Foie Gras", Chutney of grany smith, red onion, macaron "Foie Gras" fig</i>	19.50 €	15.50 €
Beignets de langoustines sur croquante de légumes au noix de cajou et huile de sésame <i>Scampi fritters over vegetable crisp, cashew nuts and sesame oil</i>	18.50 €	12.50 €
CAVIAR DE FRANCE "AQUITAINE" <i>Pour un moment d'exception, à l'apéritif ou pour accompagner nos Entrées, nos Poissons</i> <i>For exceptional moment - Caviar of France "Aquitaine"</i>		
Cuillère de 5 gr	25.00 €	
20 gr	75.00 €	
50 gr	135.00 €	

LES ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

Coque croustillante d'Escargots à l'ail et persil, velouté de cèpes <i>Crispy shell of snails with garlic and Parsley, cream of mushrooms</i>	16.50 €	
Friture de calamars frais, petite salade du pays, sauce tartare et balsamique leonardi blanc 5 ans d'âge <i>Fresh golden fried calamars rings, tartare sauce and 5 years old balsamic</i>	20.50 €	12.50 €
Soupe de poissons de roche, rouille à l'ancienne et croutons <i>Home made rockfish soup, rouille, garlic croutons</i>	16.50 €	

LA PÊCHE

FISH SEAFOOD

Grillade de St Jacques au poivre doux de jamaïque en écrasée de pomme de terre au poivron confit, flanc de cébettes <i>Grilled scallops with Jamaican pepper, mashed potatoes, with preserved sweet peppers and cebettes</i>	33.00€
Bourride de poissons en filets, pommes safranées (Loup, Saumon, Gambas, St Jacques, Sole, Calamars) <i>Mixed fish casserole, with saffron potatoes (Seabass, Salmon, Gambas, Scallops, Sole, Calamars)</i>	36.00€
Linguini de homard aux asperges et légumes nouveaux, jus de crustacés à l'aneth <i>Linguini with maine Lobster, asparagus and spring vegetables, shellfish sauce and dill</i>	39.00€
Sole belle meunière (ou grillée) 300/400 gr <i>Sole "Meunière" or grilled</i>	39.50€

NOTRE PÊCHE AU POIDS selon arrivage

FISH MARKET SELECTIONS-PRICED BY WEIGHT

Loup de ligne ou Dorade de ligne <i>Wild Sea bass or Wild Bream</i>	11.00€/100 grs
Loup sauvage <i>Sea bass</i>	9.50€/100 grs
Saint Pierre <i>John Dory</i>	9.50€/100 grs
Dorade Royale <i>Bream</i>	9.50€/100 grs
Turbot	9.50€/100 grs

NOS VIANDES

OUR MEAT

Eventail de magret de canard au miel et orange sanguine <i>Duck magret with Honey and blood orange</i>	29.00€
Carré d'agneau rôti en habit d'herbes, jus au romarin <i>Roasted Rack of Lamb, Rosemary, sauce</i>	38.00€
Superposé de Filet de bœuf et courgette niçoise grillée, crème d'endives à la secca d'entrevaux <i>Beef filet and Grilled Zucchini layers, endive cream with secca from Entrevaux</i>	39.00€

LE MENU DU CHEF

THE CHIEF'S MENU

MIDI ET SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE SAUF JOURS FÉRIÉS
Available the weekdays for lunch and dinner except bank holidays

Entrée du Jour
Starter of the day

Ou Or

Soupe de poissons de roche
Home made rockfish soup

Ou Or

Les 6 huitres fines de Claires N°2 (Suppl. 5 €)
6 Oysters Fines de Claire de Marennes (green oysters)

Ou Or

Médaille de Foie Gras de Canard maison, Chutney de Granny Smith à l'oignon rouge
Medaille of Home made "Foie Gras", Chutney of Granny Smith, red onion



La suggestion du Jour
Selection of the day

Ou Or

Friture de Calamars Frais, sauce tartare
Golden fried calamars rings with tartare sauce

Ou Or

Emincé de Rumsteack poêlé sauce Bordelaise ou crème d'endive
à la Secca d'entrevaux
Slice rumpsteak pan, with red wine sauce or endive cream with Secca from entrevaux



Le dessert du jour *Dessert of the day*

Ou Or

Ile flottante maison *Home made floating Island*

Ou Or

Glaces artisanales ou sorbets (Deux parfums au choix)
Handmade Ice cream or sorbet (Select two flavours)

Ou Or

Salade de fruits frais
Fresh Fruits salad

28.00€

(entrée + plat)
ou (plat + dessert)
*1 starter and 1 main
course or 1 main
course and 1 dessert*

33.00€

(entrée + plat
+ dessert)
*1 starter, 1 main
course and
1 dessert*

FORMULE DU MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS
Les Menus sont servis jusqu'à 14h00

17.50€

Plat du jour + verre de vin ou café et ses douceurs
Selection of the day + glass of wine or coffee and its sweets

LES TENTATIONS SUCRÉES

SWEET TEMPTATIONS

Suggestion du Jour <i>Selection of the day</i>	12.00€
Fondant au chocolat noir, cœur coulant au caramel <i>Creamed based chocolate, caramel heart flowing</i>	11.00€
Crème brûlée à la pâte de calissons d'Aix et Amaretto <i>Crème brûlée with calissons d'Aix and Amaretto</i>	9.80€
Ile flottante maison, caramel et amandes grillées <i>Home made Floating island, caramel and grilled almond cream</i>	8.00€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	9.00€
Glace ou sorbet artisanale (3 parfums au choix) <i>Handmade ice cream or sorbet (Select 3 flavors)</i>	9.50€
Café ou Chocolat Liégeois <i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	10.00€
Irish Coffee <i>Irish coffee</i>	13.00€
Colonel <i>Colonel (lemon sorbet with Vodka)</i>	11.00€
Café gourmand de la Flibuste <i>Coffee ans small sweets</i>	11.00€
Assiette de fromages affinés et bouquet de mesclun <i>Selection of mature cheese with green salad leaves and cherry jam</i>	12.00€

LES BOISSONS CHAUDES

SWEET TEMPTATIONS

Café « Illy » et ses douceurs	3,50€
Décaféiné, Noisette	3,50€
Grand Crème	5,20€
Grand Capuccino	6,20€
Thé	5,20€
Infusion Verveine Tilleul	5,20€

LES DIGESTIFS

Whisky J&B - 4 cl	8,70€
Whisky William Lanson - 4 cl	8,70€
Chivas, Jack Daniel's - 4 cl	12,00€
Knockando 12 ans - 4 cl	13,00€
Macallan 12 ans - 4 cl	16,00€
Bourbon Four Roses - 4 cl	11,00€
Cognac, Poire William, Limoncello - 4 cl	9,50€
Cognac Remy Martin - 4 cl	12,00€
Calvados, Mirabelle, Grappa, Marc, Armagnac - 4 cl	9,00€
Grand Marnier, Marie Brizard, Limoncello, Cointreau, Get 27 - 4 cl	9,00€

GRANDE SELECTION ARTISANALE

SPECIAL SELECTION OF HOME MADE LIQUEURS BY

Laurent Cazotte

Eau de vie de poire Williams - 4 cl	17,00€
Eau de vie de reine Claude dorée - 4 cl	17,00€
Liqueur de folle noire - 4 cl	12,00€
Guigne et Guins - 4 cl	12,00€
Bas Armagnac, récolte 1995 Yvan Auban - 4 cl	15,00€
Bas Armagnac, récolte 1992 Yvan Auban - 4 cl	20,00€
Bas Armagnac, récolte 1964 Yvan Auban - 4 cl	35,00€