Café Valmer

LA CARTE RESTAURANT

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat
POÊLÉE DE SUPIONS ET CREVETTES EN PERSILLADE, SALADE *(Accompagnement du jour ou frites en plat)*	**17 €**	**22 €**
NEMS MAISON AUX CREVETTES	**15 €**	
SOUPE DE POISSON MAISON *(Croûtons, fromage, ail et rouille maison)*	**20 €**	
MOULES GRATINÉES AU BEURRE PERSILLÉ *(9 pièces)*	**15 €**	
TARTARE DE SAUMON SAINT-JACQUES AU CITRON HERBES FRAÎCHES ET SÉSAME	**23 €**	**28 €**
CEVICHE DE DORADE LAIT DE COCO ET CITRON VERT GINGEMBRE	**21 €**	**26 €**
TATAKI DE THON ROUGE AVEC SA SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS	**23 €**	**28 €**
SALADE DE ROQUETTE, MESCLUN, TOMATES CERISES	**13 €**	

PLATS FROIDS, SALADES

SALADE CÉSAR *(Croustillan de poulet, salade romaine, parmesan, croûtons, mayonnaise maison anchoyée)*		**18 €**
SALADE DE POULPE MARINÉ A LA SICILIENNE *(Citron, capres, ail, persil, piment, tomates, origan)*	**22 €**	
SALADE VALMER *(Saint-Jacques poêlées, saumon gravlax, vinaigrette agrumes)*		**28 €**
CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE *(Parmesan, roquette, champignons, câpres, tomates, cébette, frites)*		**22 €**
CARPACCIO DE BŒUF BURRATA TRUFFE *(Truffes d'été, huile de truffe, tomates, cébette, gressins, frites)*		**28 €**
TARTARE DE BŒUF PROVENÇALE *(Olives, tomates, cébette, huile d'olive, frites)*		**23 €**
MELI MELO DE TOMATES BURRATA ET SON JAMBON DE PARME *(huile basilic aux pistaches grillées)*		**25 €**

LES PLATS

VIANDES

ENTRECÔTE ANGUS SAUCE POIVRE OU SAUCE CHIMICHOURI	**39 €**
JUS À LA TRUFFES D'ÉTÉ	**+3 €**

POISSONS

LOUP GRILLÉ SALSA VERDE (400-600 G)	**38 €**
POULPE À LA PLANCHA EN PERSILLADE	**32 €**
STEACK DE THON MI-CUIT *(Emulsion soja ,coriandre, huile d'olive)*	**30 €**

SPÉCIALITÉS

LINGUINES AUX FRUITS DE MER *(Moules, crevettes, palourdes sauce crème pesto rouge)*	**28 €**
PÂTES AU PESTO ROUGE *(Tomate séchées, basilic, parmesan, crème)*	**20 €**

CRUSTACÉS

RISOTO GAMBAS CAMERONS ST JACQUES *(Pesto de saison)*	**39 €**
LANGOUSTE ROTIE AU BEURRE DE BASILIC ET PIMENT D'ESPELETTE	**49 €**

Tous nos plats sont servis avec accompagnement petits légumes, purée de pommes de terre ou frites. Selon arrivage, selon saison

FORMULE BAMBINO

PÂTES AU BEURRE OU PÂTES PESTO ROUGE *(Crème)*	
OU FISH AND CHIPS FRITES	
OU NUGGETS DE POULET FRITES	**13 €**
OU STEAK HACHÉ FRAIS FRITES (SUPPLÉMENT 5 €)	
+ DESSERT INCLUS *(Glace 2 boules au choix ou crêpe sucre ou crêpe nutella)*	

Prix nets - Service compris

Café Valmer

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER
COQUILLAGES & CRUSTACÉS

LES FRUITS DE MER

HUÎTRES GILLARDEAUX N°4	*LES 6*	**19,8 €**
HUÎTRES FINES DE CLAIRES OLÉRON N°3	*LES 6*	**14,2 €**
HUÎTRES NORMANDES D'ISIGNY N°3	*LES 6*	**15,0 €**
HUÎTRES DU MOIS *(Voir Serveur)*		*SELON,COURS*
MOULES (ESPAGNE)	*LES 12*	**11,0 €**
BULOTS (200g)	*Portion*	**13,0 €**
PALOURDES	*LES 12*	**14,0 €**
CREVETTES TAILLE N°1	*LES 12*	**21,6 €**
TOURTEAU	*600/800 g*	**30,0 €**
HOMARD *(Suivant arrivage)*	*(entre 400 et 600 g)*	*SELON COURS*
LANGOUSTE *(Suivant arrivage)*	*400 g*	*SELON COURS*
LANGOUSTINES	*LES 6 (8-10 /kg)*	**28,0 €**

PLATEAU DÉGUSTATION **47 €**
(1 Personne ou belle entrée pour 2 personnes)

8 HUÎTRES *(Diverses Variétés Selon Arrivage)*
2 AMANDES, 2 PALOURDES, 4 MOULES
6 CREVETTES
BULOTS (200 g)

PLATEAU VALMER *(pour 2 personnes)* **90 €**

20 HUÎTRES *(Diverses Variétés Selon Arrivage)*
6 AMANDES, 6 PALOURDES, 6 MOULES
8 CREVETTES
BULOTS (300 g)

PLATEAU GILLARDEAU *(pour 2 personnes)* **126 €**

24 HUÎTRES GILLARDEAUX
6 AMANDES, 6 PALOURDES, 6 MOULES
12 CREVETTES
BULOTS (300g)

PLATEAU ÉCAILLER *(pour 2 personnes)* **115 €**

12 CREVETTES
BULOTS (300 g)
1 TOURTEAU *(600 - 800 g la pièce)*
1 LANGOUSTE *(400 g)*

PLATEAU GIGARO *(pour 2 personnes)* **130 €**

20 HUÎTRES *(Diverses Variétés Selon Arrivage)*
6 AMANDES, 6 PALOURDES, 6 MOULES
8 CREVETTES
BULOTS (300 g)
1 LANGOUSTE *(400 g)*

PLATEAU ROYAL *(pour 2 personnes)* **180 €**

12 HUÎTRES GILLARDEAUX
12 HUÎTRES FINES DE CLAIRES
18 CREVETTES
BULOTS (300 g)
1 TOURTEAU *(600 - 800 g la pièce)*
1 LANGOUSTE *(400 g)*

PLATEAU CROISIEN **115 €**

6 HUÎTRES GILLARDEAUX + 6 HUÎTRES ISIGNY
4 AMANDES, 4 PALOURDES, 6 MOULES
8 CREVETTES
BULOTS (250 g)
1 TOURTEAU *(600 - 800 g la pièce)*
4 LANGOUSTINES

Prix nets - Service compris

Café Valmer

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

PICHET	ROSÉ, BLANC OU ROUGE	*50cl*
ROUET	*Provence IGP(Le Muy)*	**12 €**
	ROUGES AU VERRE	*17cl*
ROUET	*Provence IGP(Le Muy)*	**4,5 €**
PAYS D'OC	*vallée du Rhône Bio*	**7 €**
CHÂTEAU LA TOUR DE LEVEQUE	*(Tour ST Anne)*	**7,5 €**
CAZABAN (BIO)	*Appelation Cabardes*	**7,5 €**
ROLLIER (La Martinette)	*Côte de Provence AOP*	**6,5 €**
CHÂTEAU DE CHAUSSE	*Côte de Provence AOP (Bio) (La Croix Valmer)*	**9,5 €**
	ROSÉS AU VERRE	*17 cl*
ROUET	*Provence IGP(Le Muy)*	**4,5 €**
LES MARQUETS	*Côte de Provence AOP (Plan de La Tour)*	**6,5 €**
DOMAINE DE LA CROIX	*Eloge (La Croix Valmer)*	**8,5 €**
ROLLIER (La Martinette)	*Côte de Provence AOP*	**6,5 €**
CHÂTEAU DE CHAUSSE	*La Croix Valmer*	**8 €**
	BLANCS AU VERRE	*17 cl*
ROUET	*Provence IGP(Le Muy)*	**4,5 €**
VIOGNIER	*Méditerrannée (fruité)*	**6,5 €**
CHÂTEAU LA TOUR DE LEVEQUE	*(Tour ST Anne)*	**7,5 €**
CHAUSSE	*Côte de Provence (Sec)*	**8,5 €**
CHÂTEAU PENIN	*Bordeaux Carteyron*	**8,5 €**
BELLEGARDE SAUVIGNON	*Cuvée Prieure De St Jean*	**6 €**
BELLEGARDE	*Cuvée des amoureux, moelleux*	**6,5 €**
	CHAMPAGNES À LA COUPE	*12 cl*
COLLET BRUT		**14 €**
LEGRAS BLANC DE BLANC		**20 €**

CHAMPAGNES BOUTEILLES

		BOUTEILLES 75 cl
BILLECART SALMON	BRUT	**120 €**
COLLET	BRUT	**70 €**
VEUVE CLICQUOT	BRUT	**110 €**
LEGRAS	BLANC DE BLANC	**105 €**

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP		*50 cl*	*75 cl*
CHÂTEAU DE CHAUSSE	*Cuvée Chausse (La Croix Valmer)*	**26 €**	**32 €**
DOMAINE DU BOURRIAN	*Cuvée Admiration (Gassin)*		**40 €**
LES MARQUETS	*(Plan de La Tour)*	**24 €**	**29 €**
LA MARTINETTE	*(Lorgues)*		**26 €**
DOMAINE DES CAMPAUX	*Cuvée Osé*		**45 €**
DOMAINE DE LA CROIX	*Eloge (La Croix Valmer)*		**40 €**
BERTAUD BELIEU	*Cuvée Prestige (Gassin)*		**40 €**
SIOUVETTE	*(La Môle)*		**32 €**
MAS DE PAMPELONNE	*(Ramatuelle)*		**45 €**
DOMAINE OTT	*Cuvée Clos Mireille*		**65 €**

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

CARTE DES VINS

ROUGES

		50 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE AOP			
CHÂTEAU DE CHAUSSE	*Cuvée Chausse (La Croix Valmer)*	**34 €**	**40 €**
DOMAINE DES CAMPAUX	*Cuvée L'ecuyer*		**38 €**
BERTAUD BELIEU	*Cuvée Prestige (Gassin)*		**40 €**
CAZABAN	*Les Petites Rangées*		**26 €**
LA MARTINETTE	*(Lorgues)*		**26 €**
CHÂTEAU LA TOUR DE LEVEQUE	*(Tour ST Anne)*		**30 €**
JASSON	*Cuvée Victoria*		**34 €**
BOURRIAN	*Cuvée Barron rouge*		**40 €**
BORDEAUX AOP			
PESSAC LEOGNAN	*Picque Caillou 2016*		**55 €**
VALÉE DU RHÔNE AOP			
CROZE HERMITAGE	*ST Pierre*		**49 €**
BEAUJOLAIS VILLAGE			**25 €**
CENTRE LOIRE AOP			
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	*Voir Serveur*		**34 €**
CÔTE DU RHÔNE AOP			
PAYS D'OC	*Fat Bastard 100 % Syra*		**22 €**
SAINT FRANÇOIS	*vallée du Rhône Bio*		**26 €**
VACQUERAS	*ST Barthelemy*		**45 €**
CDR VILLAGES CHUSCLAN	*Cuvée Joseph*		**35 €**
BUZET CHÂTEAU TOURNELLE	*Voluptabilis*		**26 €**
BOURGOGNE			
GEVREY CHAMBERTIN	*Bouchard*		**95 €**
MONTHELIE	*Bouchard*		**65 €**
SAVIGNY LES BEAUNES	*Bouchard*		**65 €**
MERCUREY	*Bouchard*		**56 €**

BLANCS

		50 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE AOP			
CHÂTEAU DE CHAUSSE	*Cuvée Chausse (La Croix Valmer)*	**29 €**	**35 €**
DOMAINE DES CAMPAUX	*Cuvée Osé*		**45 €**
DOMAINE DU BOURRIAN	*(Gassin)*		**40 €**
DOMAINE TROPEZ	*Cuvée Sublime (Gassin)*		**34 €**
CHÂTEAU DE PAMPELONNE	*Cuvée pampelonne (Gassin)*		**38 €**
DOMAINE OTT	*Cuvée Clos Mireille*		**65 €**
VAL D'ASTIER	*(Cogolin)*		**40 €**
CHÂTEAU LA TOUR DE LEVEQUE	*(Tour ST Anne)*		**30 €**
CASSIS AOP			
DOMAINE DU PATERNEL	*(Cassis)*		**55 €**
VALÉE DU RHÔNE AOP			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	*Domaine chante Cigale*		**52 €**
ST PERAY	*Domaine Durand*		**35 €**
TARDIEUX	*Becs Fins*		**45 €**
BORDEAUX AOP			
CHATEAU PENIN	*Carteyron*		**32 €**
BELLEGARDE	*Cuvée les Amoureux (Doux)*		**28 €**
BELLEGARDE	*Graves*		**35 €**
PESSAC LÉOGNAN	*Cuvée Picque caillou*		**55 €**
BOURGOGNE AOP			
CHABLIS	*Brocard*		**48 €**
MÂCON VILLAGE	*Peyraud*		**28 €**
L'INTERDIT D'AMOUR	*Domaine François Premier*		**44 €**
CENTRE LOIRE IGP ET VAL LOIRE IGP			
MENETOU SALON	*Clément*		**35 €**
SANCERRE CROCHET	*Chêne Marchand*		**49 €**
BELLEGARDE	*Cuvée Prieure De St Jean*		**26 €**
LANGUEDOC AOC			
PICPOUL DE PINET	*Reine Juliette*		**23 €**
MÉDITERRANÉE			
VIOGNIER PRESTIGE	*Demazet*		**27 €**
TOSCANE	*Domaine Villa Antinori, Cuvée Bianco Toscana*		**42 €**
VÉNÉTIE	*Domaine Tomassi, Cuvée Rosse*		**44 €**
VÉNÉTIE	*Domaine Tomassi, Cuvée Raphael*		**38 €**

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

Café Valmer

STREET Café

CRÊPES (pâte sucrée)

NATURE BEURRE	**4,50 €**
SUCRE	**5,00 €**
CONFITURE	**6,00 €**
CITRON	**6,00 €**
NUTELLA	**6,00 €**
MARRON	**7,00 €**
SUCRE, CITRON, MIEL	**7,00 €**
CRÊPE ALCOOL *(grand marnier, calvados ou rhum)*	**12,00 €**
CRÊPE CHAUD / FROID *(sucre, Grand marnier, glace vanille, chantilly)*	**15,00 €**

GLACES

1 BOULE	**3,00 €**
2 BOULES	**6,00 €**
3 BOULES	**8,00 €**
SUPPLÉMENT CHANTILLY	**3,00 €**

PARFUMS: *melon, framboise, citron, passion, café, caramel, rhum/raisin,noix de coco, mangue, nougat, pistache, cassis, vanille, chocolat, pêche, noix de coco, poire, citron, menthe chocolat, nougat, fraises*

COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS *(2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly)*	**11,00 €**
CHOCOLAT LIÉGEOIS *(2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, chantilly)*	**11,00 €**
MELBA DE SAISON *(3 boules vanille, chantilly, fruits frais selon saison)* *Voir serveur*	**14,00 €**
BOISÉ *(3 boules vanille, crème de marron, chantilly)*	**12,00 €**
COLONEL *(3 boules citron, 4cl de Vodka)*	**14,00 €**

À voir sur l'Ardoise:

Cocktail du Jour

Afin de garantir fraîcheur et prix raisonnables, le Café Valmer travaille uniquement avec des produits de saison.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

LES BOISSONS

EAU

SAN BENEDETTO (NATURALE / FRIZZANTE)	*75cl*	**7,50 €**

BIÈRES

BIÈRE PRESSION 25CL	**3,8 €**

BIÈRE BOUTEILLE

LEFFE BLONDE 33 CL	**8,0 €**
LEFFE BRUNE 33 CL	**8,0 €**
HEINEKEN 25 CL	**7,00 €**
CORONA 33 CL	**9,00 €**
DESPERADOS 33 CL	**9,00 €**
ICE TROPEZ 33 CL	**9,00 €**
LA FADA 33 CL BLANCHE OU BLONDE	**8,00 €**
SUPPLEMENT SIROP	**1,00 €**

BOISSONS FRAÎCHES

SODA *(Coca 33cl, Coca zéro 33cl, Orangina 25cl, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl)*	**4,30 €**
PAGO *20cl (Orange, ananas, pomme, ACE, fraise, tomate, citron)*	**4,00 €**
ICE TEA *25cl*	**4,30 €**
PERRIER	**4,30 €**
SUPPLEMENT SIROP	**1,00 €**

APÉRITIFS

MARTINI, SUZE,	**4,50 €**
CAMPARI NATURE	**7,00 €**
BITER	**6,00 €**
CAMPARI ORANGE OU TONIC	**9,00 €**
PORTO	**5,00 €**
KIR *(Vin blanc, crème de cassis)*	**4,80 €**
ANIS *(51, ricard, casanis, à table uniquement)*	**4,50 €**
KIR ROYAL	**15,00 €**
APÉROL	**12,00 €**

PETIT DÉJEUNER		BOISSONS CHAUDES	
PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE *Pain, beurre, confitures, croissant, boisson chaude, orange pressée*	**12 €**	CAFÉ	**2,40 €**
		DOUBLE CAFÉ	**4,50 €**
		CAFÉ FRAPPÉ	**6,00 €**
(Supplément cappuccino)	**2,00 €**	CRÈME	**4,50 €**
SUPPLÉMENT OMELETTE	**8,00 €**	CHOCOLAT	**4,50 €**
SUPP. JAMBON CRU	**7,00 €**	CAPPUCCINO LAIT	**5,00 €**
SUPP. PAIN ET BEURRE	**3,00 €**	CAFÉ VIENNOIS	**6,00 €**
SUPP. CROISSANT	**2,50 €**	CHOCOLAT VIENNOIS	**6,00 €**
SUPP. JAMBON BLANC	**5,00 €**	THÉ	**4,50 €**
		THÉ MENTHE FRAICHE	**6,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

LIQUEURS / DIGESTIFS

BAILLEY'S	**11 ,00 €**
MENTHEUSE ET PULPEUSE	**8 ,00 €**
POIRE WILLIAMS	**12 ,00 €**
AMARETTO	**11 ,00 €**
LIMONCELLO	**10 ,00 €**
MARC DE PROVENCE	**11 ,00 €**
GRAND MARNIER	**12 ,00 €**

COGNAC

AUGIER 1643	**11 ,00 €**
COURVOISIER VS	**13 ,00 €**

ARMAGNAC

CLÉS DES DUC VS	**11 ,00 €**
SUPÉRIEUR	**13 ,00 €**

CALVADOS

BRUSNEL VSOP	**11 ,00 €**
SUPÉRIEUR	**13 ,00 €**

WHISKY et GIN SELECTION

BALLANTINES	**10,00 €**
ABERTOUR 12 ANS	**13,00 €**
QUIETMAN	**12,00 €**
SILENT POOL	**18,00 €**
GIN GORDON'S	**10,00 €**
MONKEY 47	**15,00 €**
LA FRENCH	**12,00 €**
VODKA / TEQUILA	**10,00 €**
CHIVAS	**15,00 €**
EL DORADO 12 ANS	**15,00 €**

RHUM SELECTION

HAVANA BRUN 7 ANS	**12 ,00 €**
COMPAGNIE DES INDES	**14 ,00 €**
PACTO NAVIO	**14 ,00 €**
GOLD OF MAURITUS	**15 ,00 €**

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

COIN COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

12,00 €

MARGARITA : Téquila, triple sec, jus de citron vert
SEX ON THE BEACH : Vodka, jus d'ananas, cranberry, liqueur de pêche, sirop de grenadine
TEQUILA SUNRISE : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
COSMOPOLITAIN : Vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron vert
MOJITO : Citrons verts, menthe fraîche, sucre roux, rhum, eau gazeuse
CAIPIRINHA : Citrons verts, sucre roux, cachaça
PINA COLADA : Rhum, jus d'ananas, glace coco
AMARETTO SOUR : Amaretto, jus de citrons, sucre de canne
TI PUNCH : Citron vert, sucre roux, rhum brun
PLANTEUR : Rhum, jus d'orange, jus de mangue et d'ananas, sucre de canne, citron vert, grenadine et cannelle
MOSCOWMULE : Vodka, jus de citron vert, ginger beer
MADELEINE : Amaretto, Grand Marnier, liqueur de café, jus d'annanas

LES SPECIAUX

15,00 €

MOJITO FRUITS : Voir ardoise
MOJITO ROYAL : Citrons verts, menthe fraîche, sucre roux, rhum, champagne
PINK POTION : Vodka, amaretto, jus d'orange, liqueur de pêche, framboises fraîches
VALMERIA : Amaretto, rhum, sirop de caramel, jus d'orange, jus de citron vert, ginger beer

LES VIRGINS

9,00 €

VIRGIN COLADA : Jus d'ananas et glace noix de coco
VIRGIN MOJITO : Citrons verts, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse
VIRGIN SEX ON THE BEACH : Jus d'ananas, cranberry, sirop de pêche, sirop de grenadine

FRESH' MIX

LES SMOOTHIES DETOX

9,00 €

PURPLE : Fraise, framboise, citron, orange et betterave
LiLY : Orange, banane, fraise
GINGER : Banane, mangue, ananas, orange et gingembre

FRUITS FRAIS

ORANGE ou CITRON ou PAMPLEMOUSSE	**7,00 €**
MIX 2 FRUITS	**8,00 €**
MIX 3 FRUITS	**10,00 €**

LES ICE COFFEE

6,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.