

# LA BONNE MER

## LES COCKTAILS



### LE HUDSON

*whisky / citron vert / ginger beer / sirop d'érable  
muscade / romarin-thym fumé / orange séchée*

12

### MONTERREY

*tequila infusée à la tangerine / citron vert /  
sucre de canne / piment habanero / huile d'olive*

12

### CAIMINI

*cachaça / suze / sirop d'agave / eau gazeuse  
concombre écrasé / poivre noir fumé*

12

### OPHELIA

*gin infusé à l'hibiscus et aux baies de timut / saint-germain /  
blanc d'oeuf / zeste de combawa*

12

### LE MOUSSAILLON

*rhum / liqueur de mandarine / sucre de canne /  
citron vert / thym*

12

### LA BONNE SOEUR

*gin / chartreuse jaune / saint-germain /  
sucre de canne / eau gazeuse / citron jaune / basilic*

12

### LE TONIC

*gin / concombre ou citron vert / indian tonic*

9

### LE MOSCOW MULE

*vodka / ginger beer / citron vert / sucre de canne*

12

# LA BONNE MER

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

FINE DE CLAIRE N°3

Par 6 14

Par 12 26

CAMARGUE N°3

Par 6 16

Par 12 30

GILLARDEAU N°3

Par 6 19

Par 12 36



**BULOT**

0,90 € l'unité

**CREVETTE SAUVAGE**

3,00 € l'unité

## LES PLATS À PARTAGER

**LA SARDINE \***

*à l'escabèche / pickels*

*(les 100 grammes)*

7

**L'ANCHOIS \***

*marinade au balsamique blanc*

*(les 100 grammes)*

9

**LE POULPE DE ROCHE \***

*marinade huile d'olive-agrumes / pickels*

*(les 100 grammes)*

11

**LA POUTARGUE DE CAMARGUE \***

*oeufs de mullet noir salés et séchés en copeaux*

*(les 30 grammes)*

15

**LE BULOT \*\***

*à la persillade*

*(les 100 grammes)*

9

**LA PANISSE MARSEILLAISE**

*dorée en friture / mayonnaise*

7

\* pêche sauvage méditerranée    \*\* pêche sauvage atlantique

# LA BONNE MER

## LES PLATS

### L'ESPADON \*

*ceviche / marinade safran / brunoise  
celeri-concombre-herbes fraîches /  
coulis de mangue / caviar osciètre malossol*  
28

### LA SAINT JACQUES \*\*

*marinée / émulsion huile rouge / riz soufflé /  
wakamé / agrumes confits /  
pétales de truffe*  
30

### LE MUGE \*

*rôti au beurre noisette / compote d'oignon /  
échalotte rôtie / poudre de charbon /  
citron caviar / sauce de poisson*  
26

### VENTRECHE DE THON ROUGE \*

*grillée / demi-glace de poisson /  
asperges grillées /  
sabayon de miso*  
30

### LE THON ROUGE \*

*tartare / marinade de betterave /  
émulsion de moule / pangratato de chorizo /  
brunoise de pomme verte*  
26

### LA GAMBAS \*\*

*raviole asiatique frit / chou chinois /  
haricots verts / huile chlorophyle-persil /  
jus de poisson*  
29

### LES FROMAGES

*chèvre cendré / rocamadour /  
comté affiné 18 mois / confiture d'algue*  
12

## LES DESSERTS

*fraises pochées / crumble de chocolat / siphon chocolat / sirop de fraise*  
10

*riz noir au lait de coco / melon rôti / gel de melon / praliné noisette*  
10

\* pêche sauvage méditerranée \*\* pêche sauvage atlantique viande origine France

# LA BONNE MER

## VIN AU VERRE

BLANC - CHARDONNAY DES CHARTREUX - 6  
ROSÉ - CHÂTEAU FONTAINEBLEAU PROVENCE - 6  
ROUGE - PINOT NOIR LES GRAINS - 6

### BLANC 75cl

#### CELLIER DES CHARTREUX

2021 - Chardonnay - IGP Gard  
28

*Une robe jaune mordoré à reflets lumineux. Une richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches en fin de bouche.*

#### REGIS & SYLVAIN «RASCASSE»

2020 - IGP Val de Loire Sauvignon  
28

*Un sauvignon blanc minéral avec un nez d'agrumes voire d'abricot frais. Une bouche fraîche avec beaucoup de salinité.*

#### CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

2021 - AOP Côtes de Provence  
35

*Un vin expressif avec des arômes de zestes de citron vert, de miel, de verveine et de fruit de la passion. Belle longueur en bouche et bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.*

#### DOMAINE AEGERTER BOURGOGNE

2022 - AOP Hautes-Côtes de Beaune  
55

*Un nez expressif sur la noisette, la vanille, la cire d'abeille et le romarin. Bouche ferme avec de la matière, de la fraîcheur, de la rondeur. Finale longue sur le boisé.*

#### CHATEAU DE VILLEMAJOU

2022 - AOP Corbières - Gérard Bertrand  
65

*Une robe or, brillante, d'un jaune assez soutenu. Nez très expressif et d'une profondeur sublime, arômes d'abricot sec, d'amande grillée, parfum très floral d'aubépine et de genêt. Une bouche ample et onctueuse, ronde, très veloutée et brioquée. Finale tendue et d'une grande fraîcheur.*

#### SAINT-VÉРАН LES ROCHETTES

2022 - ASVC Chardonnay - Maison Guillot-Broux  
75

*Une jolie robe jaune pâle teintée de reflets verts et brillants. Des notes de fleurs blanches, de fruits frais (pomme-poire-agrume) et d'amande, de miel et de minéraux. La bouche est nette offrant tous ses arômes dans un registre dominé par une acidité noble et naturelle.*

# LA BONNE MER

## ROUGE 75cl

### TRIBBIERA CULOMBU

2021 - IGP Corse - Lumio

35

*Un nez expressif aux notes mentholées, de cire et de soupe de fraise avec une bouche fraîche*

### CLOS ST GERMAIN «PINOT NOIR»

2019 - AOC Bourgogne

55

*Une belle robe rouge framboise, un nez fin autour des fruits rouges et une bouche fraîche autour du cassis et de la mûre.*

### POMMARD

2018 - Bourgogne - Nicolas Rossignol

110

*Profondément coloré. Le nez est large, sombre et légèrement brillant. La bouche a aussi beaucoup de largeur, le fruit de la cerise noire est peut-être moins foncé que le nez - et soutenu par un tanin mûr et légèrement grainé.*

## ROSE 75cl

### CHATEAU FONTAINEBLEAU

2022 - AOC Côtes de Provence, Terra Fontanae

35

*Une robe pâle et lumineuse avec des reflets litchi. Arômes de pêche blanche et des notes citronnées. Une bouche longue avec une fraîcheur et du minéral sur des zestes d'agrumes.*

### CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

2022 - Côtes de Provence, Cuvée Symphonie

42

*Un caractère aérien et une intensité très pure, soulignée par des notes de pêches blanches, de reine-claude et anisée. Une bouche croquante, zestée et épicée en final.*

## LES CHAMPAGNES 75cl

### COUPE DE CHAMPAGNE

12

### PIERRE LEGRAS

2021 - Cuvée Brut Blanc de Blancs

95

*Un champagne 100% chardonnay. Il présente une robe jaune or pâle aux reflets verdâtres, enrichie de bulles très fines. Le nez est une émeute de notes de bergamote et chèvrefeuille. Une bouche délicate et complexe avec des notes de brioches*

### PERRIER-JOUËT

2012 - Belle Epoque

360

*Arômes de fruits rouges, de figues, de citron amer, de pomme et de levain. Riche et vif avec un équilibre audacieux de fruits et d'épices.*

# LA BONNE MER

## LES SOFTS

### BOISSONS CHAUDES

café / déca  
2

thé  
3

### JUS

orange / pomme  
5

### SODAS

coca-cola / coca-cola zéro / limonade / perrier  
4

### SIROPS

pac / fraise / grenadine / menthe / orgeat / pêche  
2,5

### EAU MINÉRALE

Zilia 1L  
6

### EAU GAZEUSE

Orezza 1L  
6

## APERITIF

### RICARD / 51 / CASANIS

supp. sirop 0,5  
3

### MARTINI BLANC / ROUGE

6

## LES BIERES

### SUPER BOCK

bière blonde  
5

### LA CANAILLE

bière blanche  
7

### LA CRAPULE

bière blonde ipa  
7

## LES SPIRITUEUX

### VODKA / RHUM / WHISKY 9

supp. red bull 1

### WHISKY - 12

### TOGOUCHI 8 ANS (Japon)

doux / tourbe / chocolat / vanille

### RHUM - 12

### GOLD OF MAURITIUS (Ile Maurice)

fruité / vanille / épices

### PORT CHARLOTTE 10 ANS (Ecosse)

tourbe sèche / chêne / coquillages / caramel /  
agrumes / vanille / miel

### COMPAGNIE DES INDES (Caraïbes)

fruité / épice / canne à sucre / girofle

### ABERLOUR 12 ANS (Ecosse)

agrumes, chocolat noir et fruits mûrs

### BACARDI 8 ANS (Puerto Rico)

raisins / muscade / pêche / abricot

### TEQUILA - 12

### PATRON (Mexique)

agave / citron / poivre

### MEZAN XO (Jamaïque)

épice / boisé / fruité / floral