

LA BONNE MER

LES COCKTAILS



LE HUDSON

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

12

MONTERREY

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

12

PORN STAR

*vodka / purée de passion / citron vert /
sucre de vanille / prosecco*

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

L'EXPRESSO MARTINI

*vodka / espresso / kahlua /
sucre de canne*

12

LA BONNE MER

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

FINE DE CLAIRE N°3

Par 6 14

Par 12 26

OSTRA SELECT N°3

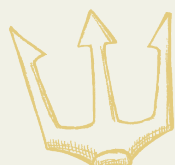
Par 6 16

Par 12 28

GILLARDEAU N°3

Par 6 19

Par 12 36



CREVETTE SAUVAGE

3,00 € l'unité

BULOT

0,90 € l'unité

LES PLATS À PARTAGER

L'OEUF MIMOSA

*poutargue râpée / roquette / oignon pickles /
réduction balsamique*

9

LA PANISSE

*dorée en friture /
mayonnaise à l'ancienne*

10

LA MOULE **

*déglacée vin blanc / oignon-échalote / crème /
huile de chlorophylle-persil*

14

LA GAMBAS

*panée panko / sauce thaï /
huile de chlorophylle-persil
(les 5 pièces)*

15

* pêche sauvage méditerranée ** pêche sauvage atlantique

Prix nets en euros, TVA incluse. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, la liste des allergènes est à votre disposition.

LA BONNE MER

LES PLATS

LE LOUP *

*filet snacké / jus de poisson / oeuf de truite /
frites de patates douces / chlorophylle persil /
herbes fraîches*

29

LA DAURADE *

*filet snacké / jus de poisson / crémeux de maïs /
huile chlorophylle persil /
herbes fraîches*

29

LA SAINT-JACQUES **

*en ceviche / coulis de mangue / coulis de kiwi
pickles d'oignon / chlorophylle persil /
herbes fraîches*

27

LE THON ROUGE *

*en ceviche / fraise / huile de ponzu /
pickles d'oignon / roquette /
herbes fraîches*

28

LES FROMAGES

*gorgonzola / saint-marcelin / comté affiné /
confiture de figue / roquette et pickles*

12,5

LES DESSERTS

citron givré / coulis de fruits exotiques / limoncello

10

tiramisu au café / cacao

10

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

Prix nets en euros, TVA incluse. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015, la liste des allergènes est à votre disposition.

LA BONNE MER

VIN AU VERRE

BLANC - CHARDONNAY PAYS D'OC - 6,5
ROSÉ - LE GRAND CASTELLET ALPILLES - 6,5
ROUGE - PINOT NOIR PAYS D'OC - 6,5

BLANC 75cl

ALBRIERES CHARDONNAY

2023 - Chardonnay - IGP Pays D'Oc
28

Une robe dorée très lumineuse. Une belle expression du cépage sur des amandes grillées avec des notes florales et des arômes d'agrumes. Un vin rond, bien équilibré et d'une grande richesse.

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

2023 - 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.

EMILE BODIN CASSIS

2024 - ACP Cassis - médaille d'or paris 2025
44

Une couleur jaune pâle dévoilant un agréable bouquet floral relevé de notes anisées et épicées. Une attaque délicate et fraîche avec de plaisantes saveurs d'agrumes et de fleurs, avant une finale tonique et citronnée.

LE SECRET DE LEOUBE

2022 - AOC Côtes de Provence
55

Cristallin, à la robe pâle et aux reflets argentés, il affiche des arômes d'aubépine et de coings, rehaussés de notes citronnées et épicées.

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 brio-chée. Finale tendue et d'une grande fraîcheur.

SAINT-VÉRAN 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

LES JAMELLES PINOT NOIR

2023 - IGP Pays d'Oc - Delaunay
35

Un nez de fruits rouges et noirs, notes florales, une touche délicatement boisée et vanillée. Belle complexité en bouche. Riche, long et gras avec une saveurs de fruits rouges.

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE PINOT NOIR

2023 - AOC Bourgogne - Domaine Labry
48

Un vin harmonieux et équilibré, caractérisé par sa rondeur, des arômes de fruits rouges et une légère persistance des tanins en finale.

NUITS-SAINT-GEORGES LES MURGERS DES CRAS

2017 - Bourgogne - Perrot Minot
150

Le vin se dévoile sur des notes de fruits noirs et d'épices douces. En bouche, le vin est frais et soyeux et possède une très belle allonge avec des tanins délicats. Finale gourmande et élégante.

ROSE 75cl

DOMAINE LE GRAND CASTELLET

2024 - IGP Alpilles - Violon d'Ingres
32

Au nez, il dévoile un bouquet lumineux de fruits rouges et d'agrumes, tout en finesse et subtilité. En bouche, sa droiture et sa fluidité laissent place à une finale délicatement acidulée sur des notes de fruits rouges.

CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE

2022 - AOP Côtes de Provence, Cuvée Symphonie
52

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.

LA BONNE MER

LES CHAMPAGNES 75cl

COUPE - 14

PISCINE - 20

BERNARD ROBERT

2021 - Cuvée Brut Réserve

80

Une structure vineuse et une acidité rafraîchissante. Un nez complexe et délicat qui révèle des notes de fruits rouges et blancs, de fleurs et d'une pointe de beurre. La bouche mousseuse laisse place à une finale droite et une longueur agréable.

MOËT & CHANDON

Cuvée Brut Impérial

150

Une robe éclatante jaune dorée aux reflets verts. Un nez mélangeant fruits et agrumes et exhalant des notes de brioches et de noix fraîches. Une bouche subtile, généreuse et rafraîchissante.

RUINART BLANC DE BLANCS

240

Une belle couleur jaune pâle avec de légers reflets verts amande et verts jade. Un nez intense aux arômes de fruits frais avec un retour très floral et épicé. Une bouche longue et délicate.

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 3,5

JUS

orange / pomme 5,5

SODAS

coca-cola / coca-cola zéro / limonade /
badoit rouge 4,5

SIROPS

pac / fraise / grenadine / menthe / orgeat / pêche 3

EAU MINÉRALE

Evian 1L 6

EAU GAZEUSE

San Pellegrino 1L 6

APERITIF

RICARD / 51 / CASANIS

supp. sirop 0,5
3

MARTINI BLANC / ROUGE

6

LA BIÈRE

SUPER BOCK

bière blonde 5,5

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

MILLONARIO 15 ANS (Pérou)

caramel / raisin sec / banane / girofle

ABERLOUR CASG ANNAMH (Ecosse)

crumble de pommes et pêches / réglisse / cannelle /
clous de girofle

BACARDI 8 ANS (Puerto Rico)

raisins / muscade / pêche / abricot

TEQUILA - 12

SILVER PATRON (Mexique)

FERRONI AMBRÉ NOIR 18 MOIS (Marseille)

caramel / vanille / épices