



DÉJEUNER
&
DINER

Le Boeuf sur le Quai
RESTAURANT - PORT FRÉJUS



les Entrées

SALADE DOLCE VITA <i>Tomates colorées, mozzarella Burrata, basilic</i>	19,00
SALADE FOLIE GOUMANDE <i>Salade, Tomates, Saumon fumé, Magrets fumés, Foie gras</i>	25,00
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>Escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade</i>	
<i>Les 6</i>	11,00
<i>Les 12</i>	20,00
CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE <i>Carpaccio de bœuf, salade, parmesan</i>	19,00
CARPACCIO DE BŒUF ROSSINI <i>Carpaccio de bœuf, foie gras maison, salade</i>	28,00
FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>Foie gras de canard et son Chutney de figues au poivre de Penja et ses toasts</i>	
<i>80 g</i>	18,00
<i>160 g</i>	29,00
SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE À LA FICELLE <i>Saumon fumé à la ficelle, toasts et beurre</i>	
<i>80 g</i>	16,00
<i>160 g</i>	27,00
ARDOISE GOURMANDE DE FRANCK <i>Saumon fumé de Norvège la ficelle, chiffonnade de jambon Serrano, foie gras de canard maison, magrets de canard fumés du Sud-Ouest, beurre</i>	34,00





les Plats

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE <i>Tartare au couteau race Charolaise 180 g, frites fraîches maison, salade</i>	22,00
TARTARE DE BŒUF ITALIEN <i>Tartare au couteau race Charolaise 180 g, chiffonnade de jambon cru Serrano, parmesan, tomates confites, pesto, frites fraîches maison, salade</i>	26,00
TARTARE DE BŒUF DU PÉRIGORD <i>Tartare au couteau race Charolaise 180 g, Salsa tartufata, foie gras maison, magrets de canard fumés, frites fraîches maison, salade</i>	28,00
LE FILET DE POULET <i>Filet de poulet à la crème et aux champignons</i>	28,00
SOURIS D'AGNEAU FONDANTE <i>Souris d'agneau confite au thym et à l'ail</i>	30,00
RIBS DE PORC FRANÇAIS XXL <i>Les ribs de porc sauce barbecue</i>	32,00
BURGER FABIEN <i>Steak de bœuf race Charolaise, 180 g, sauce aux morilles, foie gras poêlé</i>	35,00
MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST ENTIER <i>320 g environ IGP Sud-Ouest, sauce au poivre ou roquefort ou morilles</i>	39,00
FILET DE BOEUF <i>Filet de boeuf 200 g, sauce au poivre ou roquefort ou morilles</i>	39,00
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS <i>Noix d'entrecôte de bœuf Angus 300 g et son os à moelle gratiné</i>	39,00
L'INCONTOURNABLE ROSSINI <i>Filet de bœuf 250 g, sauce morilles, foie gras de canard poêlé</i>	42,00
CÔTE DE BOEUF D'ANGUS <i>La côte de boeuf d'angus 1 kg pour 1 ou 2 personnes et ses deux accompagnements de saison</i>	95,00
LES ACCOMPAGNEMENTS <i>Frites fraîches ou accompagnement de saison</i>	





les Pierrades

DÉGUSTEZ UNE VIANDE EXCEPTIONNELLE, QUE VOUS CUIREZ SUR UNE PIERRADE
INDIVIDUELLE, CHAUFFÉE À 500°C DANS NOTRE FOUR À PIERRE

LES PIERRADES DE BŒUF

<i>Entrecôte d'angus 300 g</i>	36,00
<i>Mix-grill de bœuf 300 g (filet, faux-filet, entrecôte)</i>	39,00
<i>Filet de bœuf 200 g</i>	29,00
<i>Filet de bœuf 300 g</i>	39,00

LES PIERRADES DE BŒUF D'ORIGINE

<i>L'Autrichienne 200 g : Simmental Bavière</i>	30,00
<i>La Luculus 300 g : Charolaise, limousine, filet de poulet</i>	35,00
<i>L'Irlandaise 200 g : Angus hereford</i>	29,00
<i>L'Amatrice 300 g : Charolaise, limousine, simmental</i>	39,00
<i>L'Auvergnate 300 g : Salers, aubrac, charolaise</i>	39,00
<i>La Curieuse 300 g : Charolaise, limousine, angus hereford</i>	42,00
<i>La Capricieuse 200 g : Filet de boeuf, wagyu kobé</i>	49,00
<i>La Française 400 g : Limousine, charolaise, salers, aubrac</i>	55,00
<i>La connaissance 300 g : Limousine, angus hereford, wagyu kobé</i>	65,00
<i>Le B and B 300 g : Wagyu kobé, angus, filet</i>	69,00

LES PIERRADES QU'ON PEUT SE PARTAGER

<i>La Gourmande 400 g : Charolaise, limousine, angus, wagyu kobé</i>	79,00
<i>L'Épicurienne 500 g : Charolaise, limousine, salers, angus, wagyu kobé</i>	89,00
<i>La Gargantua 700 g : Charolaise, limousine, angus, simmental, salers, wagyu kobé, aubrac</i>	99,00

LES PIERRADES DE VOLAILLE

<i>Filet de poulet 280 g</i>	25,00
<i>Filet de poulet 150 g et magret de canard 150 g</i>	29,00
<i>Magret de canard 320 g</i>	35,00
<i>Filet de poulet 150 g et filet de boeuf 150 g</i>	35,00
<i>Magret de canard 150 g et filet de boeuf 150g</i>	39,00

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches ou accompagnement de saison
3 sauces : Béarnaise, beurre maître d'hôtel, barbecue
Légumes crus à griller sur la pierrade : Oignons, champignons, poivrons





les Pierrades Terre et Mer

LES PIERRADES DE LA MER

5 gambas	29,00
7 gambas	35,00
12 gambas	49,00

LES PIERRADES TERRE ET MER

<i>La spéciale : 200 g de filet de poulet et 5 gambas</i>	35,00
<i>L'originale : 100 g de filet de boeuf, 100 g filets de poulet et 3 gambas</i>	39,00
<i>L'indécise : 100 g de filet de boeuf, 100 g de magret de canard et 3 gambas</i>	45,00
<i>La terre & mer : 200 gr de filet de boeuf et 5 gambas</i>	45,00
<i>La coquine : 100 g de filet de boeuf, 100 g de filet de poulet, 5 gambas</i>	49,00
<i>La précieuse : 100 g de filet de boeuf, 150 g de magret de canard, 5 gambas</i>	51,00

LE MENU POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 10ANS)

<i>100 g de filet de boeuf ou 150 g de filet de poulet sur pierrade, frites fraîches maison, 3 sauces, une boule de glace Mövenpick au choix</i>	20,00
--	-------

NOS GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

<i>Sauce roquefort maison</i>	6,00
<i>Sauce poivre mignonette maison</i>	6,00
<i>Sauce morilles maison</i>	10,00
<i>L'os à moelle</i>	11,00
<i>Assiette frites fraîches maison</i>	7,00
<i>Aubergines à la parmesane</i>	10,00

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Frites fraîches ou accompagnement de saison</i>
<i>3 sauces : Béarnaise, beurre maître d'hotel, barbecue</i>
<i>Légumes crus à griller sur la pierrade : Oignons, champignons, poivrons</i>





les Desserts

LES DESSERTS

<i>La crème brûlée</i>	8,00
<i>Cheesecake au citron yuzu et son coulis de framboise</i>	11,00
<i>Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille mövenpick</i>	12,00
<i>Tarte au citron meringuée et sa boule de glace citron mövenpick</i>	12,00
<i>Tarte tatin et sa boule de glace caramel mövenpick</i>	13,00
<i>Profiteroles maison, glace vanille mövenpick, 1 gros chou nappé de chocolat, chantilly</i>	9,00
<i>2 gros choux nappés de chocolat, chantilly</i>	15,00
<i>Baba au rhum et son rhum ambré Don Papa baroko 4 cl, chantilly</i>	15,00
<i>Café ou décaféiné ou thé Nunshen très gourmand</i>	15,00

LES SUPPLEMENTS

<i>Boule de glace au choix</i>	3,50
<i>Supplément chantilly</i>	1,00
<i>Supplément chocolat chaud</i>	1,00

LES COUPES DE GLACES CLASSIQUES MÖVENPICK

<i>Coupe Dame Blanche : 3 boules vanille, nappées chocolat, chantilly, mini gaufre</i>	12,00
<i>Café Liégeois : 3 boules café, café ristretto lavazza, chantilly, mini gaufre</i>	12,00
<i>Chocolat Liégeois : 3 boules chocolat, nappées chocolat, chantilly, mini gaufre</i>	12,00

LES COUPES DE GLACES GOURMANDES MÖVENPICK

<i>Coupe Rouge Velours : 1 double crème meringue, 1 cerise, 1 framboise, framboise fruits, Nappées fruits rouges, chantilly, mini gaufre</i>	13,00
<i>Coupe du Verger : 1 abricot, 1 cerise, 1 poire, chantilly, mini gaufre</i>	13,00

LES COUPES DE GLACES MÖVENPICK ALCOOLISÉES

<i>Colonel : 3 boules sorbet citron, vodka « romanov » 4 cl</i>	14,00
<i>Williams : 3 boules sorbet poire, eau de vie de poire 4 cl</i>	14,00
<i>Don Papa : 3 boules rhum/raisin, rhum ambré « don papa » 4 cl</i>	15,00

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS MÖVENPICK

<i>La boule de crème glacée ou sorbet au choix : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, double crème Meringue, caramel, fraise, pistache, menthe/chocolat, abricot, citron/citron vert, framboise, cerise, poire</i>	3,50
---	------





les Boissons

LES ALCOOLS ET APÉRITIFS

<i>Pastis 51, ricard, mauresque, perroquet, tomate 2 cl</i>	5,00
<i>Porto blanc, Porto rouge</i>	6,00
<i>Martini rouge, blanc, extra dry, Campari 4 cl</i>	6,50
<i>Kïr cassis ou framboise ou pêche ou mûre 12 cl</i>	8,00
<i>J&B, Jack Daniel's 4 cl</i>	10,00
<i>Vodka prestige, tequila, gin prestige, Rhum Pampero</i>	12,00
<i>Caïpirina, T-punch, Planteur, Mojito</i>	12,00
<i>Mojito fraise, framboise, passion</i>	15,00
<i>Américano maison night and day ou campari orange 30 cl</i>	15,00
<i>Apérol spritz dolce vita 30 cl</i>	13,00
<i>Champagne. La coupe 12 cl</i>	15,00
<i>Champagne Veuve Cliquot. La bouteille 75 cl</i>	130,00

LES SANS ALCOOL

<i>Pago orange, ananas, pomme, abricot, tomate 20 cl</i>	6,00
<i>Coca cola, coca cola zéro, orangina, ice tea 25 cl</i>	6,00
<i>Limonade, diablo limonade 33 cl</i>	6,00
<i>Perrier 33 cl, Fever tree tonic 20 cl</i>	6,00
<i>San Benedetto eau minérale naturelle 75 cl</i>	8,00
<i>Chateldon eau minérale naturelle, naturellement gazeuse 75 cl</i>	8,00

LA BIÈRE

<i>À la Pression. Leffe blonde. Bière d'Abbaye 25 cl</i>	5,50
<i>50 cl</i>	10,00
<i>Monaco, panaché, tango, gommé 25 cl</i>	5,50
<i>Picon bière 25 cl</i>	6,50

LES VINS AU VERRE

(NOUS NE FAISONS PAS DE PICHET)

<i>Côtes de Gascogne Tàriquet premières grives, blanc doux 15 Cl</i>	8,00
<i>AOP Provence la sélection du sommelier rouge ou rosé ou blanc 15 Cl</i>	8,00
<i>AOC Côtes du Rhône la sélection du sommelier rouge ou blanc 15 Cl</i>	8,00
<i>AOC Bourgogne la sélection du sommelier rouge ou blanc 15 Cl</i>	8,00
<i>AOP Bordeaux la sélection du sommelier rouge ou blanc 15 Cl</i>	8,00
<i>Le coup de ♥ du mois, le verre 15 cl</i>	8,00
<i>Le coup de ♥ du mois, la bouteille 75 cl</i>	35,00

LES CAFÉS LAVAZZA

<i>Expresso ou décaféiné, ristretto, café allongé</i>	3,20
<i>Double expresso ou double décaféiné</i>	5,80
<i>Noisette ou décaféiné noisette</i>	3,50
<i>Café viennois, décaféiné viennois, grand crème</i>	6,00
<i>Irish coffee, whisky jameson</i>	15,00

LES THÉS ET INFUSIONS D'EXCEPTION NUNSHEN

<i>Touareg, ceylan bop, fleur de jasmin, sencha fukujyu, hawaï cocktail, verveine, cinq monde, vallée du nil, rooibos pêche</i>	5,50
---	------

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



les Vins de Provence

LES BLANCS DE PROVENCE 75 CL

<i>AOP Domaine des Planes. Bio. Blanc de blancs. Roquebrune</i>	30,00
<i>AOP Domaine Clos Réal. Cuvée Réal. Bio et végétan. Pierrefeu</i>	32,00
<i>AOP Château Saint-Maur. Cru classé. Cuvée St M. Cogolin</i>	34,00
<i>AOP Château Le Pas du Cerf. Bio. La Londe les Maures</i>	36,00
<i>AOP Château Rasque. Blanc de blanc</i>	44,00

LES ROSÉS DE PROVENCE 75 CL

<i>AOP Domaine des Planes. Bio. Finesse rose. Roquebrune</i>	30,00
<i>AOP Domaine Tropez. Saint Tropez</i>	30,00
<i>AOP Domaine Clos Réal. Cuvée Réal. Bio et végétan. Pierrefeu</i>	34,00
<i>AOP Château Saint-Maur. Cru classé. Cuvée St M. Cogolin</i>	36,00
<i>AOP Château Saint Martin. Cru classé. Taradeau</i>	36,00
<i>AOP J̄as d'Esclans. Cru classé. Bio. La Motte</i>	36,00
<i>AOP Château Le Pas du Cerf. Bio. La Londe les Maures</i>	36,00
<i>AOP Château Rasque. Cuvée Alexandra</i>	44,00

LES ROUGES DE PROVENCE 75 CL

<i>AOP Domaine des Planes. Bio. Le sanglier. Roquebrune</i>	30,00
<i>AOP Domaine Tropez. Saint Tropez</i>	30,00
<i>AOP Château Saint-Maur. Cru classé. Cuvée St M. Cogolin</i>	34,00
<i>AOP Château de Saint Martin. Cru classé. Taradeau</i>	36,00
<i>AOP J̄as d'Esclans. Cru classé. Bio. La Motte</i>	36,00
<i>AOP Château Minuty. Cuvée M de Minuty. Gassin</i>	40,00
<i>AOP Château Ste Roseline. Lampe de Méduse. Les Arcs sur Argens</i>	42,00
<i>AOP Rimauresq. Cru classé. Bio. Pignans</i>	42,00
<i>AOP Château Rasque. Pièce noble. Taradeau</i>	44,00
<i>AOP Domaine Clos Réal. Cuvée Réal. Bio et végétan. Pierrefeu</i>	46,00

LES VINS ROUGES EXCEPTIONNELS

(LES BOUTEILLES EN 75 CL)

<i>AOP Comtesse de Saint Martin. Cru Classé. Taradeau</i>	49,00
<i>AOP Domaine de La Croix. Cuvée Éloge. La Croix Valmer</i>	51,00
<i>AOP *R* de Rimauresq. Cru classé. Bio. Pignans</i>	55,00
<i>AOP Château La Martinette. La Grande Pièce. Lorgues</i>	69,00
<i>AOP Château Font Du Broc. Cuvée Grande Réserve. Les Arcs</i>	69,00
<i>AOP Château Sainte Roseline. Cuvée La Chapelle De Ste Roseline</i>	75,00
<i>APC Château Simone. Palette. Meyreuil</i>	80,00
<i>AOP Domaine Clos Réal. Bio. « Sur Farnoux ». Pierrefeu</i>	95,00