



DÉJEUNER
&
DINER

Le Boeuf sur le Quai
RESTAURANT - PORT FRÉJUS



Les Entrées

NOTRE CARTE DE SAISON

<i>Le Demi Os à Moelle, Pain Grillé.</i>	10,90
<i>Le Duo d' Os à Moelle, Pain Grillé.</i>	19,90
<i>Le Saumon Fumé à la Ficelle. 80 Grs. Beurre et Toasts.</i>	16,90
<i>Le Saumon Fumé à la Ficelle. 160 Grs. Beurre et Toasts.</i>	32,90
<i>Les Petites Sardines à l' Huile d'Olive. Pains grillés.</i>	
<i>Maison Arosteguy Pays Basque.</i>	15,90
<i>Le Foie Gras de Canard Maison 80 Grs.</i>	18,90
<i>Le Foie Gras de Canard Maison 160 Grs.</i>	
<i>Toasts et Chutney de Figs au Poivre de Penja.</i>	36,90
<i>Les 6 Gros Escargots de Bourgogne Label Rouge.</i>	12,90
<i>Les 12 Gros Escargots de Bourgogne Label Rouge.</i>	25,80
<i>L' Ardoise Gourmande de Franck.</i>	
<i>Foie Gras de Canard Maison , Saumon Fumé à la Ficelle,</i>	39,90
<i>Magrets de Canard, Jambon Cru, Chutney de Figs, Beurre et Toasts.</i>	
<i>Le Carpaccio de Boeuf. Huile au Basilic et Parmesan. Frites et Salade.</i>	22,90
<i>Le Carpaccio de Boeuf. Huile de Truffe, Truffe Râpée et Parmesan.</i>	
<i>Frites et Salade.</i>	35,90
<i>Le Carpaccio de Boeuf et Foie Gras. Toasts, Frites et Salade.</i>	35,90
<i>Le Tartare de Boeuf Charolais Classique. 180 Grs.</i>	
<i>Frites Maison et Salade.</i>	22,90
<i>Le Tartare de Boeuf Charolais du Périgord. 180 Grs.</i>	
<i>Foie Gras, Truffe Râpée, Magrets de Canard fumé, Frites Maison et Salade.</i>	39,90
<i>Le Tartare de Boeuf Charolais à l'italienne. 180 Grs.</i>	
<i>Pesto, Parmesan, Jambon Cru, Frites Maison et Salade.</i>	32,90
<i>Le Tartare de Boeuf Charolais 180 Grs. et son Os a Moelle. Pain grillé.</i>	
<i>Frites Maison et Salade.</i>	33,90





Les Pierrades Été

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

FILET	
200 Grs.	29,90
300 Grs.	39,90
ENTRECÔTE ANGUS	
300 Grs.	35,90
MIX GRILL	
(Filet, Entrecôte, Faux Filet). 300 Grs.	39,90
AUTRICHIENNE 200 GRS.	
200 Grs de Simmental.	29,90
CAPRICIEUSE 200 GRS	
100 Grs de Filet et 100 Grs Wagyu Kobé.	49,90
IRLANDAISE 200 GRS	
200 Grs d' Angus.	29,90
BRÉSILIEUNE 300 GRS	
300 Grs de Picanha. (Aiguillette de Rumsteck).	34,90
AMATRICE 300 GRS	
100 Grs de Simmental, 100 Grs Limousin, 100 Grs Charolais.	38,90
AUVERGNATE 300 GRS	
100 Grs de Charolais, 100 Grs Salers, 100 Grs Aubrac.	39,90
CURIEUSE 300 GRS	
100 Grs de Charolais, 100 Grs Limousin, 100 Grs Angus.	42,90
La FRANÇAISE 400 GRS.	
100 Grs de Charolais, 100 Grs de Limousin, 100 Grs Salers, 100 Grs Aubrac.	49,90
CONNAISSEUSE 300 GRS.	
100 Grs de Boeuf Limousin, 100 Grs Angus, 100 Grs Wagyu	59,90
B AND B 300 GRS.	
100 Grs de Wagyu Kobé, 100 Grs Angus et 100 Grs Filet de Boeuf.	69,90

LES ACCOMPAGNEMENTS DE NOS PIERRADES.

Toutes nos Pierrades sont servies avec 1 SEUL accompagnement.
Frites Maison Bi cuisson à la Graisse de Boeuf OU Salade OU Accompagnement de Saison.
3 Pots de Sauces : Beurre Maître d' Hôtel, Béarnaise, et Barbecue.
Légumes Crus à Griller : Champignons, Poivrons, Oignons.





Les Pierrades Été

EUROPÉENNE 500 GRS

100 Grs de Boeuf de chaque Origines :
Charolais, Limousin, Simmental, Salers Aubrac. 69,90

GOURMANDE 400 GRS

100 Grs de Boeuf de chaque Origines :
Charolais, Limousin, Wagyu Kobé, Angus. 79,90

ÉPICURIENNE 500 GRS.

100 Grs de Boeuf de chaque Origines :
Charolais, Limousin, Simmental, Wagyu Kobé, Angus. 89,90

GARGANTUA 700 GRS

100 Grs de Boeuf de Chaque Origines :
Charolais, limousin, Simmental, Salers, Aubrac, Wagyu Kobé, Angus. 99,90

PANTAGRUÉL 900 GRS

100 Grs de Boeuf de chaque Origines :
Charolais, Limousin, Simmental, Salers, Aubrac, Wagyu Kobé, Angus,
et 200 Grs de Filet de Boeuf. 129,90

LES PIERRADES DE VOLAILLES ET MIXTES...

POULET

300 Grs de Filet de Poulet Français. 26,90

CANARD

300 Grs de Magret de Canard Français. 36,90

POULET / BOEUF

200 Grs de Filet de Poulet Français et 100 Grs de Filet de Boeuf. 35,90

POULET / CANARD

200 Grs de Filet de Poulet Français et 150 Grs de Magret de Canard Français. 31,90

CANARD / BOEUF

150 Grs de Magret de Canard Français et 100 Grs de Filet de Boeuf. 39,90

POULET / BOEUF / CANARD

200 Grs de Filet de Poulet Français, 150 Grs de Magret de Canard Français
et 100 Grs de Filet de Boeuf. 49,90

LUCULLUS

100Grs de Boeuf Charolais et 100 Grs de Limousin
et 100 Grs de Filet de Poulet Français. 35,90

LES ACCOMPAGNEMENTS DE NOS PIERRADES.

Toutes nos Pierrades sont servies avec 1 SEUL accompagnement.
Frites Maison Bi cuisson à la Graisse de Boeuf OU Salade OU Accompagnement de Saison.
3 Pots de Sauces : Beurre Maître d' Hôtel, Béarnaise, et Barbecue.
Légumes Crus à Griller : Champignons, Poivrons, Oignons.

LES PIERRADES QU'ON PEUT AUSSI SE PARTAGER À DEUX...





Les Pierrades Terre et Mer

GAMBAS SAUVAGES DÉCORTIQUÉES

6 gambas. 29,90

MINI QUEUES DE LANGOUSTES DÉCORTIQUÉES

3 Queues de Langoustes. 29,90

DUO DE GAMBAS ET LANGOUSTES DÉCORTIQUÉES

3 Queues de Langoustes et 6 Gambas. 59,90

SPÉCIALE

200 Grs de Filet de Poulet Français et 6 Gambas. 35,90

TERRE ET MER

200 Grs de Filet de Boeuf et 6 Gambas. 49,90

ORIGINALE

100 Grs de Boeuf, 100 Grs de Poulet et 3 Gambas. 39,90

INDÉCISE

100 Grs de Boeuf, 150 Grs de Magret de Canard et 3 Gambas. 45,90

COQUINE

100 Grs de Boeuf, 100 Grs de Filet de Poulet et 6 Gambas. 45,90

PRÉCIEUSE

100 Grs de Boeuf, 150 Grs de Magret de Canard et 6 Gambas. 49,90

LA PIERRADE ENFANT (JUSQU'À 10 Ans)

100 Grs de Filet de Boeuf ou 150 Grs de Filet de Poulet. 20,90
Frites Maison. 3 Sauces. 1 Glace.

LES ACCOMPAGNEMENTS DE NOS PIERRADES

Toutes nos Pierrades sont servies avec 1 SEUL accompagnement.
Frites Maison Bi cuisson à la Graisse de Boeuf OU Salade OU Accompagnement de Saison.
3 Pots de Sauces : Beurre Maître d' Hôtel, Béarnaise, et Barbecue.
Légumes Crus à Griller : Champignons, Poivrons, Oignons.

LES ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

Sauce Roquefort	6,90
Sauce Morilles	9,90
Sauce Poivre	6,90
Aubergines Parmesane	6,90
Salade Verte	3,90
Os à Moelle	9,90
Accompagnement de Saison	6,90
Assiette de Frites Maison	6,90





Les Plats

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Tartare au couteau race Charolaise 180 g, frites fraîches maison, salade 22,00

TARTARE DE BŒUF ITALIEN

Tartare au couteau race Charolaise 180 g, chiffonnade de jambon cru Serrano, parmesan, tomates confites, pesto, frites fraîches maison, salade 26,00

TARTARE DE BŒUF DU PÉRIGORD

Tartare au couteau race Charolaise 180 g, Salsa tartufata, foie gras maison, magrets de canard fumés, frites fraîches maison, salade 28,00

LE FILET DE POULET

Filet de poulet à la crème et aux champignons 28,00

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE

Souris d'agneau confite au thym et à l'ail 30,00

BURGER FABIEN

Steak de bœuf race Charolaise, 180 g, sauce aux morilles, foie gras poêlé 35,00

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST ENTIER

320 g environ IGPSud-Ouest, sauce au poivre ou roquefort ou morilles 39,00

FILET DE BŒUF

Filet de bœuf 200 g, sauce au poivre ou roquefort ou morilles 39,00

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS

Noix d'entrecôte de bœuf Angus 300 g et son os à moelle gratiné 39,00

L'INCONTOURNABLE ROSSINI

Filet de bœuf 250 g, sauce morilles, foie gras de canard poêlé 42,00

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches ou accompagnement de saison





Les Boissons

LES ALCOOLS ET LES APÉRITIFS

<i>Pastis 51, Ricard, Mauresque, Perroquet, Tomate. 2 Cl.</i>	5,90
<i>Porto Blanc, Porto Rouge. 4 Cl.</i>	6,90
<i>Martini Blanc, Martini Rouge, Campari. 4 Cl.</i>	6,90
<i>Blanc Cassis, Framboise, Mûre, Pêche. 12 Cl.</i>	8,90
<i>Whisky JB, Jack Daniels. 4 Cl.</i>	10,90
<i>Vodka, Tequila, Gin, Rhum Blanc, Rhum Ambré. 4 Cl.</i>	12,90
<i>Caïpirina, T-Punch, Planteur. 4 Cl.</i>	10,90
<i>Mojito Classique. 4 Cl.</i>	11,90
<i>Mojito Fruits Frais de saison. 4 Cl.</i>	14,90
<i>Campari Orange. 4 Cl.</i>	12,90
<i>Américano Spécial Maison.</i>	14,90
<i>Apérol Spritz, Hugo Spritz, Italicus Spritz.</i>	12,90
<i>Coupe de Champagne 15 Cl.</i>	14,90

LES BOISSONS SANS ALCOOL

<i>Pago Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate. 20 Cl.</i>	5,90
<i>Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea. 25 Cl.</i>	5,90
<i>Limonade, Diabolo. 25 Cl. Perrier, Fever Tree. 20 Cl.</i>	5,90
<i>Eau minérale naturelle, Eau minérale gazeuse. 75 Cl.</i>	7,90

LA BIÈRE

<i>À la Pression Leffe Blonde Bière d' Abbaye.</i>	
<i>25 Cl.</i>	5,90
<i>50 Cl.</i>	10,90
<i>Monaco, Tango, Panaché, Gommé.</i>	
<i>25 Cl.</i>	5,90
<i>50 Cl.</i>	10,90
<i>Picon Bière. 25 Cl</i>	7,90

LES VINS AU VERRE

<i>AOP. Provence. La Sélection du Mois. Rouge, Rosé ou Blanc. 15 Cl.</i>	8,00
<i>IGP. Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives. 15 Cl. Doux.</i>	8,90
<i>AOC. Côtes du Rhône. Rouge ou Blanc. 15 Cl.</i>	9,00
<i>AOC Bourgogne. Rouge ou Blanc. 15 Cl.</i>	9,00
<i>AOP Bordeaux. Rouge ou Blanc. 15 Cl.</i>	9,00
<i>Le Coup de ♥ du mois :</i>	
<i>Le verre 15 Cl.</i>	8,90
<i>La Bouteille 75 Cl.</i>	39,00

LES CAFÉS

<i>Expresso, Ristretto, Café Allongé, Noisette.</i>	3,20
<i>Double Expresso, Café Viennois, Grand Crème.</i>	5,90
<i>Irish Coffee Whisky Jameson.</i>	15,90

LES THÉS ET INFUSIONS D' EXCEPTION NUNSHEN

<i>Choisissez votre Parfum dans notre boîte à Thé</i>	5,90
<i>Café ou Thé Gourmand.</i>	15,90



Les Vins de Provence

LES BLANCS DE PROVENCE 75CL

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

LES ROSÉS DE PROVENCE 75CL

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

LES ROUGES DE PROVENCE 75CL

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

LES VINS ROUGES EXCEPTIONNELS (LES BOUTEILLES EN 75CL)

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



Les Desserts

LES GOURMANDISES ...

<i>La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.</i>	9,90
<i>La Gaufre de Bruxelles. Sucre, Chantilly.</i>	9,90
<i>La Gaufre de Bruxelles. Chocolat Chaud, Chantilly.</i>	12,90
<i>La Brioche Comme un Pain Perdu, Glace Caramel.</i>	11,90
<i>Le Moelleux au Chocolat. Glace Vanille.</i>	11,90
<i>Le Soufflé glacé à la Verveine du Velay.</i>	11,90
<i>Le Nougat Glacé et son Coulis de Framboise.</i>	11,90
<i>La Profiterole Maison. 1 gros chou.</i>	9,90
<i>Les Profiteroles Maison. 2 gros choux.</i>	15,90
<i>La Tarte Tatin. Glace Vanille.</i>	12,90
<i>Le Baba au Rhum. Chantilly et Rhum Dom Papa.</i>	14,90

LE CAFÉ GOURMAND

<i>Mini Gaufre, mini moelleux chocolat, mini crème brûlée et Glace parfum de saison.</i>	15,90
--	-------

LES GLACES ET SORBETS ...

<i>Le Café Liégeois.</i>	10,90
<i>Le Chocolat Liégeois.</i>	10,90
<i>La Dame Blanche : Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly.</i>	10,90
<i>La Coupe Amarena : Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly.</i>	12,90
<i>Le Colonel Romanov : Sorbet Citron, Vodka.</i>	13,90
<i>La William : Sorbet Poire, Alcool de Poire.</i>	13,90
<i>La Melba : Fruits frais de Saison, Glace Vanille, Chantilly.</i>	14,90
<i>La Coupe Dom Papa : Glace Rhum Raisins, Rhum.</i>	14,90

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS

<i>Les Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Rhum Raisin.</i>	
<i>Les Sorbets : Citron, Framboise, Poire.</i>	
<i>La Boule de Glaces ou Sorbets.</i>	3,50
<i>Chantilly ou Chocolat Chaud.</i>	1,50

