



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 conviette 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 Fignes 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 Fignes, Beurre et Toasts.</i>	
<i>La Salade Folle.</i>	
<i>Salade, Foie Gras de Canard Maison, Magrets Fumés, Saumon fumé</i>	29,90
<i>Le Carpaccio de Boeuf. Huile au Basilic et Parmesan. Frites et Salade.</i>	22,90
<i>Le Carpaccio de Boeuf et Foie Gras. Toasts, Frites et Salade.</i>	35,90





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.	33,90
300 Grs.	39,90
ENTRECÔTE ANGUS	
300 Grs.	37,90
MIX GRILL	
(Filet, Entrecôte, Faux Filet). 300 Grs.	40,90
AUTRICHIENNE 200 GRS.	
200 Grs de Simmental.	30,90
CAPRICIEUSE 200 GRS	
100 Grs de Filet et 100 Grs Wagyu Kobé.	49,90
IRLANDAISE 200 GRS	
200 Grs d'Angus.	33,90
BRÉSILIENNE 300 GRS	
300 Grs de Picanha. (Aiguillette de Rumsteck).	34,90
AMATRICE 300 GRS	
100 Grs de Simmental, 100 Grs Limousin, 100 Grs Charolais.	39,90
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.	43,90
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. 28,90

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. 31,90

MINI QUEUES DE LANGOUSTES DÉCORTIQUÉES

3 Queues de Langoustes. 32,90

DUO DE GAMBAS ET LANGOUSTES DÉCORTIQUÉES

3 Queues de Langoustes et 6 Gambas. 49,90

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. 39,90

ORIGINALE

100 Grs de Boeuf, 100 Grs de Poulet et 3 Gambas. 35,90

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. 49,90

PRÉCIEUSE

100 Grs de Boeuf, 150 Grs de Magret de Canard et 6 Gambas. 59,90

LA PIERRADE ENFANT (JUSQU'À 10 Ans)

100 Grs de Filet de Boeuf ou 150 Grs de Filet de Poulet. 21,90
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	10,90
Sauce Poivre	6,90
Aubergines Parmesane	8,90
Salade Verte	4,90
Os à Moelle	10,90
Accompagnement de Saison	8,90
Assiette de Frites Maison	6,90





Les Desserts

LES GOURMANDISES ...

<i>La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.</i>	9,90
<i>La Gaufre de Bruxelles. Sucre, Chantilly.</i>	10,90
<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>	12,90
<i>La Profiterole Maison. 1 gros chou.</i>	9,90
<i>Les Profiteroles Maison. 2 gros choux.</i>	16,90
<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>La Coupe Lolita : Glace Fraise, Framboise, Poire et Coulis de Framboise</i>	13,90
<i>La Coupe Chipie : Glace Caramel et Vanille, Sauce Caramel et Chantilly</i>	12,90
<i>La Coupe Caraïbe : Glace Vanille, Noix de coco, Rhum raisin et 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





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>	7,90
<i>Martini Blanc, Martini Rouge, Campari. 4 Cl.</i>	7,90
<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>	12,90
<i>Mojito Fruits Frais de saison. 4 Cl.</i>	15,90
<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 Tarquet 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

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 sur Argens	37,00
AOP Ultimate Provence, Le Luc	38,00
AOP Château Saint Maur. Cru Classé. Cuvée St Maur. Cogolin	39,00
AOP Château Payrassol. XIII, Bio	42,00
AOP Château Rasque. Blanc de Blanc. Taradeau	48,00
AOC Bandol Château Salettes. Bio. La Cadière d'Azur	59,00

LES ROSÉS DE PROVENCE 50CL

AOP The One, Clos de Caille. Brignoles.	29,00
---	-------

LES ROSÉS DE PROVENCE 75CL

AOP Domaine des Planes. Bio. Roquebrune sur Argens	36,00
AOP Château de Saint Martin. Cru Classé. Taradeau	38,00
AOP Ultimate Provence. Le Luc	38,00
AOP Château Peyrassol. XIII Bio. Flassans	42,00
AOP Château Saint Maur. Cru Classé. Cuvée St Maur. Cogolin	39,00
AOP Château Rasque. Cuvée Alexandra. Taradeau	48,00
AOP Château d'Esclans. Whisperring Angel. La Motte	59,00

LES ROSÉS DE PROVENCE 100CL

AOP The One. Clos de Caille. Brignoles.	49,00
---	-------

LES ROUGES DE PROVENCE 50CL

AOP Château Rasque. Pièce Noble. Taradeau	35,00
AOP Château La Font du Broc. Les Arcs	35,00

LES ROUGES DE PROVENCE 75CL

AOP Domaine des Planes. Bio. Roquebrune sur Argens.	35,00
AOP Jas d' Esclans. Bio. Cru Classé. La Motte en Provence.	37,00
AOP Ultimate Provence. Le Luc.	38,00
AOP Château Saint Martin. Cru Classé. Taradeau	39,00
AOP Château Saint-Maur. Cru Classé. Cuvée St Maur. Cogolin	40,00
AOP Peyrassol. Les Commandeurs. Flassans	42,00
AOP Château Rasque. Pièce Noble. Taradeau.	48,00
AOP Château La Font du Broc. Les Arcs	49,00
AOC Bandol. Château Salettes. La Cadière d'Azur.	49,00

LES ROUGES DE CORSE 75CL

IGP Ile de Beauté. Domaine Sant Armettu. Myrtus. Propriano.	89,00
---	-------



Les Plats

TARTARE DE SAUMON <i>Citron, Basilic et huile d'Olive. Salade et Frites maison.</i>	29,90
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE <i>Tartare au couteau race Charolaise 180 g, frites fraîches maison, salade</i>	26,00
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>	34,90
TARTARE DE BŒUF DU PÉRIGORD <i>Tartare de Boeuf Charolais du Périgord. 180 Grs. Foie Gras, Truffe Râpée, Magrets de Canard fumé, Frites Maison et Salade.</i>	38,90
TARTARE DE BŒUF CHARLOLAIS <i>Tartare de Boeuf Charolais 180 Grs. et son Os a Moelle. Pain grillé. Frites Maison et Salade.</i>	36,90
TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE <i>Tartare de Boeuf Charolais à l'Asiatique. 180 Grs. Sauce Soja, Sésame, Gingembre, Cebettes, Citronnelle. Frites Maison et Salade.</i>	32,90
L'ANDOUILLETTE 5A <i>Andouillette 5A, Grillée Sauce Moutarde. Frites Maison et Salade</i>	29,90
LA SOURIS D'AGNEAU <i>Souris d'Agneau confite au Thym et Romarin. Accompagnement au choix</i>	30,90
LE BURGER ST TROPEZ <i>Steak Haché Charolais, Foie gras Poêlé et sauce Morilles. Frites Maison.</i>	37,90
LA NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE <i>~ 350 Grs. Sauce Poivre ou Sauce Roquefort. Frites Maison et Salade.</i>	36,90
LA NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE <i>~ 350 Grs. Sauce Morilles. Frites Maison et Salade</i>	39,90
LA NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE <i>~ 250 Grs. Os à moelle. Frites Maison et Salade.</i>	38,90
LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS <i>~ 250 Grs. Sauce Poivre ou Sauce Roquefort. Accompagnement au choix.</i>	36,90
LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS <i>~ 250 Grs. Sauce Morilles. Accompagnement au choix.</i>	38,90
LE FILET DE BOEUF CHAROLAIS ROSSINI <i>~ 250 Grs. Foie Gras Poêlé et Sauce Morilles. Accompagnement au choix.</i>	40,90
LA CÔTE DE BŒUF FRANÇAISE <i>1 Kilo. Pour deux personnes. Frites Maison et Salade</i>	90,00

