

La carte du boatel

Pour commencer...

«Banha Cauda»	8€
Velouté de saison	8€
Roquette & brouillade d'oeufs aux parfums de truffe noire	13€
Duo de noix St Jacques & pleurotes	13€
Carpaccio de magret de canard, au poivre de Si Chuan & chutney de figues	13€

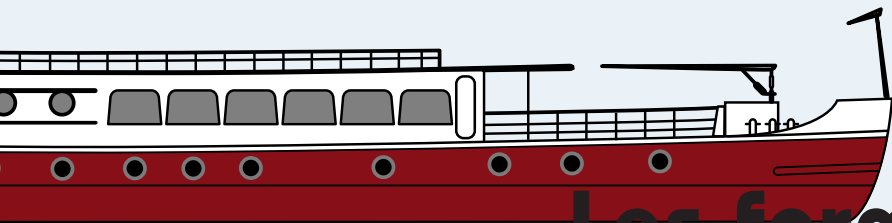
Ensuite...

Brochettes de légumes du jour à la sauce soja	21€
Médailles de filet de porc du Ventoux aux coques & légumes de saison	23€
La pêche du moment, son écrasé de pommes de terres safranées & Melets arrangés en petit pot	23€
«Parillade» de viandes, légumes à la plancha & son aioli maison	25€
«Parillade» de la mer, légumes à la plancha & son aioli maison	25€

Et enfin...

Fromage	7€
Tarte aux pignons de pin	7€
Palette de Glaces & Sorbets	7€
Panna Cotta & carpaccio de fruits corses	7€
Mousse au chocolat «maison»	7€
Le café Gourmand	8€

La Cuisine du Boatel privilégie les circuits courts et les produits « bio ».
Toutes nos viandes sont d'origine française.



Les formules du boatel

La P'tite Faim

Cinq surprises

18€

La Resto

Palette

Viande ou Poisson
Fromage ou Dessert
(Choix à la carte + 2€)

30€

La Découverte

Dix surprises

39€

Epaule d'agneau de Crau entière & confite

Commande une semaine à l'avance

55€ pour 2 personnes

La Bouillabaisse

Commande une semaine
à l'avance
(mini. 4 pers.)

Baudroie
Congre
Rascasse
Rouget-Gondrin
Vive
St Pierre
1/2 Langouste

55€

Le Plateau de fruits de mer

Commande une semaine
à l'avance
(mini. 2 pers.)

Tourteau ou Araignée
Huîtres
Langoustines
Palourdes
Bigorneaux
Crevettes
Coquillages de saison...

50€

La Cuisine du Boatel privilégie les circuits courts et les produits « bio ».
Les plats proposés, élaborés à partir de produits frais,
varient selon les arrivages.