

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Nos Petits Déjeuners

Le Classique

8 €

Boisson chaude, jus pressé, viennoiserie, brochette de fruits frais

Le Complet

12 €

Boisson chaude, jus pressé, viennoiserie, pain (beurre, confiture, miel, pâte à tartiner), brochette de fruits frais, yaourt fermier

Le Petit Brunch

15 €

Boisson chaude, jus pressé, viennoiserie, pain (beurre, confiture, miel, pâte à tartiner), brochette de fruits frais, yaourt fermier, fromage, charcuterie.

Notre Brunch Dissate

Le samedi de 11 h à 16 h – juin/septembre

Buffet sucré salé : viennoiserie, pain, gaufres, muesli, yaourt fermier, brouillade, salades, tapas, chinoiserie, fromage, charcuterie.....

Formule Petit Déjeuner

38 € : boisson chaude, jus pressé, buffet à volonté

Formule Apéritive

45 € : boisson chaude, jus pressé, vin à discrétion, buffet à volonté

Formule Festive

55 € : boisson chaude, jus pressé, vin et champagne à discrétion, buffet à volonté

*Samedi

À Partager Pour L'Apéro

La planche provençale 24 €

Charcuterie, beignets de légumes, bâtonnets de crudité, croustons, anchoïade, tapenade, champignons à l'huile, pissaladière, frites de polenta.

Le plateau asiatique 24 €

Nems, samossa, bouchées de crevettes, yakitori, salade thai, sauces asiatiques.

Sushi Party (par 10 : 15 €, par 20 : 25 €)

Assortiment de maki de poisson et végétariens.

Le mix méditerranéen 24 €

Falafels, billes de mozza panées, feuilles de vignes, poivrons marinés, tzatziki de crabe, taboulé persil.

La planchette de charcuterie et de fromages (S : 12 € / XL : 24 €)

Assortiment de charcuterie française et italienne, de fromages du haut var et accompagnements

La Focaccia garnie (selon le chef) 10 €

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Pour Commencer

La salade de poulpe et de homard 21 €
Poivrons, ciboulette, pommes de terre, tomate...

Le carpaccio d'artichaut 16 €
Copeaux de parmesan, pesto verde

Salade de rougets 19 €
Filets de rougets en croûte de tapenade, salade d'herbes folles

Les sardinillas 14 €
Bébés-sardines, croutons à l'ail et beurre à la sarriette

La friture de la mer 15 €
Petits poissons entiers frits (rouget, seiche, sole, calamari) sauce aioli et tartare

La trilogie de foie gras 21 €
Terrine au cognac et porto, poêlé au caramel de framboises, crème brûlée.

Caquelon de moules en persillade et vin blanc 10 €

Nos Salades

La niçoise revisitée 21 €
Tataki de thon rouge, œuf frit

La farandole de tomates anciennes colorées et burrata crémeuse panée 18 €
Pesto maison, crème de balsamique et fleur de sel

L'aumônière de chèvre du haut var 18 €
Miel doux de Provence, pignons de pin, poitrine fumée

La salade fraîcheur VEGGIE 16 €
Quinoa, légumes confits, fruits frais, tartare de tomates.

COUASSE DÉCOUVERTE À PARTAGER 15 €/ pers
Découvrez toutes nos spécialités présentées dans un plat en liège typique de notre région

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Côté CARRIGUE

L'omelette provençale et salade verte 14 €
Sauce tomates aromates, olives niçoise, ail et ciboulette

Le tartare de bœuf traditionnel ou à l'italienne ou en duo 22 €
Servi avec potatoes maison et salade mixte

Le burger Effet'Mer 24 €
Pain à l'huile d'olive, tomates cerise et courgette confites, mozza tressée, peste verde

Tagliatta d'entrecôte à la truffe 26 €
Servie avec potatoes maison et salade mixte

Le filet de bœuf origine France 29 € / façon Rossini 39 €
Crème de parmesan ou sauce béarnaise

Viande française et raco à viande

Côté Méditerranée

Moule en persillade, frites maison 18 €
Oignon, persil, ail, carottes, céleri branche

Filet de maigre rôti, crème de homard ou coulis de poivrons 24 €
Risotto du moment, ratatouille

La bourride de l'effet'mer 26 €
Soupe et filets de poissons de roche, moules, pomme de terre, rouille, croutons, râpé d'emmental

La friture de poisson entier 25 €
Petits poissons entier frits, aioli, sauce tartare

L'aioli traditionnel 24 €
Maigre, murex, œuf dur, pomme de terre, betterave, choux fleur, brocolis, courgette, radis long, patate douce, carotte

Le cœur de thon rouge mi-cuit 29 € / façon Rossini 36 €

Les pâtes 22 €
artisanales italiennes sauce tomate maison à l'huile d'olive relevée au piment d'Espelette et de thon rouge

La pêche du jour à la plancha selon arrivage et court du jour (voir tableau)

Produit de la mer du Bassin Méditerranéen

Nos Accompagnements

Potatoes maison, Écrasé de pomme de terre au basilic, Ratatouille,
Risotto, Pâtes artisanales, Salade mixte

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Nos Douceurs

L'assiette de fromage du haut VAR 12 € les 100 grammes
Brebis, vache, chèvre

Le Brownies du Chef façon mendiant 10 €
Glace artisanale à la vanille, noisettes torréfiées

La brioche à la fleur d'oranger en pain perdu 9 €
Glace au chocolat, oranges confites

La tarte tropézienne tout simplement 8 €

Le parfait glacé 8 €
Noix, miel et figues

La planche de fruits frais du moment 10 €

La coupe de fraise selon votre envie 10 €
Sucre, citron, chantilly, sirop basilique

Le fromage blanc fermier des Hautes Alpes à votre goût 6 €
Sucre, miel, caramel fruits rouges, crème de marron

La farandole de desserts à partager 8 €/ pers
Assortiment de mini desserts, boules de glaces et mignardises

Nos Gourmands

Le café ou thé Gustarun* 12 €

Le champagne Gustarun* 18 €

Le fromage gourmand 16 €
assiette de fromage servie avec un verre de vin rouge supérieur

*Gourmand

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Nos Coupes Glacées

Les incontournables 11 €

Dame blanche, café et chocolat liégeois, fraise melba et banana split

La trop' 12 €

glace tropézienne, brisures de caramel, perles de sucre, sauce caramel, chantilly, gâteau tropézienne

La fruitée 12 €

glace yaourt, fruits frais de saison, navette, croquant aux amandes, chantilly

La Pink lady 10 €

glace yaourt, fruits rouges, meringues aromatisée à la fraise, chantilly, caramel fruits rouges

La transatlantique 12 €

glace yaourt, brownies, cookies, oreo, sauce chocolat, cacahuètes, chantilly

La pyramide de sorbets 10 €

Sorbet cassis, citron, abricot, zest d'agrumes

Le Sunday du chef 8 €

Glace vanille, caramel doux, crème anglaise, cacahuètes, noisettes, chantilly

Les digestives 12 €

Le classique colonel (sorbet citron, vodka)
La provençale (sorbet abricot, alcool verveine)
La malaga (glace rhum raisin, rhum brun)

Glaces Artisanales

BLUEMARINE – CAVALAIRE

1 boule : 3 €

2 boules : 6 €

3 boules : 9 €

Supplément chantilly et Noisettes : 1 €

Les Crèmes Glaciées

Vanille, Yaourt, Tropézienne, Nougat, Malaga, Chocolat, Coco

Les Sorbets

Fraise, Cassis, Citron, Abricot, Orange

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Nos Formules

Formule 28 € : Entrée / plat / dessert

Formule 24 € : Entrée/plat OU plat/dessert OU entrée/dessert

Formule 22 € : trançat / plat au choix / café
Du lundi au vendredi sauf jours fériés et hors juillet/août

Croustillant de brie et salade mixte
Ou
Salade océane
(poulpe, moules en persillade, tomate, ciboulette)

Filet de poisson sauce tatare maison
Ou
Burger sauce barbecue

Le petit gourmand
(3 mini desserts)
Ou
Fromage blanc fermier
(sucre, miel, caramel fruits rouges, crème de marron)

Pour Les Pitchouns

Jusqu'à 10 ans 12 €

Oasis ou sirop
Steak haché frais maison ou filet de poisson
Potatoes, pâtes ou ratatouille
1 boule de glace

L'effet Mer

RESTAURANT & PLAGE

Crignotage

Côté Salé

La planche provençale 22 €

Charcuterie, beignets de légumes, bâtonnets de crudités, croutons, anchoïade, tapenade, champignons à l'huile, pissaladière, frites de palenta.

Le plateau asiatique 24 €

Nems, samossa, bouchées de crevettes, yakitori, salade thaï, sauces asiatiques

Les sushis de Romu 15 €

(10 pièces) maki poisson et végétariens

Le mix méditerranéen 24 €

Falafels, billes de mozza panées, feuilles de vignes, poivrons marinés, tzatziki de crabe, taboulé persil

La planchette de charcuterie et de fromages du haut var (S: 12 €/XL: 24 €)

La foccacia garnie 12 €

Côté sucré

L'assiette de fruits frais de saison découpés et préparés 12 €

La planche gourmande 15 €

Assortiments de mini desserts, mignardises, fruits frais et billes de glaces

Les glaces :

1 boule : 3 € / 2 boules : 6 € / 3 boules : 9 € supplément chantilly 1 €

Les coupes de glaces :

La trop' 12 € glace tropézienne, brisures de caramel, perles sucre Candy, sauce caramel, gâteau tropézienne, chantilly

La fruitée 12 € glace yaourt, fruits frais de saison, biscuits

La pink lady 10 € glace yaourt, caramel fruits rouges, fruits rouges de saison, petites meringues, chantilly

La transatlantique 12 € glace yaourt, cookies, brownies, oreo, sauce chocolat, cacahuètes, chantilly

La pyramide de sorbets 10 €

Sorbet cassis, citron, abricot, zests d'agrumes

Le Sunday du chef 8 €

Glace vanille, caramel doux, crèmes anglaise, cacahuètes, noisettes, chantilly

Les Panses Gourmandes 8 €

Le thé vert infusé à la menthe fraîche légèrement sucré, mignardises provençales (navette à la fleur d'oranger, croquant aux amandes et croissant aux pignons)
Jus de fruits frais, gaufre au sucre ou sauce chocolat ou chantilly