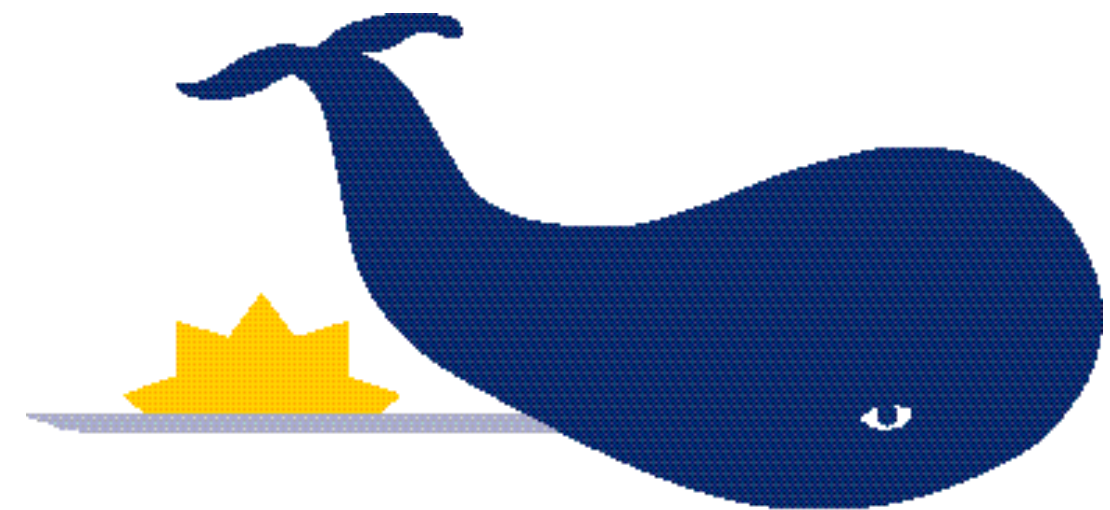


Le Port Saint-Pierre
83400 HYERES
Tél. 04. 94. 57. 59. 21

Site : www.restaurant-labaleine.com - E-mail : b.iles@wanadoo.fr



La Baleine

La Carte

Baisse de la TVA à 5,5% :
A partir du 1er Juillet 2009, un contrat d'avenir a été signé entre l'Etat et le secteur de la restauration.
Notre établissement s'est engagé à appliquer cet accord en baissant de 11,80% les plats et les boissons,
ainsi qu'en terme de rémunération, de formation et de protection sociale des salariés.
Il s'est aussi engagé en faveur de la modernisation de l'entreprise



DELICES & GOURMANDISES



LE DESSERT DU JOUR A L'ARDOISE

LES PATISSERIES DE LA MAISON

La Tarte Fine aux Pommes et à la Cannelle	8.50 €
Le Baba au Rhum à l'Ananas et à la Chantilly "Un Grand Classique"	8.50 €
La Crème Blonde au Caramel "Grand-Mère"	8.50 €
* La Crêpe Suzette au Grand Marnier	10.50 €
Le Moelleux au Chocolat	8.50 €

LES FRUITS DU VERGER

La Salade de Fruits du Moment aux Epices Douces	8.50 €
L'Ananas Frais Nature (Supplément Kirsch 1.50 €)	8.50 €
Les Fraises de Pays en Saison (Supplément Chantilly ou Crème Fraîche 1.50 €)	8.50 €
Le Melon de Pays en Saison (Supplément Porto 1.50 €)	8.50 €
Le Fruit du Moment au Choix	5.00 €

LES GLACES & SORBETS

L'Assortiment de Glaces et Sorbets (Trois Parfums au Choix)	8.50 €
Vanille, Chocolat, Moka, Pistache, Citron, Fraise, Mangue, Cassis	
* L'Assiette Plantation à la Mangue	10.50 €
Crème Glacée Vanille, Sorbet Fraise, Coulis de Framboise, Macédoine de Mangue et Chantilly	
* La Fraise Melba	10.50 €
Crème Glacée Vanille, Coulis de Framboise, Fraise et Chantilly	
Le Café ou Chocolat Liégeois	8.50 €
Crème Glacée Moka ou Chocolat, Café Expresso ou Sauce Chocolat, Chantilly	
* Les Profiteroles au Chocolat	10.50 €
Petits Choux Garnis de Crème Glacée Vanille et Nappés de Sauce Chocolat	
* Le Sorbet au Limoncello	10.50 €
* L'Irish Coffee	10.50 €
* Le Café Gourmand	9.50 €

Prix nets - Boisson non comprise ; TVA comprise (5,50 %) ; Les boissons alcoolisées ; TVA 19,60% ;
aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. La carafe d'eau est mise gratuitement à la disposition de la clientèle

NOTA : supplément pour desserts non compris dans le menu du Jour à l'Ardoise

* = 2.50 €

LES MENUS

7j/7

LE MENU DU JOUR A L'ARDOISE

Une Entrée du Jour

Le Plat du Jour

Fromage ou Dessert du Jour

avec 1 Verre de Vin Côtes de Provence (15 cl)

ou 1/2 Eau Minérale

Prix net 25,80 €



LE MENU ENFANT

(moins de 8 ans)

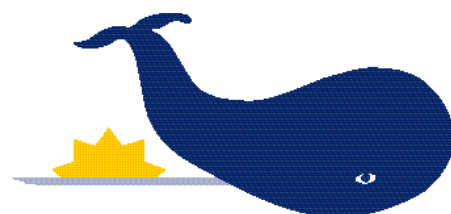
Steak Haché ou Poulet en Brochette

ou Filet de Poisson

Accompagnement : Riz, Pâtes ou Frites

1 Glace 2 Boules au Choix

Prix net 12,80 €



Compte tenu du nombre croissant de chèques impayés, la Maison n'accepte plus ce mode de paiement.
Merci de votre compréhension, la Direction.

COTÉ BAR

LES APERITIFS DE LA MAISON

L'Apéritif de la Maison	12 cl	7,50 €
Vin Rosé de Provence, Sirop de Pamplemousse Rose-Litchi		
L'Americano Maison Campari, Noilly, Gin, Cinzano, Citron et Orange en rondelles	12 cl	8,50 €
La Coupe de Champagne	10 cl	12,00 €
Le Kir Royal Champagne, Crème de Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche	10 cl	12,00 €
Le Kir au Vin Blanc de Provence	12 cl	6,50 €
Les Apéritifs de Provence "Le Figoun" ou le "Melopépo"	6 cl	7,50 €

LE VIN AU VERRE

Le Côtes de Provence AOC Rouge, Rosé, Blanc	15 cl	6,00 €
Le Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie	15 cl	6,00 €
Le Chablis "Louis Latour"	15 cl	9,00 €
Le Sancerre Blanc "Michel Thomas"	15 cl	8,00 €
Le Sancerre Rouge "Michel Thomas"	15 cl	8,00 €
Le Beaujolais Villages AOC "Joseph Drouhin"	15 cl	6,00 €
Le Lussac Saint Emilion "Château Lion Perruchon"	15 cl	7,00 €
Le Muscat de Beaumes de Venise AOC Vin Doux Naturel	6 cl	6,00 €

LE VIN DU MOIS

Prix nets - Boisson non comprise ; TVA comprise (5,50 %) ; Les boissons alcoolisées ; TVA 19,60% ;
aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. La carafe d'eau est mise gratuitement à la disposition de la clientèle



LA CARTE



LES COQUILLAGES

Les Huîtres de Charente "Vertes Claires de Marennes Oléron" n° 3 Moyennes	Les 6	14,50 €
Les Bulots	La portion (400 g environ)	10,50 €
L'Assiette de Fruits de Mer Dégustation		18,50 €
(6 Moules, 4 Huîtres, 6 Bulots, 2 Palourdes, 3 Crevettes)		

LES SALADES

La Salade de Poulpe de Roche aux Câpres	14,50 €
La Salade Scandinave aux Poissons Fumés (Haddock, Saumon et Maquereau)	16,00 €
Les Légumes du Jardin en Beignets	14,00 €
Les Artichauts à la Barigoule	15,00 €
Les Petits Légumes Grillés, Marinés à l'Huile d'Olive et au Basilic "Sauce Bagna Caouda"	15,00 €

LES ENTREES

Le Tartare de Saumon Frais et Pétales de St Jacques Marinés au Citron Vert	18,80 €
La Friture de Petits Joels	13,30 €
Les Moules à la Marinière "Façon du Chef"	13,50 €
Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit de la Maison et Chutney de Fruits	27,40 €
Le Jambon Cru Ibérique Bellota Pata Negra et Aubergines à la Bédaride	22,70 €
La Soupe de Poissons de Roche avec Rouille	14,50 €
La Terrine de Pieds de Cochon aux Condiments "Sauce Ravigote"	16,50 €

LES PATES

Les Spaghettis "Sauce Ail, Pistou et Huile d'Olive"	14,50 €
Les Spaghettis aux Palourdes	23,50 €
Les Tagliatelles aux Fruits de Mer (Palourdes, Crevettes, Seiches, Calamars, Moules)	22,80 €
Les Raviolis Farcis aux Artichauts, Crème au Parmesan	21,30 €

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte

LES POISSONS (suivant la pêche du jour)

Le Big Calamar Cuit à la Plancha Légèrement Pimenté et Piperade	16,50 €
Le Couscous de Seiches et Crustacés aux 5 Légumes	22,70 €
La Lotte Façon Osso Bucco à la Tomate Fraîche, Pâtes Vertes et Basilic	29,80 €
Le Dos de Daurade Cuit au Four Façon Provençale	19,00 €
Le Petit Loup ou la Daurade Royale Grillé (350 à 400g env.)	23,20 €
La Sole Entière d'Arrivage Poêlée (300 à 350g env.)	29,50 €
Beurre d'Anchois, Pommes de Terre Ecrasées à l'Huile d'Olive	
Les Noix de St Jacques Poêlées aux Morilles et aux Lardons	21,50 €
Les Petits Encornets Farcis aux Queues de Langoustines, Concassée de Tomates et Pâtes Vertes	22,00 €
Les Gambas Sauvages Rôties (4 Pièces), Riz Noir Vénéré et Pétales d'Ail	29,80 €

LES VIANDES (Origine Europe)

Les Pieds et Paquets d'Agneau "Façon Niçoise"	18,00 €
Le Boudin Noir à l'Oignon, Salade Mesclun et Pommes de Terre Ecrasées à l'Huile d'Olive	16,90 €
Les Abats Nobles de Veau Cuits à la Plancha (Ris, Foie et Rognon)	28,90 €
Le Filet Mignon de Porc Rôti au Romarin et Laqué au Miel	19,20 €
Le Carré d'Agneau (3 Côtes) Rôti au Romarin	23,90 €
L'Entrecôte Grillée (200 g environ), Beurre Maître d'Hôtel	21,00 €

LES TARTARES

100 % Pur Bœuf, Haché à la commande (200 g environ)	
Le Classique : Jaune d'Oeuf, Oignon, Cornichons, Câpres ...	18,00 €
Le César : Poêlé Aller-Retour	18,50 €

A LA BROCHE

Le Porcelet Mariné aux Herbes de Provence et au Paprika	23,30 €
---	---------

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture du jour

LES 3 FROMAGES (Assiette Dégustation)

La Faisselle de Fromage Blanc et Crème Double	}	7,20 €
Le Roquefort à l'Anis		
Le Chèvre Frais au Céleri et Brisures de Truffes		
Accompagnés de Mesclun de Salade au Gros Sel		

Prix nets - Boisson non comprise ; TVA comprise (5,50 %) ; Les boissons alcoolisées ; TVA 19,60% ; aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. La carafe d'eau est mise gratuitement à la disposition de la clientèle