

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Evian	3	4.50
Badoit	3	4.50
Orezza	4	6

## BOISSONS FROIDES

Coca, Coca Light, Coca Zéro	4
Perrier, Schweppes	4
Orangina	3
Limonade	3
Red Bull	5
Thé glacé maison	4
Jus de fruits Pampryl (orange, tomate, pomme, abricot, ananas, fraise)	4

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné	2
Café, déca noisette	2.5
Café crème, cappuccino	3
Double café	3
Chocolat chaud	3
Lait froid	2
Thé (ceylan, earl grey, vert, jasmin)	3
Thé vert à la menthe	3.5
Infusion (camomille, verveine)	3

## BIÈRES

Pression : Abbaye Leffe	3.8
Heineken, Hoegaarden, Pietra	4

## APÉRITIFS

Malibu	5
Martini rouge ou blanc	5
Porto	5
Ricard, Pastis 51	4
Kir vin blanc	4
Coupe de Champagne (Mayot Lagoguey 1 <sup>er</sup> cru)	10
Kir Royal (Mayot Lagoguey 1 <sup>er</sup> cru)	12

## ALCOOLS

J&B	5
Jack Daniels	7
Cardhu 12 ans	8
Chivas 12 ans	8
Gin Bombay Sapphire	6
Rhum Baccardi	7
Vodka Greygoose	8
Vodka Absolute	6
Accompagnement soda	2

## COCKTAILS

Mojito (rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda)	10
Royal Mojito (champagne, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda)	12
Sex on the beach	9
Cosmopolitan	9
Cocktails géants (à la demande)	

## LIQUEURS ET DIGESTIFS

Limoncello	6
Manzana	6
Get 27	6
Baileys	6
Calvados	8
Cognac	8
Eau de vie (poire, mirabelle)	6
Armagnac	10

Contenance des verres : sodas 33 et 25cl, jus de fruits 25cl, bières 25 et 33cl, apéritifs 2 et 4cl, whiskies 2cl, alcools 4cl, vins 22cl, champagne 12cl



Le restaurant est ouvert  
midi et soir du lundi au vendredi

Tél : 04 91 01 43 62

Printemps - Été 2013



Dock of the Bay  
RESTAURANT



**LES ENTRÉES**

Salade Caesar au poulet pané <i>Caesar salad with fried chicken</i>	16
Salade thaï (thon, vermicelles, soja, champignons, carottes, pois gourmands, coriandre, menthe) <i>Asian salad</i> (tuna, vermicelli, soy, mushrooms, carrots, peas, coriander, mint herbs)	18
Salade exotique (crevettes, ananas, mangue, avocat, passion, orange, pamplemousse, mesclun) <i>Exotic salad</i> (shrimps, pineapple, mango, avocado, passion fruits, orange, grapefruit, salad)	18
Salade italienne (jambon cru, légumes grillés, melon, artichaut, burrata, gressin, copeaux de parmesan) <i>Italian salad</i> (ham, grilled vegetables, melon, artichokes, mozzarella cheese, parmesan cheese)	19
Focaccia tomate, mozzarella et roquette <i>Tomato, mozzarella and salad toasted on a plat italian bread</i>	15
Assiette de Pata Negra <i>Ham Pata Negra plate</i>	17
Tartare de bœuf, frites maison <i>Beef tartar, home made french fries</i>	19
Burger du Dock, frites maison <i>Beef cheeseburger, home made french fries</i>	19
Penne à l'arrabiata <i>Penne rigate pasta, light spicy tomato sauce</i>	16
Risotto aux gambas <i>Prawns risotto</i>	21

**MENU DU MIDI**  
Demander les suggestions

Plat du jour 14.50 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert 18.50 €
Entrée, Plat & Dessert 24.50 €

**MENU BIBOU**

Sirop à l'eau
Steak haché ou Blanc de poulet frites
1 Boule de glace 10 €

**LES ENTRÉES**

Gaspacho de tomates et sa tartine niçoise (tomates, œuf, poivron) <i>Cold tomatoe soup with a tomatoe, egg and red pepper toast</i>	12
Déclinaison de tomates et burrata <i>Differents kind of tomatoes and mozzarella cheese</i>	17
Beignets de légumes (fleur, courgette, aubergine, oignon) et son coulis de tomate <i>Fried zucchinis, onions, eggplants with tomatoe sauce</i>	15
Socca aux artichauts, roquette et olives <i>Artichokes, olives and salad on a larg toast</i>	14
Petits nems de poulet <i>Chicken rolls</i>	12.5
Chipirons en salade <i>Small squids salad</i>	14
Perles du Japon, St Jacques à la plancha et wakame <i>Fresh water pearls with scallops and japanese algae</i>	16
Sashimi de thon et saumon, sauce soja, salade d'herbes et shiso <i>Tuna and salmon sashimi, soy sauce, herbs and shiso</i>	18
Carpaccio de daurade, coco et citronnelle <i>Sea bream carpaccio, coconut milk and citronella</i>	17

**LES PLATS**

Seiches matsukatsa poêlées en persillade, riz aux légumes <i>Grilled squid with parsley vinaigrette, rice with vegetables</i>	18
Langoustines aux herbes à la plancha, bayaldi de légumes <i>Grilled prawns with herbs, mix vegetables</i>	24
Maki Dock (thon et saumon) et ses nouilles chinoises <i>Tuna and salmon maki, noodles</i>	24
Saumon vapeur et ses légumes <i>Steamed salmon and vegetables</i>	20
Filet de daurade à la plancha, riz basmati <i>Grilled sea bream fillet, basmati rice</i>	20
Blanc de poulet snacké, pâtes de curry et nouilles chinoises <i>Snacked chicken breast, curry sauce and chinese noodles</i>	18
Escalope milanaise, penne tomate <i>Breaded veal scallop, pasta with tomato sauce</i>	22
Côtes d'agneau jus au thym, pommes de terre grenaille <i>Grilled lamb chops thym, potatoes</i>	23
Tigre qui pleure, riz basmati <i>Marinated beef asian style served with basmati rice</i>	28
Côtes de bœuf pour 2 sauce béarnaise, frites maison (supp os à moelle + 1€) <i>Rib of beef for 2 bearnaise sauce, home made french fries</i> (add marroubone + 1€)	59

**LES DESSERTS**

Assortiment de fromages <i>Cheese plate</i>	8
Zéro pour cent fraise <i>Light cottage cheese with strawberries</i>	8
Fraises et framboises du Pays, chantilly vanille <i>Fresh strawberries ans raspberries, vanilla whipped cream</i>	12
Panacotta aux fruits rouges <i>Red berries panacotta</i>	7
Le cheesecake et son coulis mangue <i>Cheese cake and mango sauce</i>	7
Moelleux au chocolat, glace peppermint <i>Soft chocolate cake, peppermint sherbet</i>	8
Millefeuille à la vanille Bourbon, sorbet yoghourt <i>Vanilla thousand leaves cake, yoghourt sherbet</i>	8
Macaron combava et litchi <i>Lemon and litchi macaroon</i>	9
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	8
Coupe litchi, citron vert, passion (supp alcool + 1€) <i>Litchi, lime and passion fruit sherbet (add alcohol + 1€)</i>	9
Coupe citron, caramel, gingembre (supp alcool + 1€) <i>Lemon, toffee and ginger ice cream (add alcohol + 1€)</i>	9
Trio de glaces ou sorbets (vanille, café, chocolat, fraise, citron vert, yoghourt, coco, peppermint, passion, gingembre, litchi, caramel) <i>Ice cream or sorbet (3 scoops)</i> (vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lime, yoghourt, coconut, peppermint, passion fruit, ginger, litchi, toffee)	8

Prix nets en euros  
Nos viandes bovines sont d'origine : France, Hollande, Allemagne

**LES VINS**

		verre	37,5cl	75cl
<b>LES ROUGES</b>				
Luberon, Grande Toque de Marrenon 2011 <i>Vin fruité et structuré par une matière à maturité</i>		4		
Côteaux d'Aix, Cul-Sec de la Réaltière 2012 			21	
Brouilly, Frédéric Aublanc 2011 <i>Un cru du Beaujolais fin et élégant</i>		6.5		26
Crozes Hermitage, Laurent Combier 2012 			21	29
Gigondas, Domaine les Teyssonnières 2010 <i>La générosité et le caractère d'un vin du Sud</i>				29
Fronsac, Château Moulin 2009 <i>La force et le fruité du Merlot</i>				36
<b>LES ROSÉS</b>				
Luberon, Grande Toque de Marrenon 2012 <i>Rosé fruité, équilibré et soutenu par une belle vivacité</i>		4		
Côtes de Provence, Mas Porquetière 2012 			21	
Côteaux d'Aix, Domaine Sulauze cuvée Pomponette 2012 		6.5		24
Cassis, Clos Sainte Magdeleine 2012 				32
Côtes de Provence, Clos Beylesse 2011 <i>Vendangé la nuit, caché dans une bouteille bleue, un rosé unique</i>				35
Bandol, Domaine des Salettes 2012 <i>Vin de caractère aux arômes corsés</i>		22		36
<b>LES BLANCS</b>				
Luberon, Grande Toque de Marrenon 2012 <i>Blanc élégant aux arômes floraux et fruités complexes</i>		4		
Les Cents Canailles, Mas Juliette 2012 <i>Vin sec et fruité alliant grâce et finesse</i>				22
Petit Chablis, Domaine Suzanne Tremblay 2012 		6.5		29
Cassis, Clos Ste Magdeleine 2011 <i>Vin d'un terroir unique entre terre et mer</i>		19		32
Viognier, Château Canorgue 2012 				32
<b>LES ROUGES</b>	<b>CAVES</b>	<b>se</b>	<b>pour</b>	<b>LE PLAISIR</b>
Côtes de Provence, Domaine de l'Abbaye Grande réserve 2001 <i>Une multitude d'arômes pour un vin à son apogée</i>				55
Cote rôtie, Domaine Bernard Burgaud 2010 <i>Equilibre entre la puissance et l'élégance</i>				60
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse 2010 <i>Vin équilibré aux arômes multiples et variés de notre Provence</i>				66
<b>LES BLANCS</b>				
Palette, Château Simone 2010 <i>Un grand vin blanc à la palette d'arômes uniques</i>				55
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse 2011 <i>Un modèle d'équilibre et d'harmonie aux arômes complexes</i>				60
Condrieu, Domaine Georges Vernay, les Terrasses de L'Empire 2011 <i>Vin unique produit par une maison incontournable</i>				72
<b>LES CHAMPAGNES</b>				
La coupe Mayot Lagoguey 1 <sup>er</sup> cru		10		
Deutz brut Classic <i>Le raffinement d'une grande maison</i>				65
Billecart Salmon Rosé <i>L'élégance et la fraîcheur d'un grand champagne rosé</i>				90