



FARNIENTE
RESTAURANT PLAGE

CARTE
RESTAURANT

NOS PARTENAIRES



TRANSGOURMET

TRANSGOURMET

Distributeur de produits alimentaire et d'hygiène pour les professionnels de la restauration

www.transgourmet.fr



L'hygiène professionnelle

FCH

Distributeur de produits et matériel de nettoyage

www.fc-hygiene.com



DUNI GROUP

Fournisseurs de serviettes, nappes, décorations et accessoires de table

www.dunigroup.com



JDC SA

Professionnel du matériel pour points de vente

1140, Rue Ampere - ZI Les Milles

13851 Aix En Provence

Tél : 04 42 16 21 18

www.jdc.fr



INTERNATIONAL WEDDING PLANNER

ONE LOVE TURQUOISE

Mariage, Demande en mariage, Renouvellements de voeux, Soirée privée

Tél : 06 24 61 20 46 / 06 61 12 84 13

onelove-turquoise.com

SOFRAMA

Fournisseur de saveurs

SOFRAMA

Fournisseur alimentaire pour restaurateurs et professionnels des métiers de bouche

650 Avenue de la petite Camargue

30470 Aimargues

Tél : 04 66 53 00 10



Modèle déposé - Conception G.BUTIN - Édition et réalisation L'Atelier de l'Imprimeur, 49 Rue Bersot 25000 Besançon - 0381812732



FARNIENTE
RESTAURANT PLAGE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MAÎTRE RESTAURATEUR
TITRE OBTENU LE 19 OCTOBRE 2017

DANIEL UBEDA

PRÉSIDENT DU CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES

**VOUS INVITE À UN VOYAGE CULINAIRE INÉDIT AVEC SA
CUISINE ENTIÈREMENT
" FAIT MAISON "**

**À BASE DE PRODUITS FRAIS LOCAUX ET DE SAISON
PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS COURTS**

**QUALITÉ - SAVOIR FAIRE
CRÉATIVITÉ - PARTAGE**

**LES MOT-CLEFS D'UNE COMMUNAUTÉ DE TALENTS
DE LA RESTAURATION QUI A CHOISI UN TITRE
FÉDÉRATEUR À VALEUR SYMBOLIQUE POUR
SENSIBILISER LA CLIENTÈLE A SES VALEURS
MORALES, ÉTHIQUES ET CULINAIRES.**

NOTRE BUT : INVESTIR POUR NOUS MODERNISER

**NOTRE OBJECTIF : LE BIEN MANGER ET LE
BIEN-ÊTRE**

NOTRE CHALLENGE : VOUS FIDÉLISER

BIENVENUE ET BONNE DÉGUSTATION

by Daniel Ubeda

MENU PÉQUELET

MOINS DE 10ANS _____ 16€

Steak haché AOP BIO Taureau de Camargue ou Filet de poisson accompagné de pommes de terre et de légumes du marché (5.8)

1 Glace Barbe à Papa(1.2.4.6.7.8)

1 Boisson Enfant (8)

ALLERGÈNES

INDICATEUR DES PRODUITS ALLERGÈNES

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- 3. Crustacés et produits à base de crustacés
- 4. Œufs et produits à base d'œufs
- 5. Poissons et produits à base de poissons
- 6. Arachides et produits à base d'arachides
- 7. Soja et produits à base de soja
- 8. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 9. Céleri et produits à base de céleri
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimé en SO₂)
- 13. Lupin et produits à base de lupin
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques

EN CAS DE GRAVES ALLERGIES, VEUILLEZ ALERTER NOS ÉQUIPES AFIN QUE LA PLUS GRANDE ATTENTION SOIT APPORTÉE EN CUISINE POUR ÉVITER TOUTE PRISE DE RISQUE. DANS LE CAS CONTRAIRE NOUS NOUS DÉGAGERONS DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

TAPAS

- DUO DE POISSONS IBÉRIQUES _____ (1.5.8.12.14) 16€
(moules à l'escabèche, boquerones)
- SARDINILLAS À L'HUILE D'OLIVE DE « JOSÉ PEÑA » _____ (1.5.8.12.) 24€
(30 à 35 pièces)
- SEL & FUMÉ DE JULLIEN FOLCO _____ (1.5.8.12) 18€
(muge du gardian, anguille du Vacares)
- FARANDOLE DE FROMAGES DU MARCHÉ _____ (1.8) 14€
- CECINA DE BOEUF DE CHEZ JOSÉ GORDÒN _____ (1) 18€
(charcuterie affinée en cave troglodyte)
- DÉCOUVERTE DE LA TERRE IBÉRIQUE 100% BELOTTA _____ (1) 18€
(saucisson, lomo, lomito, chorizo)
- TELLINES DE CAMARGUE (selon arrivage) _____ (8.12.14) 18€
- COUTEAUX EN PERSILLADE _____ (8.12.14) 16€

PLATEAU DÉCOUVERTE TAPAS (2 à 4pers.)

Plateau de la Mer _____ (1.5.7.8.12.14) 59€
(Sardinillas, duo de poissons ibériques, gravelax de saumon)

Plateau de la Terre _____ (1.8.12) 59€
(Cecina de Boeuf, Découverte de la terre ibérique, saucisson et chorizo de taureau)

Terre & Mer _____ (1.5.7.8.12.14) 100€
(Découverte de la terre ibérique, duo de poissons ibériques, saucisson et chorizo de taureau, gravelax de saumon, cecina de boeuf, sardinillas)

ENTRÉES

ASSIETTE DE 8 HUÎTRES DE BOUZIGUES N°2 _____ (12.14) 16€

SAUMON GRAVELAX _____ (5.7.12) 20€

DUO DE CEVICHE _____ (5.7.12) 20€
(thon, espadon)

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE 100% BELOTTA _____ (1) 24€
(Avec son mesclun)

DUO DE FOIE GRAS MAISON _____ (1.2.12) 22€
(chutney mangue et fruit de la passion)

GRAVELAX DE FILET DE TAUREAU _____ (8.12) 24€
(AOP BIO taureau de camargue)

SALADES REPAS

SALADE MÉDITERRANÉENNE _____ (2.8.10.12) 22€
*Mesclun, tomate, mozzarella, parmesan, artichaut
Saucisson et Chorizo BIO AOP Taureau de Camargue, sauce
basilic*

SALADE DE LA MER _____ (3.4.8.10.11.12.14) 24€
*Mesclun, tomates, moules, gambas sauvages, coqueaux,
langoustines, saumon, pointus de Camargue, aïoli*

ANCHOÏADE _____ (4.5.9.10.12) 24€

DÉCLINAISON DE CRUDITÉS ET VINAIGRETTE _____ (9.10.12) 22€
Crudités du marché

COQUILLAGES

ROYAL 1 PERSONNE _____ (3.4.10.12.14) 59€
8 huîtres n°2, 6 moules, 4 gambas sauvages
4 langoustines, couteaux, bulots, pointus de Camargue

ROYAL 2 PERSONNES _____ (3.4.10.12.14) 99€
16 huîtres n°2, 12 moules, 4 gambas sauvages
4 langoustines, 1 langouste*, couteaux, bulots, pointus de Camargue

IMPÉRIAL 2 PERSONNES _____ (3.4.10.12.14) 149€
20 huîtres, 16 moules, 4 gambas sauvages,
4 langoustines, 1 homard*, 1 langouste*, couteaux, bulots,
pointus de Camargue

(*Selon arrivage)

MOULES

accompagnées de pommes de terre

AU ROQUEFORT _____ (1.8.12.14) 18€

À LA SOBRASADA _____ (1.8.9.12) 18€

AU GINGEMBRE ET CITRON VERT _____ (1.8.12) 18€

POISSONS

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre et de légumes selon le marché

DUO DE FILETS DE LOUP ET DE DAURADE ROYALE
À LA PLANCHA _____ (5.8) 24€

TENTACULES DE POULPE
AU PIMENT D'ESPELETTE _____ (1.5.8.9.10.11.14) 28€

DUO DE FILETS DE THON ET D'ESPADON
À LA PLANCHA _____ (5.8) 26€

GAMBAS SAUVAGE _____ (3.8) 26€

HOMARD ENTIER À LA PLANCHA
(SELON ARRIVAGE) _____ (3.8) 59€

LANGOUSTE ENTIÈRE À LA PLANCHA
(SELON ARRIVAGE) _____ (3.8) 59€

SAUCE AU CHOIX :

Sauce gingembre citron vert (1.8.12.14)

Sauce sobrasada (1.9.12.14)

Sauce roquefort (1.8.12.14)

Sauce vierge (1.8.10.12)

Sauce aïoli (1.4.8.10.12)

VIANDES

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre et de légumes selon le marché

GARDIANE DE TAUREAU _____ (1.12) 20€
(AOP BIO Taureau de Camargue)

TARTARE DE TAUREAU (200gr) _____ (1.4.7.8.10.12) 22€
(AOP BIO Taureau de Camargue)

STEAK HACHÉ XL (300gr) _____ (8) 22€
(AOP BIO Taureau de Camargue)

PAVÉ DE TAUREAU (250gr) _____ (8) 30€
(AOP BIO Taureau de Camargue)

CÔTE DE TAUREAU (350gr) _____ (8) 36€
(AOP BIO Taureau de Camargue)

SECRETO 100% BELOTTA 100% IBÉRIQUE _____ (8) 28€
(Appellation d'origine Gujuelo de chez José Maria Rodilla)

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES DE JOSÉ GORDON __ (8) 89€
(Blonde de Galice, environ 1,200Kg)

AU CHOIX

Sauce sobrasada (1.9.12)

Sauce roquefort (1.8.12)

Sauce vierge (1.8.12)

Sauce aïoli (1.4.8.10.12)

Nos viandes de taureau sont sélectionnées avec soin par la Ganaderia Giraud au Sambuc (13)



SPÉCIALITÉS DU CHEF

PARILLADA VÉGÉTARIENNE _____ (8.9) 28€
(Légumes frais selon arrivage à la plancha)

VÉRITABLE AÏOLI PROVENÇAL _____ (4.5.8.10.12.14) 30€

PARILLADA DE POISSON _____ (3.5.8.12.14) 40€
(Filets de daurade royale, thon, gambas, langoustine, espadon)

PARILLADA ROYALE 2 PERSONNES _____ (3.5.8.12.14) 99€
(Filets de daurade royale, thon, poulpe, gambas, langoustine, espadon, langouste entière*)

*Selon arrivage

DESSERTS

TIRAMISU LIMONCELLO _____ (1.2.4.6.7.8.12) 12€
Tout en rondeur, citron, myrtilles, mascarpone, biscuit cuillère au Limoncello, sorbet citron

CRAQUANT CHOCOLAT _____ (1.2.4.6.7.8.11.12) 12€
Chocolat praliné, feuillantine, biscuit cuillère au Narancia, mousse chocolat, sorbet fraise

TRIOLOGIE EXOTIQUE _____ (1.2.4.6.7.8.12) 12€
Biscuit cuillère coco et Rhum, passion, mangue, mousse noix de coco, sorbet mangue

CAFE GOURMAND _____ (1.2.4.6.7.8.11.12) 14€
Déclinaison de nos desserts maison, glace caramel beurre salé

FLEUR DE THÉ GOURMANDE _____ (1.2.4.6.7.8.11.12) 16€
Déclinaison de nos desserts maison, glace caramel beurre salé

FARANDOLE DE FROMAGE DU MARCHÉ _____ (1.2.8) 14€

PAUSE GOÛTER

COOKIE MAISON _____ (1.2.4.8) 10€
Glace vanille, Chantilly

COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS _____ (1.2.4.6.7.8) 12€
Glace café, glace vanille, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS _____ (1.2.4.6.7.8) 12€
Glace chocolat, glace vanille, chantilly

BANANA SPLIT _____ (1.2.4.6.7.8.11) 12€
Glace chocolat, sorbet fraise, glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly

DAME BLANCHE _____ (1.2.4.6.7.8.11) 12€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

FRAISE MELBA (selon saison) _____ (1.2.4.6.7.8) 12€
Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, chantilly

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL _____ (1.2.4.6.7.8) 14€
Sorbet citron, Vodka

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération.*

CRÈMES GLACÉES

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR (1.2.4.6.7.8)

CAFÉ PUR ARABICA (1.2.4.6.7.8)

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE (1.2.4.6.7.8)

CARAMEL, BEURRE ET SEL DE GUÉRANDE (1.2.4.6.7.8)

Coupe 2 Boules 7€
(Parfums au choix)

Coupe 3 Boules 9€
(Parfums au choix)

SORBETS PLEIN FRUIT

CITRON DE SICILE (1.2.4.6.7.8)

MANGUE ALPHONSO D'INDE (1.2.4.6.7.8)

FRAISE SENGANGANA (1.2.4.6.7.8)

Coupe 2 Boules 7€
(Parfums au choix)

Coupe 3 Boules 9€
(Parfums au choix)

NOS ÉVÉNEMENTS

BASSE SAISON :

AVRIL / MAI :

Samedi soir :

Music live avec les Gipsy Mariano Los Cortes

Mardi, Jeudi, Dimanche

Magic Tony passera à votre table pour
enchanter votre repas de ses tours toujours plus
impressionnants.

HAUTE SAISON :

Du 1er JUIN AU 11 SEPTEMBRE

LUNDI MERCREDI ET VENDREDI :

Music live avec les Gipsy Mariano Los Cortes

JEUDI SAMEDI DIMANCHE

Magic Tony passera à votre table pour
enchanter votre repas de ses tours toujours plus
impressionnants.

SAMEDI 9 JUILLET ET VENDREDI 12 AOUT :

Soirée Blanche



FARNIENTE
RESTAURANT PLAGE

Certains événements peuvent être modifiés (date, horaire) selon météo ou indisponibilités des intervenants.

by Daniel Ubeda

HORAIRES RESTAURANT DE 12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 21H30
HORAIRES PLAGE DE 10H00 À 18H30

RESTAURANT • PLAGE PRIVÉE • LES SAINTES MARIES DE LA MER
WWW.FARNIENTEPLAGE.COM

