



**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](http://www.transgourmet.fr)



L'hygiène professionnelle

## FCH

Distributeur de produits et matériel de nettoyage

[www.fc-hygiene.com](http://www.fc-hygiene.com)



## DUNI GROUP

Fournisseurs de serviettes, nappes, décorations et accessoires de table  
[www.dunigroup.com](http://www.dunigroup.com)



## JDC SA

Professionnel du matériel pour points de vente  
1140, Rue Ampère - ZI Les Milles  
13851 Aix En Provence  
Tél : 04 42 16 21 18  
[www.jdc.fr](http://www.jdc.fr)



INTERNATIONAL WEDDING PLANNER

## ONE LOVE TURQUOISE

Mariage, Demande en mariage, Renouvellements de vœux, Soirée privée  
Tél : 06 24 61 20 46 / 06 61 12 84 13  
[onelove-turquoise.com](http://onelove-turquoise.com)

## 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 SO<sub>2</sub>)
- 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.



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE



# 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, courgettes,  
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 roquefort (1.8.12.14)

Sauce sobrasada (1.9.12.14)

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



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE





# 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*



**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

# 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 SENG SENGANA (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](http://WWW.FARNIENTEPLAGE.COM)

