



**PLATS & BOISSONS**



*Daniel Ubeda, maître restaurateur,  
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, voici les mots-clés d'une communauté de talents de la restauration qui a choisi un titre fédérateur à valeur symbolique pour sensibiliser la clientèle autour de leurs valeurs morales, éthiques et culinaires.

Un titre obtenu suite à une demande ouverte à tous les restaurateurs ayant répondu à un cahier des charges composé de 16 critères de qualité validés par la Préfecture.

Notre but : INVESTIR pour NOUS MODERNISER  
Notre objectif : Le BIEN MANGER et le BIEN-ÊTRE  
Notre challenge : VOUS FIDÉLISER

*Bienvenue et bonne dégustation*



# Menu Enfant

**Steak haché AOP bio taureau de Camargue (aucun)  
ou filet de loup ou dorade (selon arrivage) (5)  
accompagné de pommes de terre  
et de légumes du marché**



**Capri Sun**

**Dessert glace (vanille ou chocolat ou fraise)  
avec son jeu**

(moins de 10 ans) ..... **18 €**

## INDICATEURS 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 coque (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.

# Tapas

<b>Tellines de Camargue</b> (8.12.14).....	18 €
<b>Couteaux en persillade</b> (8.12.14).....	18 €
<b>Cecina de bœuf</b> De chez José Gordon (1.8.9).....	20 €
<b>Sardinillas à l'huile d'olive</b> De chez José Pena (1.5.8.12).....	24 €
<b>Duo de poissons ibériques</b> Moules à l'escabèche, boquerones (1.5.8.9.12.14).....	18 €
<b>Farandole de fromages du marché</b> (1.2.8).....	16 €
Cabécou, Manchego, Saint-Nectaire, Comté	
<b>Découverte de la terre ibérique</b> Saucisson, lomo, lomito, chorizo (1.8.9).....	20 €
<b>Assiette de palourdes de Camargue</b> (8.12.14).....	18 €
<b>Assiette de Biou de Camargue</b> (4.8.10.14).....	18 €
<b>Poutargue</b> (Maison Petrossian) (5).....	75 g 30 €
<b>Œufs de truite</b> (Maison Petrossian) (5).....	100 g 24 €
<b>Tarama d'oursin</b> (Maison Petrossian) (1.5.8.14).....	100 g 24 €

# Plateaux

GRANDS PLATEAUX DÉCOUVERTE TAPAS  
(pour 2 à 4 personnes)

## Plateau de la mer

Sardinillas, duo de poissons ibériques,  
gravlax de saumon (1.2.4.5.8.9.10.11.14).....

59 €

## Plateau de la terre

Cecina de bœuf, terrine de foie gras, compotée d'oignons, foccacias,  
salade, saucisson, lomo, lomito, chorizo ibérique (1.2.8.9.11.12).....

59 €

**Plateau terre et mer** (1.2.4.5.8.9.10.11.12.14).....

100 €

## Plateau Petrossian

Poutargue traditionnelle (75 g), œufs de truite (100 g),  
tarama d'oursin (100 g), caviar Ossestra tsar impérial (30 g),  
croustillant aux seigles (1.5.8.11.14).....

198 €



## Entrées

<b>Caviar Ossetra tsar impérial (5)</b> .....	30 g <b>140 €</b>
<b>Assiette de 8 huîtres</b> 4 huîtres de Bouzigues et 4 huîtres de Camargue (1.8.12.14).....	<b>18 €</b>
<b>Saumon gravlax</b> Avec sa glace au wasabi (1.5.11).....	<b>22 €</b>
<b>Ceviche thon, espadon (5.9)</b> .....	<b>20 €</b>
<b>Assiette de jambon ibérique (1.8.9)</b> .....	<b>24 €</b>
<b>Duo de foie gras</b> Avec sa compotée d'oignon (1.2.4.8.12).....	<b>22 €</b>
<b>Carpaccio de taureau</b> AOP bio de Camargue (8).....	<b>24 €</b>
<b>L'italienne</b> Carpaccio de tomates avec sa mozzarella di buffala et sa sauce au pesto (2.8.10.12).....	<b>22 €</b>

## Salades repas

<b>Salade camarguaise</b> Triade de riz de Camargue, mesclun, tomates, poivrons, oignons rouges, boquerones, thon, œufs durs (2.4.5.8.10.12).....	<b>22 €</b>
<b>Salade de la mer</b> Tomates, moules, gambas sauvages, couteaux, langoustines, mesclun, saumon, biou de Camargue, aioli (3.4.5.8.10.14).....	<b>24 €</b>

# Coquillages

*Accompagnés de beurre demi-sel, citron,  
vinaigre, échalotes, aïoli*

## **ROYAL 1 personne**

4 huîtres de Bouzigues, 4 huîtres de Camargue, 6 moules,  
4 gambas sauvages, 4 langoustines, 4 couteaux,  
4 bioux de Camargue, 4 palourdes de Camargue (3.4.8.10.12.14)..... **59 €**

## **ROYAL 2 personnes**

8 huîtres de Camargue, 8 huîtres de Bouzigues, 12 moules,  
4 gambas sauvages, 4 langoustines, 1 langouste, 8 couteaux,  
8 bioux, 8 palourdes de Camargue (3.4.8.10.12.14)..... **109 €**

## **IMPERIAL 2 à 4 personnes**

10 huîtres de Camargue, 10 huîtres de Bouzigues, 16 moules,  
6 gambas sauvages, 6 langoustines, 1 homard, 1 langouste,  
10 couteaux, 10 bioux, 10 palourdes de Camargue (3.4.8.10.12.14)..... **179 €**

## **Moules**

Moules curry (1.8.12.14)..... **18 €**

Moules roquefort (1.8.12.14)..... **18 €**

Moules gingembre (1.8.12.14)..... **18 €**

# Poissons

*Nos plats sont accompagnés de pommes de terre  
et de légumes du marché*

**Duo de filet de loup et daurade royale  
à la plancha (5)..... 26 €**

**Tentacule de poulpe au piment d'Espelette  
avec ses moules (14)..... 30 €**

**Duo de filet de thon et d'espadon  
à la plancha (5)..... 28 €**

**Gambas sauvages (3)..... 26 €**

**Homard entier à la plancha (selon arrivage) (3.8)..... 59 €**

**Langouste entière à la plancha (selon arrivage) (3.8)..... 59 €**

*Sauce aux choix :*

*curry (1.8), roquefort (1.8), gingembre (1.8.12),  
vierge (8.9), aïoli (4.8.9.10)*

# Viandes

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre  
et de légumes du marché

<b>Gardiane de taureau</b> AOP bio taureau de Camargue (1.12).....	20 €
<b>Tartare de taureau 200 g</b> AOP bio taureau de Camargue (4.7.10.12).....	22 €
<b>Steak haché XL 300 g</b> AOP bio taureau de Camargue (aucun).....	24 €
<b>Pavé de taureau 250 g</b> AOP bio taureau de Camargue (aucun).....	30 €
<b>Côte de taureau 350/400 g</b> AOP bio taureau de Camargue (aucun).....	36 €
<b>Duo côtes de cochon ibérique 300/350 g</b> De José Maria Rodilla (aucun).....	30 €
<b>Côte de bœuf pour 2 personnes</b> De José Gordon, blonde de Galice environ 1,200 kg (aucun).....	99 €



## Spécialités du chef

<b>Parillada végétarienne (9)</b> Avec ses légumes du marché.....	30 €
<b>Véritable aïoli provençal (4.5.8.9.10.12.14)</b> .....	32 €
<b>Parillada de poissons (3.5.8.12.14)</b> Filet de daurade royale, thon, gambas, langoustine, espadon.....	44 €
<b>Parillada royale pour 2 personnes (3.5.8.12.14)</b> Filet de daurade royale, thon, poulpe, gambas, langoustine, espadon, langouste entière.....	110 €

Sauce aux choix :

curry (1.8), roquefort (1.8), gingembre (1.8.12),  
vierge (8.9), aïoli (4.8.9.10)

# Desserts

## DESSERTS GLACÉS

### Boule litchi framboise

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue,  
enrobage chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise..... **14 €**

### Lingot chocolat praliné

Crème glacée chocolat au lait, noisette, enrobage chocolat  
au lait et praligrain..... **14 €**

### Omelette norvégienne

Glace aux œufs à l'extrait d'orange et de cognac  
et meringue italienne..... **14 €**

### Boule Yuzu passion

Crème glacé YUZU enrobage passion et cœur de meringue..... **14 €**

### Café gourmand

Secret vanille, secret citron et secret chocolat nougat  
avec son café..... **15 €**

### Fleur de thé gourmande

Nos fleurs sont élaborées à partir de feuilles de thé vert,  
aiguilles d'argent récoltées dans la province de Fujian..... **16 €**

### Farandole de fromages du marché

Cabecou, Manchego, Saint-Nectaire, Comté..... **16 €**

## COUPES GLACÉES

### Café liégeois

Glace café vanille, chantilly..... **14 €**

### Chocolat liégeois

Glace chocolat vanille, chantilly..... **14 €**

### Bananas split

Glace chocolat vanille, sorbet fraise, banane,  
coulis de chocolat chantilly..... **14 €**

### Dame blanche

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly..... **14 €**

### Fraise melba

Glace vanille, sorbet fraise, fraise fraîches, chantilly..... **14 €**

## COUPE ALCOOLISÉE

**Le Colonel**  
Sorbet citron de Sicile, vodka..... **15 €**

## PAUSE GOÛTER

**Gaufre de Liège**  
Gaufre épaisse à base d'œufs élevé en plein air, une boule  
de vanille de Madagascar, chantilly et coulis de chocolat..... **12 €**

## GLACES

**Glaces 2 boules dans son panier nature biscuit**  
Sorbet citron de Sicile | Crème vanille bourbon de Madagascar  
Crème chocolat noir de Tanzanie | Crème café pur arabica | Sorbet  
fraise Senga Sengana | Sorbet pêche de vigne | Barbe à papa..... **8 €**

## DESSERT ENFANT

**Au choix : glace chocolat / vanille / fraise**  
Avec son jeu, petits personnages Vacky, Barry, Kuaky, Friky punky..... **6 €**

## GROUPES ET ANNIVERSAIRES *(Sur commande)*

Panna cotta framboise | Mangue passion | Royal chocolat

# Digestifs

<b>Cointreau</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Bailey's</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Get</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Limoncello</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Calvados</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Malibu</b> .....	<b>4 cl 10 €</b>
<b>Vodka Absolut</b> .....	<b>4 cl 11 €</b>

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

# Sélections

## COGNAC

### **Martell Cohiba Extra** ..... 4 cl 35 €

Assemblage unique de vieilles eaux de vie provenant du terroir Grand Champagne uniquement. Seul cognac de la gamme à 43 %. Ce cognac présente des arômes complexes et intense d'amandes grillées, noisettes et autres noix, grains de café torréfiés.

### **Cognac Rémy Martin VSOP, 7 ans d'âge** ..... 4 cl 20 €

Issue d'une sélection d'eaux de vie provenant exclusivement de grand champagne et de petite champagne connues pour leur vieillissement exceptionnel. Harmonie de fruits mûrs et de notre réglisse. Un bouquet complexe alliant puissance et élégance.

### **Cognac Rémy Martin XO, 20 ans d'âge** ..... 4 cl 25 €

Des saveurs de fruits confits sur fond de noisette et cannelle témoins de l'extrême opulence des eaux de vie Fine Champagne qui permet d'exprimer toute la complexité aromatique d'XO.

## GIN

### **Gin Hendrick's original Écosse** ..... 4 cl 10 €

*Servi avec du Schweppes Premium Tonic water*

Créé à partir de 11 plantes botaniques il est le seul gin infusé au concombre et à la rose cette infusion lui apportant des saveurs équilibrées douces et florales.

### **Gin Hendrick's Neptunia** ..... 4 cl 12 €

*Servi avec du Schweppes Tonic water*

Issue du cabinet des curiosités de Mme Lesly Gracie, elle s'est inspirée de la mer pour créer cette cuvée. Sa base est la même qu'un Hendrick's original sublimée d'un mélange de plantes botaniques côtières et d'une finale douce d'agrumes.

### **Gin de Camargue de Montclam** ..... 4 cl 12 €

*Servi avec du Schweppes Tonic water*

Le nez est frais sur des notes d'eucalyptus, de genièvre et de poivre réhaussées par une dominante d'agrumes.

### **Gin Orbium** ..... 4 cl 12 €

*Servi avec du Schweppes Premium Mixers Tonic et Hibiscus*

Issue de cabinet de Mme Lesly Gracie il tient son originalité de sa composition à base de quinine d'absinthe et de lotus bleu.

### **Gin Illusionist** ..... 4 cl 14 €

*Servi avec du Schweppes Premium Mixers Tonic et Hibiscus*

Le tour de magie, une bouche intense aux parfums de réglisse, lavande et cardamome soulignée par des touches de zestes d'agrumes.

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

# Sélections

## TEQUILA

**Tequila Milagro** ..... 4 cl **10 €**

## RHUM

**Havanas club spécial** ..... 4 cl **10 €**

Couleur acajou d'un or profond et aux reflets chocolat, nez aux notes de vanille et caramel avec touche boisée provenant des fûts de chêne, touche d'épices et d'orange.

**Secha de la Silva** ..... 4 cl **12 €**

Originaire de la jungle volcanique et infusé à la fève de café et chocolat, nez boisé, intensément chocolat et note de noisette et de fruits composé, finale cacaotée et torréfiée.

**Havana Club 15 d'âge** ..... 4 cl **25 €**

L'attaque en bouche évolue du miel vers la prune séchée. Se fait ensuite sentir la banane, la poire, la figue fraîche et la figue séchée.

## WHISKY

**Ballantines** ..... 4 cl **12 €**

**Jack's Daniel OLD N°7 USA** ..... 4 cl **12 €**

Whiskey du Tennessee filtré au charbon de bois d'érable. Nez doux et légèrement boisé. Bouche Huileuse aux arômes caractéristiques de cuir et bois brûlé.

**Chivas, 15 ans d'âge** ..... 4 cl **18 €**

Référence emblématique, Chivas Regal 15 ans d'âge est le fruit de l'assemblage subtil de whiskies de grain et de malt provenant des quatre régions d'Écosse. Élaboré dans l'une des plus anciennes distilleries du Speyside, le Single Malt Stathisla est au cœur de cette composition et lui confère élégance, richesse et note fruitées.

**Glenfiddich, 15 ans d'âge** ..... 4 cl **18 €**

Ce single malt vieillit dans trois types de fûts différents, Xères, bourbon et chêne neuf puis est transféré dans une foudre, saveurs harmonieuses.

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

# Cocktails

## Mojito

Rhum Havana spécial, menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, eau gazeuse ..... 13 €

## Caïpirinha

Cachaça, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne ..... 13 €

## Pina colada

Lait de coco, ananas, banane, rhum ambré ..... 13 €

## Frozen Red

Tequila Milagro, fraise, mûre, framboise, cointreau ..... 13 €

## Spritz

Prosecco, Apérol, Campari ..... 12 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### Virgin Mojito

Menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, jus de pomme ..... 10 €

### Virgin colada

Lait coco, ananas, banane ..... 10 €

## COCKTAILS DE FRUITS « SMOOTH FRUITS »

**Sunshine power** (Orange, carotte, citron) ..... 10 €

**Cocount fever** (Lait de coco, ananas, banane) ..... 10 €

**Funny berries** (Fraise, mûre, framboise) ..... 10 €

**Ever green (détox)** (Banane, chou kale, mangue, citronnelle) ..... 10 €

# Apéritifs

**Bière Stella Artois** ..... 25 cl 6 € 50 cl 9 €

**Bière de Camargue « Cana Verde »** ..... 33 cl 7 €

**Desperados** ..... 33 cl 7 €

**Martini blanc ou rouge** ..... 6 €

**Pastis ou Ricard** ..... 6 €

**Verre de vin** ..... verre 7 € piscine 8 €

**Coupe de champagne** ..... verre 12 € piscine 14 €

**Kir** (Mûre, cassis, framboise, pêche) ..... 8 €

**Kir royal** (Champagne, crème cassis, mûre, framboise) ..... 13 €

**Suze** ..... 6 €

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

## Softs

Vittel.....	50 cl 6 €
Perrier fines bulles.....	50 cl 6 €
Monster.....	50 cl 8 €
Coca Cola.....	33 cl 6 €
Coca cherry.....	33 cl 6 €
Coca Cola sans sucre.....	33 cl 6 €
Schweppes Tonic.....	25 cl 6 €
Fuze tea.....	25 cl 6 €
Fanta.....	25 cl 6 €
Limonade diablo.....	25 cl 6 €

### THÉS GLACÉS MAISON

Jasmin et Ginger.....	7 €
Thé au jasmin, gingembre, purée de framboise	
Peachy.....	7 €
Thé Earl Grey, citron jaune, pêche	

## Boissons Chaudes

Espresso/Noisette.....	3 €
Café allongé.....	4 €
Double espresso.....	5 €
Décaféiné.....	3 €
Café crème.....	5 €
Cappuccino.....	6 €
Chocolat chaud.....	5 €
Viennois.....	7 €
Irish coffee.....	13 €

### INFUSIONS

Infusion Yoga Zen.....	5 €
Tilleul, fleur de camomille, fleur d'oranger, mélisse, fleur de lavande et de bleuet parfumé au miel.	

Fleur de thé.....	6,50 €
Nos fleurs de thé sont élaborés à partir de feuilles de thé vert aiguilles d'argent récoltées dans la province du Fujan.	

*Belle de jour : une fleur d'amarante d'un rose profond surmonte un collier de jasmin sur un lit de feuilles de thé vert accompagnées d'une fleur de calendula d'un jaune orangé. Belle de jour est subtilement aromatisée au jasmin.*

*Soleil levant : sur un nid tressé de feuilles de thé vert repose une fleur de lys d'un orangé intense, accompagnée d'une danse de jasmin dominée par un calendula rayonnant. Soleil levant est délicatement aromatisé à la mangue et à l'ananas.*

# Nos partenaires



## HCNV

Négociant en Vins et Champagne  
347, rue Aramons - 34130 Mauguio  
Tél. 06 45 13 13 31



## GIN HENDRICK'S

Délicieusement infusé aux essences de rose et de concombre et enrichi par l'alliance de onze plantes botaniques sélectionnées avec soin à travers le monde. Cette combinaison harmonieuse donne naissance à un gin particulièrement doux et floral.



## HAVANA CLUB

Produits par les Maestros del Ron Cubano dans le respect des méthodes cubaines traditionnelles, appréciés par les Cantineros, les rhumes Havana Club incarnent l'esprit de Cuba.



## BRASSERIE DU DELTA

Grossiste en boissons  
Villevieille - 13200 Arles  
Tél. 04 90 96 40 90



## CAFÉS FOLLIET

185, rue Merlot  
ZA La louvade  
34130 MAUGUIO



## MOUSSES ÉTOILES

Laurent et Daniel collaborent depuis 11 ans ensemble dans la réalisation de nouvelles créations de mobilier toujours plus belles, innovantes et colorées. Leur rencontre a fait naître une immense complicité et une grande amitié.

Aménagement de plages,  
terrasses et bords de piscine  
Zac du Grand Roumette  
13570 Barbentane  
Tel. 04 90 94 98 14  
[www.mousses-etoiles.com](http://www.mousses-etoiles.com)



### FORD ARLES

15 Av. de la Libération,  
13200 Arles  
Tél. 04 90 96 13 96  
groupe-maurin.com



### FCH

Distributeur de produits  
et matériel de nettoyage.  
www.fc-hygiene.com



### DUNI GROUP

Fournisseurs de serviette, nappes,  
décorations et accessoires de table.  
www.dunigroup.com



### JDC S.A

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



### 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



### M POUR LA VIE

Magicienne des émotions  
VERAN Marie-Pierre  
Tél: 06 63 83 12 39  
www.mpourlavie.fr



### SOFRAMA

Fournisseur alimentaire pour  
restaurateurs et professionnels  
des métiers de bouche.  
650, avenue de la petite Camargue  
30470 Aimargues  
Tel. 04 66 53 00 10





**FARNIENTE**  
RESTAURANT PLAGE

**HORAIRES RESTAURANT**  
de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 21 h 30

•  
**HORAIRES PLAGE**  
de 10 h à 18 h 30

•  
**RESTAURANT**

•  
**PLAGE PRIVÉE**

•  
**LES SAINTES MARIES DE LA MER**

[www.farnienteplage.com](http://www.farnienteplage.com)



**MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS**



© Modèle déposé - Conception et réalisation Éditions MIMOSA 04 67 99 49 49