

NOS PARTENAIRES

HCNV

Négociant en Vins et Champagne

HCNV

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



BRASSERIE DU DELTA

Grossiste en boissons

Villevieille - 13200 Arles
Tél. 04 90 96 40 90



ARLES

FORD

Concessionnaire ford

15, avenue de la Libération - 13200 Arles
Tél. 04 90 96 13 96



CAFES FOLLINET

Maîtres Torréfacteur depuis 1880

26, rue du Commerce - 83520 Roquebrune-sur-Argens



RIBERA ET FILS

Primeur épicerie fines

vente en gros de fruits et légumes

1251, avenue Camargue 30240 Le Grau du Roi
Tél. 04 66 51 60 06



SANTA MARIA CONCEPT STORE

Pêt-à-porter - Bijoux - Maroquinerie - Accessoires

5, rue Victor Hugo - 13460 Les Saintes Maries de la Mer
Tél. + 33 490 471 141

SantaMariaConceptStore

DESSERTS

TIRAMISU LIMONCELLO _____ (●1.4.8) 11 €

Tout en rondeur, citron, myrtilles, mascarpone,
biscuit cuillère, glace limoncello

CRAQUANT CHOCOLAT _____ (●1.2.4.8.11) 11 €

Chocolat praliné, feuillantine, biscuit amaretto,
mousse chocolat, glace chouchou

TRILOGIE EXOTIQUE _____ (●1.2.4.8) 11 €

Biscuit coco, passion, mangue, mousse noix de coco,
glace mangue

FLORILÈGES DE FRUITS DU VERGER _____ (●1.2.4.8.11) 11 €

(Selon arrivage et saisonnalité),
glace orange sanguine

CAFÉ GOURMAND _____ (●1.2.4.8.11) 14 €

Déclinaison de nos desserts maison,
glace orange sanguine

FARANDOLE DE FROMAGES DU MARCHÉ _____ (●1.8) 14 €

PAUSE GOÛTER

COOKIES MAISON,
GLACE VANILLE, CHANTILLY _____ (●1.2.4.8) 9 €

COUPES GLACÉES

CAFÉ LIEGEOIS _____ (●1.4.7.8) 10 €

Glace café cardamome, glace vanille, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS _____ (●1.4.7.8) 10 €

Glace Nuty, glace vanille, chantilly

BANANA SPLIT _____ (●1.2.4.8.11) 10 €

Glace Nuty, glace fraise, glace vanille, banane,
sauce chocolat, chantilly

DAME BLANCHE _____ (●1.2.4.8.11) 10 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

FRAISE MELBA (selon saison) _____ (●1.2.4.8) 10 €

Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches, chantilly

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

COLONEL _____ (●1.2.8) 12 €

Glace limoncello, vodka

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

CRÈMES GLACÉES

VANILLE (●1.8)

CAFÉ CARDAMOME (●1.8)

NUTY (●1.2.4.7.8)

CHOUCHOU (●1.2.4.6.7.8)

NOIX DE COCO (●1.8)

COUPE 2 BOULES 6 €
(Parfums au choix)

COUPE 3 BOULES 8 €
(Parfums au choix)

SORBETS PLEIN FRUIT

LIMONCELLO (●1)

MANGUE (●1)

ORANGE SANGINE (●1)

FRAISE (●1)

COUPE 2 BOULES 6 €
(Parfums au choix)

COUPE 3 BOULES 8 €
(Parfums au choix)

Pour accompagner vos plats et vos desserts
demandez la carte des boissons

by Daniel Ubeda

HORAIRES RESTAURANT DE 12 H 00 À 14 H 30 ET DE 19 H 00 À 21 H 30 • HORAIRES PLAGE DE 10 H 00 À 18 H 30

RESTAURANT • PLAGE PRIVÉE • LES SAINTES MARIES DE LA MER • www.farnienteplage.com



FARNIENTE
RESTAURANT PLAGE

by Daniel Ubeda



MAITRE RESTAURATEUR
TITRE OBTENU LE 19 OCTOBRE 2017

DANIEL UBEDA

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 mots-clefs 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 !

by Daniel Ubeda

PROFESSIONNEL CONFIRMÉ

TITRE D'ÉTAT

CUISINE FAITE MAISON



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



FAIT MAISON



CONSERVATOIRE
GRAND SUD
DES CUISINES



Montagne

TAPAS

DÉCLINAISON DE POISSON IBÉRIQUE (●1.5.8.12.14) 16 €
Moules à l'escabèche, boquerones, sardines fumés de Galicia

TRILOGIE SEL ET FUMÉE (●1.2.5.12) 18 €
Muge du gardian, anguille du Vaccarès, saumon d'Écosse

FARANDOLE DE FROMAGES DU MARCHÉ (●1.8) 14 €

TRILOGIE DE CHARCUTERIE IBERICO (100 % Bellota) (●1) 14 €
Saucisson, chorizo, lomo

TELLINES DE CAMARGUE (●2.12.14) 14 €

COUTEAUX EN PERSILLADE (●2.12.14) 16 €

POULPES AU PIMENT D'ESPELETTE (●1.14) 18 €

ENTRÉES

ASSIETTE DE 8 HUITRES DE BOUZIGUES N°2 (●12.14) 16 €

GAMBAS SAUVAGES (●3.4.10) 18 €
Avec ses crudités et son aioli

TRILOGIE CEVICHE (●7.5.12) 20 €
Thon, espadon, cabillaud

DUO DE FOIE GRAS MAISON (●1.2.12) 22 €
Chutney de mangue et fruits de la passion

TOURTEAU (●3.4.10) 24 €
Avec ses crudités et son aioli

SALADES REPAS

SALADE MÉDITERRANÉENNE (●1.8.10.12) 22 €
Mesclun, tomates, mozzarella, parmesan, artichaut, lomo Iberico, sauce basilic

SALADE DE LA MER (●3.10.12.14) 24 €
Mesclun, tomates, moules, gambas sauvages, couteaux, langoustine, muge fumée, anguille fumée

ANCHOÏADE (●4.5.9) 24 €

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

COQUILLAGES

ROYAL 1 PERSONNE (●3.4.10.12.14) 48 €
8 huitres n°2, 6 moules, 3 gambas sauvages, 3 langoustines, 1 tourteau, bulots, couteaux, pointu de Camargue

ROYAL 2 PERSONNES (●3.4.10.12.14) 89 €
16 huitres n°2, 12 moules, 8 gambas sauvages, 6 langoustines, 1 tourteau, bulots, couteaux, pointu de Camargue

MOULES

ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE

À LA SOBRASADA (●1.8.9.12.14) 16 €

AU GINGEMBRE, CITRON VERT (●1.8.12.14) 16 €

POISSONS

DUO DE FILET DE LOUP ET DE DAURADE ROYALE À LA PLANCHA (●5.8) 24 €

SÉPIAS À LA PLANCHA (●8.14) 22 €

DUO DE FILET DE THON ET D'ESPADON À LA PLANCHA (●5.8) 26 €

GAMBAS SAUVAGES (●3.8) 26 €

AU CHOIX

Sauce gingembre citron vert (●1.8.12.14)

Sauce sobrasada (●1.9.12.14)

Sauce vierge (●1.8.10.12)

Sauce aioli (●1.4.8.10.12)

VIANDES

SÉLECTION DU CHEF

MAGRET DE CANARD (origine France) (●8) 24 €
240 grammes

CÔTE DE TAUREAU RACE BRAVE D'ESPAGNE (de la région d'Extremadura) (●8) 28 €
350 grammes

NOTRE TRILOGIE DE COCHON IBÉRIQUE BELLOTA (Secreto, Pressa, Pluma) (●8) 28 €
280 grammes

TARTARE AUBRAC COUPÉ AU COUTEAU (●4.7.8.10.12) 20 €
180/200 grammes

TARTARE POËLÉ AUBRAC COUPÉ AU COUTEAU (●4.7.8.10.12) 22 €
180/200 grammes

AU CHOIX

Sauce gingembre citron vert (●1.8.12.14)

Sauce sobrasada (●1.9.12.14)

Sauce vierge (●1.8.10.12)

Sauce aioli (●1.4.8.10.12)

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

SPÉCIALITÉS DU CHEF

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

VÉRITABLE AÏOLI PROVENÇAL (●4.5.8.10.14) 30 €

PARILLADA DE POISSONS (●3.5.8.14) 40 €
Filet de daurade, thon, seiche, gambas, langoustine, espadon

MENU PÊQUELET

MOINS DE 10 ANS (●5.8) 16 €

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE OU FILET DE POISSON FRAIS

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ET DE LÉGUMES SELON LE MARCHÉ

1 GLACE (●4.8)

1 BOISSON ENFANT (●8)

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 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