



Menus Restaurants

Et Traiteurs

Noël et St Sylvestre 2017



CASSIS

PROVENCE · MÉDITERRANÉE

LE BONHEUR, HAUTE DEFINITION



Casino O'ZE bar Lounge - restaurant
Avenue Professeur Leriche 13260 Cassis
Tel : 04 42 01 78 32



INFOS
RÉSERVATIONS
04 42 01 78 32
OU À L'ACCUEIL
DU CASINO



VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

CÉLÉBREZ VOS RÉVEILLONS DANS VOTRE CASINO

Fermez les yeux... Imaginez des sapins majestueux, des baisers sous le gui.
Les saveurs délicates d'un menu spécialement élaboré par les chefs
puis une soirée magique au casino... La magie des fêtes vibre déjà.
Joyeux Noël & malicieuses fêtes de fin d'année.

MENU DE NOËL

✦ DIMANCHE 24 DÉCEMBRE DES 19H30

COUPE DE CHAMPAGNE

Mise en bouche, la poire chocolat & foie gras

Maki de Saumon fumé au crabe & graines de sésame,
crémeux d'herbes fraîches & endives craquantes

Filet de chapon farci parfumé à l'orange, carottes fondantes
aux épices, mousseline de pommes de terre, cèpes poêlés,
sauce au vin d'Arbois

Croûton de Chavignol pané aux amandes, confiture de figues

Bûcherre Saveur Mojito

Café & mignardises



65 €

par personne
hors boissons



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



Casino O'ZE bar Lounge - restaurant
Avenue Professeur Leriche 13260 Cassis
Tel : 04 42 01 78 32



INFOS
RESERVATIONS
04 42 01 78 32
OU À L'ACCUEIL
DU CASINO



VOTRE CASINO VA VOUS FAIRE RÊVER
UNE DERNIÈRE FOIS EN 2017...

MENU DE LA ST-SYLVESTRE & SOIRÉE DANSANTE AVEC SPECTACLE DE JOSEPH PÉPINO

♦ DIMANCHE 31 DÉCEMBRE DES 19H30

Mise en bouche, la raviole de langoustine, fumet de cèpes

+++

Brochette de Saint-Jacques, viennoise truffée & choux verts,
magret fumé à la truffe, sauce Champagne

+++

Farandole craquante de homard aux morilles,
crèmeux de patate douce & émulsion de bisque

+++

Le Colonel " Belvédère "

+++

Filer de chevreuil mariné, tatin d'endives caramélisées,
mini berterave confite au Porto, mini poire farcie au coing,
praliné de cèpes & purée de potimarrons

+++

Croustillant de Saint-Félicien truffé, compotée de poire,
petite mâche en vinaigrette

+++

Palet sablé,
mousse orange-cannelle, segments de mandarines confites,
éclats de nougatine & chocolat

+++

Café & mignardises

AMBIANCE SURVOLTÉE AVEC L'INCONTOURNABLE JOSEPH PÉPINO !
IL VOUS TRANSPORTERA ENTRE FUNK DES ANNÉES 70 ET DISCO
DES ANNÉES 80, JUSQU'ÀUX TUBES DE NOS JOURS !



160 €
par personne

Champagne, vins
& eaux minérales
plates & gazeuses
à discrétion

Corillons offerts



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





Villa Madie**

Avenue Du Revestel Anse du Corton 13260
Cassis Tel : 04 96 18 00 00

Menu Saint-Sylvestre

235€ TIC par personne

(Hors boissons)

Pane carasso, lisette et caviar Kristal

Fin carpaccio de crevettes Palamos

Aux fragrances de nos calanques

Le turbot laqué aux clémentines, coques et capucine

Chapon de Méditerranée

Risotto de fregola Sarda au safran de Roquevaire

Oursins du pays

La gaufre de pomme ratte et truffe noire

Rapé de cédrat corse

Notre Vittelo tartuffo et beignet d'artichaut !

Mont d'or, polenta à la meule et vin jaune glacé

Fromage blanc transi

Tuile de miel et Earl Grey échaudé...

La Madie-rine !

Réservation au 04.96.18.00.00 ou commerciale@lavillamadie.com
Afin d'effectuer votre réservation, un acompte de 50 % vous sera demandé.





Villa Madie**

Avenue Du Revestel Anse du Corton 13260 Cassis

Tel : 04 96 18 00 00

Menu du jour de l'an

145€ TTC par personne
(Hors boissons)

*Le foie gras de canard Maison Duperier
Velours de mandarine et dattes au vinaigre Barolo*

★★★★

*La Saint-Jacques
Caviar Kristal, fenouil et ratte à l'écorce de bergamote*

★★★★

*La sole de Méditerranée
Laquée au safran de Roquevaire, truffe noire, onctueux d' artichaut*

★★★★

*La volaille de la Cour d'Armoise
Escortée de crevettes Palamos, cannelloni de cuisses confites...*

★★★★

*Le camembert
Contisé aux truffes noires*

★★★★

*La noisette Cazette
En différents jeux de texture*

*Réservation au 04.96.18.00.00 ou commerciale@lavillamadie.com
Afin d'effectuer votre réservation, un acompte de 50 % vous sera demandé.*



M
LA VILLA MADIE





Yacht Club de Cassis
Quai des Moulins 13260 Cassis
Tél : 04 42 01 70 75

MENU DE NOEL VENDREDI 22 DÉCEMBRE – 30€

ENTRÉE :

- Foie gras « maison » au muscat
Ou
- Assiette Saumon Fumé d'Écosse

PLAT CHAUD :

- Magret de canard entier façon Rossini
Ou
- Gambas flambées au cognac

DESSERT :

- Buche glacé avec sa coupe de champagne

Réservation souhaitée avant le 19 Décembre





L'Oustau de la Mar
20 Quai des Baux 13260 Cassis
Tél : 04 42 01 78 22



L'OUSTAU DE LA MAR Carte du Réveillon du 31 décembre 2017

MENU 50€ : 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (boissons non comprises)

Entrées

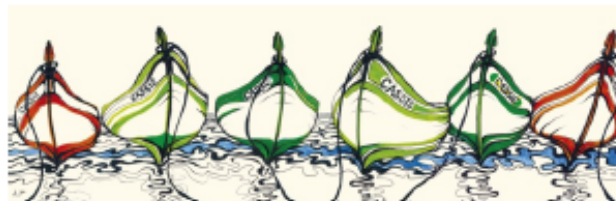
Le Foie gras 🍴	17€
<i>Pain d'épices et confit d'échalotes</i>	
Le Carpaccio de Saint-Jacques 🍴	19€
<i>Aux agrumes et piment d'Espelette</i>	<i>supplément de 3€ au menu</i>
La Soupe de Poissons de Méditerranée 🍴	15€
<i>Crouçons et rouille</i>	
Le Saumon fumé	16€
<i>En maki, fromage frais aux herbes, pain toasté</i>	

Plats

Le Filet de Saint-Pierre 🍴	28€
<i>Emulsion marine et poêlée de légumes d'hiver</i>	
Le Loup grillé 🍴	27€
<i>Ecrasée de pommes de terre et poêlée de légumes d'hiver</i>	
Le Filet de Bœuf façon Rossini 🍴	32€
<i>Foie gras poêlé, jus de truffes et écrasée de pommes de terre</i>	<i>supplément de 5€ au menu</i>
Le Pavé de Veau rôti au jus de thym 🍴	25€
<i>Frites de panisses et mesclun</i>	
Les Linguine à la Poutargue 🍴	26€
<i>Palourdes, échalotes et persil</i>	

Desserts

Le Brie de Meaux à la Truffe 🍴	14€
<i>Mesclun et pain toasté</i>	<i>supplément de 3€ au menu</i>
La Tartelette au Caramel laitier 🍴	11€
<i>Fruits du mendiant et glace vanille</i>	
La Poêlée de Fruits flambés au Rhum 🍴	10€
<i>Aux épices et glace vanille</i>	
Le Café Gourmand de la nouvelle année 🍴	12€



Restaurant L'Oustau de la Mar – 20 Quai des Baux 13260 Cassis – Tél : 04 42 01 78 22 – loustaudelamar@gmail.com

🍴 Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Le Perroquet
2 Boulevard Gambetta
Tel : 04 42 01 32 80



LE PERROQUET

Restaurant sur le port de Cassis

Ouvert 365 jours/an

Diner du réveillon de Noël

36 €

Tranche de foie gras marbré aux figues et ses toasts

ou

Aumônière de gambas

.....

Chapon aux morilles et pommes Maxim's

ou

Papillote de saumon et son risotto

.....

Bûche au chocolat

ou

Framboisier

Pensez à réserver à l'avance !

2 Boulevard Gambetta - Cassis Info/Résa: 04 42 01 32 80

www.leperroquetcassis.com



Le Perroquet
2 Boulevard Gambetta
Tel : 04 42 01 32 80



LE PERROQUET
Restaurant sur le port de Cassis Ouvert 365 jours/an

Diner du réveillon du Nouvel An
Formule tout compris
59 €

Amuses bouches
.....
Tranche de foie gras marbré aux figues et ses toasts
ou
Aumônière de gambas
.....
Chapon aux morilles et pommes Maxim's
ou
Papillote de saumon et son risotto
.....
Assortiment de fromages
.....
Bûche au chocolat
ou
Framboisier
.....
Café - Mignardises

1/2 bouteille de Côteau d'Aix (rouge, rosé, blanc)/pers

Pensez à réserver à l'avance !

2 Boulevard Gambetta - Cassis Info/Résa: 04 42 01 32 80
www.leperroquetcassis.com





Le Grand Large
Plage de la Grande Mer
Tel : 04 42 01 81 00



Le Grand Large
Cassis

Dimanche 31 Décembre 2017
Réveillon



Apéritif et feuilletés maison

Saumon fumé maison et ses toasts

Ou

Foie gras de Canard mi-cuit maison et sa confiture de figues

Dos de Turbot aux morilles

Ou

Filet de bœuf façon Rossini

Assiette de Fromage sur son lit de mâche

Duo de chocolat au lait et chocolat noir, feuillantine craquante

Ou

Mousse de framboises, crèmeux vanille, dacquoise framboise

85.00 € TTC



A Table
7 rue du Dr Severin Icard
Tel : 04 42 73 27 51



Menu du jour de l'an 75€

Coupe de Champagne

Entrées

Salade de magrets fumés et copeaux de foie gras, vinaigrette de framboises

Ou

« Assiette de la mer », huîtres, crevettes et saumon fumé

Plats

Filet de loup rôti, poêlée de champignons et écrasé de pommes de terre à la truffe

Ou

Magret de canard au miel et au romarin, purée de butternut

Desserts

Vacherin aux fruits rouges

Ou

Fondant au chocolat, caramel au beurre salé



Le Clos des Arômes
10 rue Abbé Paul Mouton
Tel : 04 42 01 71 84



Dîner accompagné et prolongé par Gérard Lusset au piano

MENU à 80€

Amuse-Bouche « Sushis du Clos »

Foie gras à l'orange amer

Turbo sauce champagne

Filet mignon et son jus à la Truffe

Pecorino

Mont Blanc

TRAITEURS



La Caille d'or
 17 Av de la Viguerie
 13260 Cassis
 Tel : 04.42.01.10.57

Apéritifs

Qté

Mini rissole au foie gras et à la figue (2) ___	2.90 €
Mini Wraps (truffes, foie gras, saumon) ___	2.50 €
Mini tournedos de St Jacques à la Truffe ___	3.90 €
Pomme Ratte fondante aux champignons ___	2.90 €
Verrine Nordique (Saumon, œuf, Tarama) ___	3.80 €
Brochette de Canard aux Pruneaux ___	1.70 €
Feuilletés Apéritif (les 80g) ___	4,50 €

Entrées Viande

Qté

Terrine de foie gras maison (les 100g) ___	13.80 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine) ___	11.80 €
Terrine de Lièvre à l'armagnac ___	7.50 €
Boudin Blanc truffé, Pommes confites ___	10,00 €
Cassolette de ris de veau aux girolles ___	14,00 €



Entrées Poisson

Petits Calamars farcis aux légumes, homard (3) ___	12.50 €
St Jacques et sa fondue de Poireaux (3) ___	12,00 €
Coquille de la Mer à la Royale ___	9,50 €
Terrine de rascasse aux écrevisses ___	11.50 €
Cœur de Langouste Mayonnaise ___	23,00 €



Votre Boucher

Vous Propose :

Ses Volailles :

Dinde - Chapon -Oie

Canette - Poularde du Gers, des Landes et de Bresse

Sa Farce Fine Extra

Ses Gibiers :

Sanglier - Biche

Chevreuril - Lièvre



La Caille d'or

17 Av de la Viguerie

13260 Cassis

Tel : 04.42.01.10.57



Plats

Queue de Langouste à l'armoricaine (la pièce)	___ 23,00 €
Encornet farci à la Langouste sauce armoricaine	___ 15,00 €
Civet de Sanglier ou de Cerf	___ 13,50 €
Chapon désossé farci, son jus de cuisson	___ 15,00 €
Suprême de Chapon au foie gras, crémeux de châtaigne	___ 16,00 €
Caille désossée en croûte farcie au fois gras et sa sauce Morilles	___ 16,00 €
Médailon de Bœuf en croûte et sa sauce Morilles	___ 17,00 €

Accompagnements

	Qté
Gratin Dauphinois aux Cèpes	___ 5,00 €
Poêlée Forestière aux marrons	___ 8,50 €
Tian de Légumes aux Morilles	___ 6,00 €
Pommes Dauphines (Huit Pièces)	___ 6,00 €
Timbale de Riz Pilaf	___ 3,50 €
Polenta crémeuse à la Truffe	___ 4,80 €

Fromages

Plateau de Fromages de Noël (Pour 4 personnes)	___ 25,00 €
---	-------------

Profitez de notre Remise : -10 %

Sur le Menu Traiteur

**Pour toutes Commandes effectuées avant le 10
décembre**

Date et heure du retrait: _____

Nom et Prénom : _____

Téléphone : _____

Total de votre commande : _____ . €

**Merci de Confirmer votre commande 1 Semaine
avant la date.**





L'Atelier Gastronomique

24 rue de l'Arène

13260 Cassis

Tel : 04.42.71.84.72

PLATEAU APÉRITIF DEGUSTATION

5 Pièces/pers 10.90€

- . Mini Burger brioché au foie gras et chutney de figues
- .Mini Burger brioché à la chair de Tourteau rouille maison
- .Navette au saumon fumé d'Ecosse et cream cheese à l'aneth
- .Verrine à la mousse de chèvre frais et œufs de truite
- .Verrine panna cotta de petits pois et chips de chorizo

LES ENTRÉES

- .cœur de saumon fumé d'Écosse extra fondant 200g 26€ pièce
- . Crème de butternut et sa brochette de Saint Jacques bardées de lard
9.50€/pers.
- .Aumônière croustillante boudin blanc et pommes, foie gras poêlé chutney de figues 8.50€/pers.
- Cromesquis au brie de Meaux fermier AOC et truffe, jeunes pousses et betteraves colorées 7.90€/pers
- .Dôme surprise au saumon fumé d'Écosse (chèvre frais, roquette, et pommes de terre) 8.50€/pers.
- .Terrine de Foie Gras de Canard maison 3 déclinaisons possibles
145€/kg .250G 36€ .450G 65€
(Muscat Baume de Venise/Calvados aux épices/Porto blanc et figues)



CAVIAR SUR COMMANDE

		30G	50G	100G	250G	500G	1KG
BAERI	Aquitaine	60€	100€	200€	500€	1000€	2000€
ONE BAERI	Italie	72€	120€	240€	600€	1200€	2400€
SCHRENKI OR	Chine Fleuve Amour	81€	135€	270€	675€	1350€	2700€
ONE SCHRENKI	Chine Fleuve Amour	90€	150€	300€	750€	1500€	3000€
OSSETRA GRAND CRU	Alpes Italie	105€	175€	350€	875€	1750€	3500€
ULTREIA	Alpes Italie	120€	200€	400€	1000€	2000€	4000€
ONE ULTREIA FERME BIO	Pyrénées	150€	250€	500€	1250€	2500€	5000€
ONE BELUGA	Iran	294€	490€	980€	2450€	4900€	9800€
ALMAS ULTREIA	Iran	750€	1250€	2500€	6250€	12500€	25000€

LES PLATS

.Suprême de Pintade poché à la citronnelle lait de coco et purée de mangue **17€/pers**

.Filet de Bœuf en croûte, champignons et sauce Foie Gras **18€/pers**

. Gambas poêlées au citron vert et gingembre, beurre blanc citronné **22€/pers**

.Filet de saumon en croûte champignons et sauce beurre blanc safrané **18€/pers**

. Chapon fermier farci label rouge IGP sauce forestière (prêt à cuir ou rôti au four)

72€ pour 3/4pers Découpe sur demande +4€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

.Gratin dauphinois **4€/pers**

.Gratin dauphinois à la truffe **6.50€/pers**

.Flan d'asperges blanches **4€/pers**

.Riz de Camargue AOC **2.50€/pers**

.Tatin de champignons **5€/pers**

.Poêlée gourmande (duo de courges, marrons et noisettes grillées) **5€/pers**

.Mesclun **2.50€**

PLATEAU DE FROMAGES A COMPOSER

.Brie artisanal à la truffe (**3.89€ les 100g 38.90€/kg**)

.Brie de Meaux AOC fermier (**2.59€ les 100g 25.90€/kg**)

.Tomme de Savoie AOC au lait cru (**2.09€ les 100g 20.90€/kg**)

.Crottin de chèvre (**2.70€ Pièce**)

.Mothais sur feuille (**5.50€ Pièce**)

.Reblochon fermier AOC au lait cru (**2.89€ les 100g 28.90€/kg**)

.Morbier au lait cru (**2.59€ les 100g 25.90€/kg**)

.Tomme de brebis au piment d'Espelette (**3.89€ les 100g 38.90€/kg**)

.Tomme Corse artisanale jeune ou vieille (**4.49€les 100g 44.90€/kg**)

.Manchego (**3.59€ les 100g 35.90€/kg**)

.Moliterno à la truffe (**7.99€ les 100g 79.90€/kg**)

.Roquefort AOC Vieux berger (**3.99€ les 100g 39.90€/kg**)

.Gorgonzola AOP (**2.29€ les 100g 22.90€/kg**)

.Camembert au calvados Graindorge (5.50€ Pièce)

.Comté «vermeille» AOC 14 mois (2.19€ les 100g 21.90€/kg)

. Saint Nectaire fermier AOC au lait cru (2.59€ les 100g 25.90€/kg)

NOS BÛCHES PÂTISSIÈRES

.ROYAL CHOCOLAT : Biscuit chocolat croustillant, feuillantine et praliné, mousse chocolat au choix (chocolat blanc, au lait ou noir)

.CHOCO-CARAMEL : Biscuit chocolat croustillant, feuillantine et praliné, mousse chocolat au lait et caramel, cœur crémeux au caramel beurre salé

.CHOCO-POIRES : Biscuit chocolat croustillant, feuillantine et praliné, mousse au chocolat 65%, cœur à la poire William

LA CORSE : Biscuit amandes et châtaignes, mousse à la châtaigne et cœur à la clémentine Corse

.FRUITS ROUGES : Biscuit à la vanille de Bourbon, mousse à la framboise et cœur fruits rouges

LA PASSION : Biscuit à la noix de coco, mousse aux fruits de la passion et cœur à l'ananas rôti

.EXOTIQUE : Biscuit à la noix de coco, mousse au citron vert et cœur fruit de la passion

Tarifs : 4/6 personnes : 20€ 8/10 personnes 32€ 10/12 personnes 41€



Pour Noël

Passez commande avant le dimanche 17 décembre



Pour le Réveillon du Nouvel An

Passez commande avant le dimanche 24 décembre



Fourchette et Potager

15 Av de la Viguerie

13260 Cassis

Tel : 04.42.01.03.16

CHASSEUR

35€

Escargots de bourgogne

Bouchée a la truffe

Civet de porcelet ou de sanglier ou de chevreuil

Pomme de terre en papillote

ou mafaldine de sicile

Salade

Assortiment de fromage



FORESTIER ET MER

45€

Oeuf de caille au Caviar

Petit flan au gaimon

Pigeon ramier farci aux morilles

Mousseline de légumes oubliés

Poêlée forestière

Salade d'endive aux noix et comté

Palette du berger





Fourchette et Potager
15 Av de la Viguerie
13260 Cassis
Tel : 04.42.01.03.16

ENTRE TERRE ET MER

48€

Demi-langouste et sa sauce au crabe
Verrine de foie gras
Boudin blanc à la truffe et ses pommes confites
Magret de canard et son vinaigre de figue
Tatin de pomme de terre à la truffe
et son fagot d'haricots
Salade verte aux noix et aux abricots secs
Palette du berger

PECHEUR

66€

Verrine de St Jacques et sa compotée de mangue
Canapé au corail d'Orsin
Blinis maison et son filet de rouget
Le roi de la mer :
Homard bleu et sa sauce à l'estragon
Flan au crabe et aux 3 légumes
filet mignon de porcelet
Sauce à la truffe et ses mafaldines
Salade verte et ses fruits rouges
Palette du berger et ses gâteaux





Fourchette et Potager
15 Av de la Viguerie
13260 Cassis
Tel : 04.42.01.03.16

ENTREE

Demi-langoustes mayo	15 € pièce
Tuile de parmesan garnie	5€ pièce
Flan de noix de St Jacques	4€ pièce
Brochette de crevettes	2,5€ pièce
Boudin blanc aux pommes	2,5€ pièce
Verines assorties	1,5€ pièce
Saumon Petrossian	nous consulter
Coctail Petrossian	nous consulter
Pâte en croûte au chevreuil	35€ le kg
Pâte en croûte au de St Jacques	35€ le kg
Corail d'oursin sur blinis maison	6€ pièce
Foie gras valettes	nous consulter
Truffe noire Melanosporum	en fonction du cours
Amuses gueules	2,5€ le kg

ACCOMPAGNEMENTS

Tatin de pomme de terre à la truffe	25€ le kg
Coqillettes à la provençale	15€ le kg
Ratatouille	15€ le kg
Oratin dauphinois	15€ le kg
Flan de légumes	3€ pièce

PLATEAU DE FROMAGES

Prix nous consulter

DRIP CAKES (offerts selon conditions)

Chocolat, praline et cacahuète

Vanille, fruit rouge

Cyprien : vanille, framboise, litchi et rose

*Commande des gâteaux avant le 15 décembre

PLATS

Homard bleu	30€ pièce
Civet de sanglier	40€ le kg
Civet de lièvre	40€ le kg
Chapon farci	nous consulter
Caille farcie (160gr)	10€ pièce
Escornet farcis	5,5€ la pièce
Pigeon Rôtier	15€ pièce
filet de canard en tournedos	7€ pièce
Tagliatelle aux St Jacques	9,5€ /pers
Daurade au four	15€ pièce
Ombas à l'armoricaine	40€ le kg
Moules farcies x6	5€ le 30
filet de rouget à l'ail	40€ le kg

**Au-delà de 5 repas commandés
 avant le 18 décembre**

Votre Drip Cake est offert*

04.42.01.03.16

PARFUM AU CHOIX



04 42 01 03 16

www.fourchette-potager.com



Terroir et Marée
47 Av Maréchal Foch
13260 Cassis
Tel : 04.42.01.28.36



La Carte

Apéritifs

Doré de crabe aux agrumes	3,90€ pc
Gourmandise de pêche aux 4 épices, pomme et foie gras	2,90€ pc
Verrine fromagère au chorizo et confit de poivrons	2,90€ pc
Verrine de gambas aux petits légumes et à la mangue	2,90€ pc
Mini bocal de gambas, crème d'ail et compote de légumes	2,95€ pc
Mini bocal de risotto de homard et topinambour	3,50€ pc

Entrées froides

Darne de saumon farcie	49,90€ le kg
Noix de St Jacques façon tartare	6,90€ pc
Délice nordique au saumon	5,50€ pc
Exquis d'artichaut à la norvégienne	5,50€ pc
Verrine saumon roquette basilic	4,50€ pc

Entrées chaudes

Coquille de St Jacques à la bretonne	6,90€ pc
Coquille de St Jacques et fruits de mer	6,90€ pc
Coquille de St Jacques à la normande	7,90€ pc
Feuilleté de volaille cèpes et foie gras	6,90€ pc
Feuilleté de foie gras et pomme au calvados	6,90€ pc

Terroir & Marée c'est aussi des plateaux de coquillages sur commande, du saumon fumé tranché à la main, du caviar, des vins d'exception, du champagne ..



Terroir et Marée
47 Av Maréchal Foch
13260 Cassis
Tel : 04.42.01.28.36

47 av Maréchal Foch - 13260 CASSIS
Tel : 04.42.01.36.98
courriel : terroiretmaree@orange.fr

Plats viandes

Blanquette de chapon aux cèpes	16€ la part
Souris d'agneau confite à l'infusion de thym et miel	16€ la part
Civet de sanglier	15€ la part
Civet de chevreuil	15€ la part
Volailles : chapon label rouge, pintade chaponnée... farce au choix (morilles, cèpes, foie gras)	prix sur demande

Plats Poissons

Encornet farci au crabe et écrevisse, sauce homard	18€ la part
Gambas grillées à l'armoricaine	16€ la part
Queue de langouste à l'armoricaine	39€ la part
Fondant de calamars à l'armoricaine	16€ la part

Accompagnements

Pommes dauphines	5€ la part
Fricassé de cèpes et marrons	7€ la part
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	5€ la part

Mais encore, un magnifique rayon boucherie avec ses volailles de noel, du foie gras à la coupe, de la truffe, des fromages affinés, et une large gamme de produits d'épicerie fine ..

Office de Tourisme de Cassis
Quai des Moulins, F-13260 CASSIS
☎ : 0892.390 103 (0.40 €/min + coût d'un appel) / fax :
04.42.01.28.31
www.ot-cassis.com – info@ot-cassis.com

