

Entrées froides - Cold starters

Salade de chèvre chaud et lardons <i>Warm goat's cheese salad and bacon</i>	18.50 €
Salade niçoise <i>Niçoise salad (tuna, salad, eggs, tomatoes, anchovy, onion)</i>	16.50 €
Salade italienne tomates, buratta et basilic <i>Italian salad with tomatoes with buratta cheese and basil</i>	19.50 €
Salade de poulpe (<i>poulpe, cebette, tomate cerise, poivron, échalotte, ciboulette, olives noires</i>) <i>Squid salad (squid, spring onion, cherry tomato, pepper, shallot, chive, black clives)</i>	23.50 €
Terrine de campagne maison et son pain grillé <i>Home made pork terrine and toast</i>	17.50 €
Saumon mariné à l'aneth, <i>Salmon marinated</i>	23.00 €
Foie gras de canard mi cuit et son chutney de fruits <i>Foie Gras semi-cooked and chutney of exotic fruits</i>	26.00 €
Salade mixte - Mixed Salad	12.50 €
Salade de la mer (<i>saumon, filet de loup, filet de rouget, moules, langoustine et crevettes</i>) <i>Sea food salad (salmon, sea bass filet, red mullet filet, mussels, langoustine and prawns)</i>	26.50 €

Entrées chaudes - Hot starters

Soupe de poissons accompagnée de sa rouille et croûtons <i>Fish soup with rouilles and croutons</i>	16.50 €
Moules farcies au beurre persillé (les 12) <i>Stuffed mussels with Parsley Butter</i>	16.90 €
Escargots au beurre persillé (les12) <i>12 Burgundy snails</i>	21.50 €
Moules marinières <i>Mussels with marinière sauce</i> <i>(mussels cooked in white wine, parsley, onion)</i>	15.90 €
Petite friture <i>Small fried fish</i>	16.00 €

Nos pâtes - Pasta

Linguines tomate basilic - <i>Pasta linguines with tomato and basil sauce</i>	15.50 €
Linguines à la bolognaise - <i>Pasta linguines bolognaises</i>	17.00 €
Linguines à la carbonara - <i>Pasta linguines carbonara</i>	18.50 €
Linguines au pesto et copeaux de parmesan <i>Pasta linguines with pesto sauce and shavings of parmesan cheese</i>	16.50 €
Linguines au homard (1/2 homard) <i>Pasta linguines with lobster (1/2 lobster)</i>	39.90 €
Linguines aux palourdes - <i>Pasta linguines with clams</i>	23.50 €
Lasagnes maison, salade verte <i>Home made lasagne and green salad</i>	17.00 €

Nos viandes - Our meat

Filet de bœuf grillé (<i>sauce au choix : au poivre, roquefort, béarnaise</i>) <i>Grilled filet of beef with peper or bearnaise sauce or roquefort cheese</i>	29.50 €
Entrecôte grillée (<i>sauce au choix : au poivre, roquefort, béarnaise</i>) <i>Grilled entrecote steak with green pepper or bearnaise sauce or roquefort cheese</i>	26.50 €
Magret de canard au miel – <i>Duck breast cooked honey sauce</i>	29.00 €
Tartare de boeuf - <i>Beef tartare</i>	18.50 €
Côte de veau à la crème et champignons <i>Veal rib with cream and mushrooms</i>	23.50 €

Nos spécialités - Our specialities

La bouillabaisse du Mal Assis (2 pers)- <i>Bouillabaisse fish soup of our restaurant (for 2 pax)(whole fish)</i>	78.00 €
La marmite du pêcheur - <i>Cooking pot of the fisherman (filet fish)</i>	38.00 €
La bourride de lotte - <i>A creamy soup with monk fish</i>	38.50 €

Nos spécialités aioli - Our specialities aioli

Aïoli végétarien -Vegetarian Aioli	20.00 €
Aïoli au cabillaud - Aioli with cod	25.50 €
Aïoli aux crustacés (langoustine,crevettes, bulot, moules) -Aioli with cod + shellfish	32.00 €
Aïoli aux crustacés + 1/2 homard - Aioli with cod + shellfish + 1/2 lobster	48.00 €
Aïoliauxcrustacés+ 1/2langouste-Aïoliwithcod+shellfish+1/2spinylobster	48.00 €

Nos poissons - Our fishes

Filet de loup en croûte de basilic - Sea bass fillet with basil sauce	26.00 €
Poêlée de St. Jacques caramélisée au vinaigre balsamique et sauge <i>A whole pan of scallops caramelized with balsamique vinegar and sage</i>	26.50 €
Gambas grillées - Grilled large prawns	25.00 €
Gambas flambées au pastis - Large Prawns Flambéed in Pastis	27.50 €
Loup grillé - Grilled sea bass (les 6/800g)	37.00 €
Daurade grillée - Grilled sea bream (les 6/800g)	35.00 €
Saumon grillé sauce béarnaise - Grilled salmon with bearnaise sauce	23.50 €
Aile de Raie sauce crème citronnée - skate with lemon sauce	23.50 €
Homard grillé sauce vierge -Grilled lobster with olive oil sauce les 6/800g	59.00 €
Sole meunière - Meunière style sole	56.00 €
Parillada de poissons (pour 2 ou 3 pers)	195.00€
1 sole, 1 loup, 1 daurade, gambas, 1 homard avec accompagnements <i>Parillada of fishes (1 sole, 1 sea bass, 1 sea bream, large prawns, 1 lobster with garnishes)</i>	
Moules marinières, frites	18.90 €
<i>Mussels marinier (with white wine, minced shallots, Garlic & Parsley)</i>	
Moules au curry, frites	19.90 €
<i>Curry mussels (mussels, curry and cream)</i>	
Moules poulette, frites	19.90 €
<i>Mussels with cream</i>	

Nos risottos - Our risottos

Risotto parmesan - <i>Risotto with parmesan cheese</i>	17.50 €
Risotto aux champignons - <i>Risotto with mushroom</i>	19.50 €
Risotto gambas - <i>Risotto with large prawns (gambas)</i>	23.50 €
Risotto St. Jacques - <i>Risotto with Scallops</i>	27.00 €
Risotto Tartufata - <i>Risotto tartufatta sauce</i>	23.50 €
Risotto 1/2 Homard - <i>Risotto 1/2 with Lobster</i>	39.50 €

Nos plateaux de fruits de mer - Sea food platters

MINI PLATEAU ALIZÉ	31.50 €
<ul style="list-style-type: none">• 3 huitres fines Roumégous n°3, <i>3 Oysters fines Roumégous n°3,</i>• 3 huitres bouzigues n°3, <i>3 oysters bouzigues,</i>• 3 moules d'Espagne - <i>3 Mussels of spain,</i>• 3 palourdes - <i>3 clam,</i>• 2 crevette roses - <i>2 Prowns,</i>• 1 langoustine - <i>1 langoustine,</i>• Crevettes grises - <i>schrimps,</i>• Bigorneaux - <i>winkles</i>	
(pour 1 pers - For 1 Pers.)	

PLATEAU DÉCOUVERTE	45.00 €
<ul style="list-style-type: none">• 1/2 tourteau - <i>1/2 Crab,</i>• 3 huitres fines Roumégous n°2, <i>3 oysters fines Roumégous n°2,</i>• 3 huitres fines Roumégous n°3, <i>3 oysters fines Roumégouss n°3,</i>• 3 huitres Bouzigues n°3, <i>3 oysters bouzigues n°3,</i>• 3 crevettes roses - <i>3 prawns,</i>• 2 moules d'Espagne - <i>2 mussel of spain,</i>• Palourdes - <i>clams,</i>• 4 bulots - <i>4 whelks,</i>• Crevettes grises - <i>schrimps</i>	
(pour 1 pers - For 1 Pers.)	

Nos plateaux sont garnis de : citrons, mayonnaise maison, vinaigre d'échalotte

Our platters are served with : lemon, homemade mayonnaise, shallot vinegar

PLATEAU DU MALASSIS	53.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • 12 huitres fines Roumégous n°3, <i>12 Oysters fines Roumégous n°3,</i> • 4 crevettes roses - <i>4 prawns,</i> • 2 moules d'Espagne - <i>2 mussels of spain,</i> • 2 langoustines - <i>2 langoustines,</i> • 5 palourdes - <i>5 clams,</i> • 5 bulots - <i>5 whelks,</i> • Crevettes grises - <i>schrimps,</i> • Bigorneaux - <i>winkles</i> 	
(pour 1 pers - For 1 Pers.)	

PLATEAU DE CRUSTACÉ	59.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • 1/2 homard - <i>1/2 Lobsters,</i> • 1/2 tourteau - <i>1/2 crab,</i> • 4 langoustines - <i>4 langoustine,</i> • 6 crevettes roses - <i>6 prawns,</i> • Crevettes grises - <i>schrimp,</i> • Bigorneaux - <i>winkles,</i> • Bulot - <i>whelks.</i> 	
(pour 1 pers - For 1 Pers.)	

LE PANACHÉ DE LA MER	120.00 €
LE SUPER PANACHE + 1/2 Langouste	150,00€
<ul style="list-style-type: none"> • 1/2 homard - <i>1/2 Lobster,</i> • 1/2 tourteau - <i>1/2 crab,</i> • 9 huitres fines Roumégous n°2 - <i>9 oysters fines Roumégous n°2,</i> • 9 huitres fines Roumégous n°3 - <i>9 oysters fine Roumégous n°3,</i> • 6 crevettes roses - <i>6 prawns,</i> • 4 moules d'Espagne - <i>4 mussels of spain,</i> • 4 palourdes - <i>4 clams,</i> • 8 bulots - <i>8 whelks,</i> • 4 langoustines - <i>4 langoustines</i> 	
(pour 1 ou 2 pers. - For 1 or 2 Pers.)	

PLATEAU ROYAL	
Homard - Lobster (2 pers)	195.00 €
Langouste - Spiny Lobster (2pers)	195.00 €
<ul style="list-style-type: none"> • 1 homard ou 1 langouste - <i>1 Lobster or 1 spiny lobster,</i> • 10 huitres fines Roumégous n°2 - <i>10 oysters fines Roumégous n°2,</i> • 10 huitres fines Roumégous n°3 - <i>10 oysters fine Roumégous n°3,</i> • 6 moules d'Espagne - <i>6 mussel of spain,</i> • 6 palourdes - <i>6 clams,</i> • 8 crevettes roses - <i>8 prawns,</i> • 6 langoustines - <i>6 langoustine,</i> • 8 bulots - <i>8 whelks,</i> • Crevettes grises - <i>shrimps,</i> • Bigorneaux - <i>winkles,</i> • 1 tourteau - <i>1 crab</i> 	
(pour 1 ou 2 pers. - For 2 Pers.)	

Coquillages -Shellfishes

ASSIETTE DE 6 HUITRES - PLATE OF 6 OYSTERS

Huitres fines Roumégous n°2	24.00 €
<i>Oysters fine Roumégous n°2</i>	
Huitres fines Roumégous n°3	21.00 €
<i>Oysters fine Roumégous n°3</i>	
Huitres Bouzigue n°3 - Oysters Bouzigues n°3	20.00 €

ASSIETTE DE 12 HUITRES - PLATE OF 12 OYSTERS

Huitres fines Roumégous n°2	41.00 €
<i>Oysters fine Roumegous n°2</i>	
Huitres fines Roumégous n°3	38.00 €
<i>Oysters fine Roumegous n°3</i>	
Huitres de Bouzigue n°3 - Oysters Bouzigues n°3	35.00 €

Crustacés -Seafood

1/2 crabe-1/2 Crab	11.50 €
Crabe entier -Whole crab	20.00 €
Bouquet de crevettes - Shrimp bouquet (les 10)	22.00 €
1/2 homard mayonnaise - 1/2 Lobster mayonnaise	32.00 €
1/2 langouste mayonnaise -1/2 Spinny lobster mayonnaise	32.00 €
Bulots et bigorneaux - winkles	15.00 €
Crevettes grises - Small Shrimp	12.00 €

Suivant arrivages - According to delivery