



MARCO POLO

DEPUIS 1949

THÉOULE-SUR-MER

#marcopolobeach

Salades & Entrées

Planche à partager.....	30,00
Terrine de Campagne « Maison", mini Burratas, Houmous d'Artichaut, Pain Sarde	
<i>Homemade Country Terrine, Mini Burratas, Artichoke Hummus, Sardinian Bread</i>	
✓ Burrata crémeuse, Tomates multicolores, vinaigrette de Tomates Fraîches et Fruits rouges.....	20,00
<i>Creamy Burrata, Multicolored Tomatoes, Vinaigrette of Fresh Tomatoes and Red Fruits</i>	
Gambas marinées, Salade d'haricots verts au Yaourt Grec, Amandes effilochées et torrésiées, Pêches Fraîches.....	20,00
<i>Marinated Prawns, Green Bean Salad with Greek Yogurt, Flaked and Roasted Almonds, Fresh Peaches</i>	
Fritto Misto, Sauce Fraîcheur	21,00
<i>Fritto Misto, Fresh sauce</i>	
Tartare de Veau, Caponata, Sablé à la farine de Pois Chiche et Huile d'Olive, Copeaux de Comté	20,00
<i>Veal Tartare, Caponata, Shortbread with Chickpea Flour and Olive Oil, shavings of Comté</i>	
Soupe de Poissons de Roche du bassin Théoulien.....	17,00
<i>Soup of Rock Fishes from Théoule bay</i>	
Ceviche de Poulpes à la Provençale (Olives, Origan, Marjolaine).....	20,00
<i>Provence-style Octopus Ceviche (Olives, Oregano, Marjoram)</i>	
✓ Gaspacho à la Truffe d'été (crèmeux blanc de pommes de terre)	39,00
<i>Gazpacho with Summer Truffle (creamy white potatoes)</i>	

Pâtes

✓ Orecchiette à la Pugliese, Burrata, Aubergines et Tomates Cerises.....	23,00
<i>Orecchiette alla Pugliese, Burrata, Eggplant and Cherry Tomatoes</i>	
Raviolis de Homard de la Maison "Mathy", Bisque à la Citronelle, Courgettes du Pays	36,00
<i>Lobster ravioli from Maison "Mathy", Bisque with Lemongrass, Zucchini of the Country</i>	

Viandes

Avec garniture au choix * *Choice of side dish* *

Piccata de Veau français au Citron de Menton, et ses Linguines.....	25,00
<i>French Veal Piccata with Lemon from Menton, and Linguine</i>	
Tartare de Bœuf traditionnel, Jaune d'Œuf confit et Pain Sarde *	24,00
<i>Traditional Beef Tartare, Confit Egg Yolk and Sardinian Bread</i>	
Burger d'Effiloché de Bœuf Angus, Scarmozza et Coleslaw *	25,00
<i>Pulled Angus Beef Burger, Scarmozza and Coleslaw</i>	
Cœur de Carré d'Agneau en canon, Légumes Provençaux, Frite de Panisse	32,00
<i>Rack of Lamb, Provençal Vegetables, Fried Panisse</i>	
Pluma Ibérique à la Plancha, au Jus de Thym de Provence *	29,00
<i>Iberian Pluma "a la Plancha", with Thyme Juice from Provence</i>	

Poissons

Avec garniture au choix * *Choice of side dish* *

Filet de Daurade à la Plancha, Tomates Cerises façon Rougail *	22,00
<i>Grilled Sea Bream Fillet, Cherry Tomatoes Rougail Style</i>	
Sashimi de Thon rouge, Oignons caramélisés, Légumes Provençaux sauce Chimichurri	31,00
<i>Red tuna sashimi, caramelized onions, Provençal vegetables with Chimichurri sauce</i>	
Filet de Rouget en Croûte d’Olives, Gnocchis au Basilic dans sa Soupe au Pistou	30,00
<i>Fillet of Red Mullet in an Olive Crust, Basil Gnocchi in Pistou Soup</i>	
Belles Camerons, Riz Bomba façon Paëlla	39,00
<i>Cameron Prawns, Rice Bomba Paella style</i>	



Une sélection de Poissons Sauvages grillés à la plancha ou en Croûte de Sel (supp. 12€)

*Back from fishing, a selection of wild fish cooked on the griddle,
or cooked in a salt crust (extra charge 12€)
Alone or for sharing. See the slate*

Garnitures

Légumes du Soleil Vapeur en Chimichurri	6,00
<i>Steamed Sun Vegetables in Chimichurri</i>	
Gnocchis au Pesto	6,00
<i>Gnocchis with Pesto</i>	
Riz Bomba façon Paëlla	6,00
<i>Rice Bomba Paella style</i>	
Frites Fraîches Maison	6,00
<i>Homemade French fries</i>	
Salade de Jeunes Pousses	5,00
<i>Young Sprout Salad</i>	

Sauces

Sauce vierge façon rougail - Poivre fumé
Béarnaise traditionnelle - Bisque à la citronnelle
*Rougail style virgin sauce - Smoked pepper
Traditional Béarnaise - Bisque with lemongrass*

Les Enfants

Servis avec une salade de jeunes pousses ou frites fraîches ou poêlée de légumes de saison
Served with a young sprouts salad or fresh fries or pan-fried vegetables

Aiguillettes de Poulet Panées au Corn Flakes	13,00
<i>Thinly-sliced breast of chicken breaded with corn-flakes</i>	
Filet de daurade à la Plancha	14,00
<i>Sea bream fillet grilled on plancha</i>	

Desserts

• La Passion •

Le Millefeuille Croustillant Chocolat Blanc Passion..... 11,00
Ganache Chocolat Blanc, Feuilletage caramélisé, Sorbet Passion, Fruits de la Passion
White Chocolate Ganache, Caramelized Puff Pastry, Passion Fruit Sorbet, Passion Fruit

• Le Chocolat •

Moelleux au Chocolat Praliné 8,00
Chantilly Maison et Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar
Tender Chocolate Cake with Praline, home-made whipped cream and custard cream with Madagascar vanilla

Cannoli au chocolat noir, Crème Vanillée, Fraîcheur de Fraises à la Menthe 10,00
Dark Chocolate Cannoli, Vanilla Cream, Fresh Strawberries with Mint

• La Myrtille •

Tarte à la Myrtille, Crème Chantilly Gourmande 9,00
Blueberry Tart, Gourmet Chantilly Cream

Bol de Fruits Frais (pour 2 personnes) Fresh fruits (for 2 people) 20,00

Café Gourmand 10,00
Gourmand coffee (served with mini desserts)

Assiette de 3 Fromages à partager (ou pas) 14,00
Plate with 3 cheeses to share (or not)

Vins au Verre 12 cl

• Blancs •

Côtes de Provence Château Les Crostes 6,00

Côteaux du Layon Vin moelleux BIO - Clair de Lune 8,00

Bourgogne Chardonnay - Domaine des Malandes 8,50

Côtes de Provence Domaine Ott..... 13,00

• Rosés •

Côtes de Provence Château Les Crostes 6,00

Côtes de Provence Domaine Ott..... 13,00

• Rouges •

Côtes de Provence Château Les Crostes 6,00

Bordeaux Cru Godart - Côtes de Francs..... 8,50

Côtes de Provence Domaine Ott..... 13,00

Apéritifs

Coupe de Champagne Théophile by Roederer 12 cl 13,00

Coupe de Champagne rosé Théophile by Roederer 12 cl 15,00

Kir Royal au Champagne Théophile by Roederer..... 12 cl 14,00

Kir 12 cl 5,50

Anis 2 cl 4,00

Porto 6 cl 5,00

Martini - Suze 6 cl 5,50

Américano "Maison"..... 10 cl 10,50

Campari 6 cl 5,50

Campari Orange/Soda 8 cl 7,50

Champagnes 75 cl

Théophile by Roederer 75,00

Théophile by Roederer Rosé 95,00

Louis Roederer Collection 98,00

Roederer Brut Rosé Millésimé 145,00

Ruinart "Blanc De Blancs» 190,00

Cristal de Roederer 320,00

Dom Pérignon 310,00

Magnum Louis Roederer Collection 15l 210,00

Ruinart "Blanc de Blancs» 15l 390,00

Cristal de Roederer 15l 720,00

Eaux Minérales

50 cl 100 cl

S. Pellegrino, Vittel 5,00 7,00