

LA CALANQUE EST HEUREUSE DE VOUS ANNONCER:

L'ouverture du Restaurant tous les Mercredi soir (Marché Nocturne)

Ainsi que le 14 Juillet, 15 Juillet, 6 Août, 15 Août et 23 Août 2022.

Il n'y aura pas de service du Midi ses jours ci.

*Debut du premier service 19h00.
Deuxieme service 21h30.*

Pensez à Reserver.

L'équipe La Calanque.

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
JUILLET 2022						
				1	2	3
4 fermé	5 service de midi	6 service de soir	7 service de midi	8 service de midi	9 service de midi	10 service de midi
11 fermé	12 service de midi	13 service de soir	14 service de soir	15 service de soir	16 service de midi	17 service de midi
18 fermé	19 service de midi	20 service de soir	21 service de midi	22 service de midi	23 service de midi	24 service de midi
25 fermé	26 service de midi	27 service de soir	28 service de midi	29 service de midi	30 service de midi	service de midi

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
AOÛT 2022						
1 fermé	2 service de midi	3 service de soir	4 service de midi	5 service de midi	6 service de soir	7 service de midi
8 fermé	9 service de midi	10 service de soir	11 service de midi	12 service de midi	13 service de midi	14 service de midi
15 service de soir	16 fermé	17 service de soir	18 service de midi	19 service de midi	20 service de midi	21 service de midi
22 fermé	23 service de midi	24 service de soir	25 service de midi	26 service de midi	27 service de midi	28 service de midi
29 fermé	30 service de midi	31 service de midi				

Carte de boissons

Drinks

Aperitifs

Pastis 51, Ricard [4cl]. 5€
Martini Rosso, Bianco [5cl]. 5€
Americano [8cl]. 10€

Kir Royal [16cl]. 14€
Kir Pêche/Cassis/Mûre [12cl]. 6€

Suzé [5cl]. 5€
Apèrol Spritz [36cl]. 10€

St Germain Spritz [16cl]. 10€

Chandon Garden Spritz [36cl]. 8€

Porto Rozes Tawny, Blanc [5cl]. 5€

Sangria

Lolea Sangria Par Verre [30cl] 6€

Blanche N.º2

Coupe de champagne MUMM [16cl]. 14€

Bières Pression

Stella Artois [25cl]. 4.50€
[50cl]. 7.00€

Lefe [25cl]. 5.00€
[50cl]. 8.00€

La Trappe [25cl]. 5.50€
[50cl]. 8.50€

Monaco [25cl]. 4.50€
Panaché [25cl]. 4€
Tango, Picon [25cl]. 5.50€

Bières Bouteille

Desperado [33cl]. 5.50€
Hoegaarden [25cl]. 4.50€

Spirits

Whiskey

J&B [4cl]. 8€
Jack Daniel's [4cl]. 10€
Johnny Walker Black [4cl]. 9€
Chivas Regal [4cl]. 12€

Gin

Gordon's [4cl]. 8€
Hendricks [4cl]. 13€
44° [4cl]. 13€
Gin Tonic [16cl]. 10€

Vodka

Sobieski [4cl]. 8€
Absolut blue [4cl]. 11€

Rhum

Barcardi Carta Blanca [4cl]. 8.50€
Barcardi Carta Ora [4cl]. 8.50€
Don Papa [4cl]. 12€

Tequila [4cl]. 8€

Digestifs

Get 27 [5cl]. 8€
Cognac [4cl]. 12€
Eaux de vie Calvados Magloire fine,
Poire William Klipfel [4cl]. 10€

Liqueurs

Amarula [6cl].(Afrique du Sud) 9€
Malibu Coco [6cl]. 8.50€
Limoncello [6cl]. 8.50€
Baileys [6cl]. 8.50€
Kahlúa [6cl]. 8.50€
Cointreau [6cl]. 9€

Bienvenue * Welcome * Benvenuto

Carte de boissons

Eaux Minérales

Perrier [33cl]. 4€

Evian [33cl]. 3€

[50cl]. 4€

[100cl]. 6€

Badoit [33cl]. 3€

[50cl]. 4€

[100cl]. 6€

Jus de fruits

Abricot, Ananas, Orange,
Pomme, Tomate [25cl]. 3.50€

Orange Presse 7€

Citron Presse 5.50€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina,
Schweppes Agrumes

Schweppes Indian Tonic [33cl]. 4.50€

Diabolo [25cl]. 5€

Lipton Ice Tea *Pêche* [33cl]. 4€

Sprite [33cl]. 4€

Sirops [25cl]. 3€

Café Malongo

Expresso	2.50€
Double Expresso	4€
Noisette	3€
Deca	3€
Café Américaine	2.50€
Café Crème	4.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	4.50€

Thé Malongo Bio 4€
Verveine, Tilleul Menthe, Earl Grey, English Breakfast,
Dajeling, Chine Jasmin, Vert Gunpowder, Vert Menthe,
Vanille, RGE Rooibos.

Happy Hour

[Du Mardi au Samedi: 16h00 - 18h00]

Toutes nos BIERE PRESSION, 50cl	6€
MOJITO ou Virgin Mojito	8€
BERRY MOJITO	8€
ESPRESSO MARTINI	8€
PORNSTAR MARTINI	8€
PINA COLADA	8€
COCKTAIL DU JOUR par Rony	8€
Verre de vin (Rosé ou Blanc)	5€

Carte de Cocktails



Caipirinha



Blue Lagoon



Daiquiri



Long Island



Cosmopolitan



Gin Tonic



Mojito



Sex on the Beach



Pina Colada

CAÏPIRINHA	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
BLUE LAGOON	10€
Vodka, curaçao, citron	
STRAWBERRY DAÏQUIRI	12€
Rhum, fraise, sucre de canne, citron vert	
LONG ISLAND	14€
Vodka, Gin, Rhum, Triple sec, Tequila, Coca, Citron	
COSMOPOLITAN	12€
Vodka, Triple sec, jus de citron, jus cranberry	
GIN TONIC	10€
Gin, Schweppes Tonic	
MOJITO	12€
Rhum, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert	
SEX ON THE BEACH	12€
Vodka, liquer de pêche, jus d'ananas, sirop	
PINA COLADA	13€
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	

Carte de vins

Wine

Les Rosés

PICHET DE ROSE Pays du Var

[50cl]. 15€

Côtes de Provence AOP Château La Martinette (Bio) [75cl]. 34€

Côtes de Provence AOC Love by Léoube (Bio) [75cl]. 30€

Côteaux d'Aix AOP Château Pigoudet Cuvée Classic Rosé [75cl]. 36€

Côtes de Provence AOC Rose le Secret de Léoube (Bio) [75cl]. 40€

Côtes de Provence AOC Château de St Martin - Cru Classé [75cl]. 42€

VIN AU VERRE

Côtes de Provence AOP Château La Martinette [13cl]. 8€

Les Blancs

PICHET DE BLANC Pays d'Oc

[50cl]. 15€

Côtes de Provence AOP Château La Martinette (Bio) [75cl]. 32€

AFRIQUE DU SUD - Stellenbosch Tokara (Sauvignon blanc) [75cl]. 38€

AFRIQUE DU SUD - Coastal Region Delaire Graff (Sauvignon blanc) [75cl]. 38€

Touraine AOP La Javeline (Sauvignon) [75cl]. 32€

Macon Village AOP Vins Auvigue (Chardonnay) [75cl]. 36€

Côtes de Gascogne IGP Domaine Tariquet (Chardonnay) [75cl]. 26€

Chablis AOP Domaine Servin [75cl]. 42€

VIN AU VERRE

Pays d'Oc IGP Pin d'Alep (Chardonnay) [13cl]. 8€

Pays d'Oc IGP Domaine JeanJean Cuvée L'inédit (Sauvignon Muscat, Bio) [13cl]. 8€

Les Rouges

PICHET DE ROUGE Cairanne IGP

[50cl]. 18€

Côtes de Provence AOP Château La Martinette [75cl]. 36€

Bordeaux AOP Château Frappe-Peyrot [75cl]. 32€

Cairanne AOP Camille Cayran, La Reserve [75cl]. 30€

Côtes de Beaune Village AOP Domaine d'Ardhuy - Les Combottes [75cl]. 42€

AFRIQUE DU SUD - Stellenbosch Ernst Gouws & Co (Pinotage) [75cl]. 38€

ITALIE - Montepulciano d'Abruzzo Botter - Antico Blasone (Bio) [75cl]. 32€

VIN AU VERRE

Cairanne AOP Camille Cayran, Secret de Campagne [13cl]. 8€

Les Bulles

Chandon Garden Spritz Sparkling [75cl]. 32€

Champagne G.H. MUMM Brut Cordon Rouge [75cl]. 80€

Maschio dei Cavalieri Doc Prosecco [75cl]. 36€

ROCHER DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE FRAIS, AMANDE ET PURÉE DE POMME 15€
Smoked Salmon crunchy balls with cream cheese, almonds and apple compote

BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE 15€
Zucchini flower fritters

**MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS À LA PROVENÇALE,
JAMBON CRU ET SA VINAIGRETTE AU MIEL** 14€
Goat's cheese mousse "provençal style", parma ham and a honey vinaigrette

FOIE GRAS 'MAISON' ET SON CHUTNEY D'OIGNON 19€
Home made 'Foie Gras' and onion chutney

Salade

SALADE CÉSAR POULET 17€
Chicken César Salad

BURRATTA CRÈMEUSE ET SES TOMATES 15€

Plats

TAGLIATA DE BŒUF, POMME GRENAILLES, ROQUETTE ET PARMESAN 24€
Beef Tagliata with baby potatoes, rocket and parmesan

TARTARE DE BOEUF, FRITES, SALADE 19€

PLUMA DE COCHON SAUCE BARBEQUE 'MAISON' 24€
Boneless Porc loin with home made barbeque sauce

FILET DE DAURADE, SAUCE VIERGE ET SON ECRASÉ DE POMMES DE TERRE 23€
Dorado fillet, sauce vierge and mashed potatoes

FILET DE LOUP À LA PLANCHA, GNOCCHI À LA CRÈME DE TRUFFE 26€
Sea bass fillet prepared on the grill, with gnocchi and truffle cream

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA MANGUE, FRITES, SALADE 23€

Menu Enfant

NUGGETS, FRITES + 1 BOULE DE GLACE 12€
(Vanille, Chocolat, Fraise)
(Supplément 1.50€ Autre parfum)

Dessert

**"MALVA" (DESSERT SUD AFRICAN RECETTE DE
FAMILLE) À LA CREME ANGLAISE ET CHANTILLY** 9€
Home made "Malvapudding" (South African pudding made
with our family recipe) served with custard and cream

**"MELKTERT" (DESSERT SUD AFRICAN) TARTE
CRÈMEUSE À LA CANELLE** 7€
Home made "Milk tart" (South African tart)

PÊCHES RÔTIES ET SA BOULE DE GLACE CITRON 9€
Oven baked peaches with lemon sorbet

TARTELETTE AU CITRON 7€

MOËLLEUX CHOCOLAT / CARMEL 9€

CAFÉ GOURMAND 12€

DOM PEDRO AMARULA 12€

ASLETTE FROMAGE 8€

COLONEL 13€

CAFÉ / CHOCOLAT / CARMEL LIÉGEOIS 10.50€

DAME BLANCHE 10.50€

COUPE 1 BOULE 3.50€
COUPE 2 BOULES 6€
COUPE 3 BOULES 9€
Supplément chantilly 1€

Vanille - Vanilla
Noix de Coco - Coconut
Café - Coffee
Chocolat - Chocolate
Fraise - Strawberry
Rhum-Raisins - Rum-raisin
Caramel Fleur de sel - Salted caramel
Pistache - Pistachio
Citron Jaune - Lemon
Fruit de la Passion - Passion Fruit
Mangue - Mango

Happy Hour

[Du Mardi au Samedi: 16h00-18h00]

Toutes nos BIERE PRESSION, 50cl	6€
MOJITO ou Virgin Mojito	8€
BERRY MOJITO	8€
ESPRESSO MARTINI	8€
PORNSTAR MARTINI	8€
PINA COLADA	8€
COCKTAIL DU JOUR par Rony	8€
Verre de vin (Rosé ou Blanc)	5€

Stella Artois [25cl].	4.50€
[50cl].	7.00€
Lefte [25cl].	5.00€
[50cl].	8.00€
La Trappe [25cl].	5.50€
[50cl].	8.50€
Monaco [25cl].	4.50€
Panaché [25cl].	4€
Tango, Picon [25cl].	5.50€

Bières Bouteille	
Desperado [33cl].	5.50€
Hoegaarden [25cl].	4.50€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	
Orangina,	
Schweppes Agrumes	
Schweppes Indian Tonic	
[33cl].	4.50€
Diabolo [25cl].	5€
Lipton Ice Tea Pêche [33cl].	4€
Sprite [33cl].	4€
Sirops [25cl].	3€

Jus de fruits

Abricot, Ananas, Orange,	
Pomme, Tomate [25cl].	3.50€

Carte de Cocktails

CAÏPIRINHA	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
BLUE LAGOON	10€
Vodka, curaçao, citron	
STRAWBERRY DAÏQUIRI	12€
Rhum, fraise, sucre de canne, citron vert	
LONG ISLAND	14€
Vodka, Gin, Rhum, Triple sec, Tequila, Coca, Citron	
COSMOPOLITAN	12€
Vodka, Triple sec, jus de citron, jus cranberry	
GIN TONIC	10€
Gin, Schweppes Tonic	
MOJITO	12€
Rhum, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert	
SEX ON THE BEACH	12€
Vodka, liquer de pêche, jus d'ananas, sirop	
PINA COLADA	13€
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	

Service à partir du
16h00-18h30

Tapas

Asiette La Calanque [25€]

- BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE;
- ROCHER DE SAUMON FUME AU FROMAGE FRAIS, AMANDE ET PUREE DE POMME;
- MOUSSE DE CHEVRE FRAIS A LA PROVENCALE, JAMBON CRU ET SA VINAIGRETTE AU MIEL;
- FOIE GRAS 'MAISON' ET SON CHUTNEY D'OIGNON.
- Zucchini flower fritters;
- Smoked Salmon crunchy balls with cream cheese, almonds and apple compote;
- Goat's cheese mousse "provençal style", parma ham and a honey vinaigrette;
- Home made 'Foie Gras' and onion chutney.

Asiette Tapas pour 2 [15€]

- NEMS AUX CREVETTE;
- MINI SAMOUSA LEGUMES;
- BEIGNET CALAMARS;
- CREVETTE TORPEDO;
- ONION RINGS.
- Squid nems;
- Mini vegetable samosas;
- Calamari;
- Onion Rings.

Asiette Gourmande pour 2 [20€]

- CRUNCH POP DE POULET;
- MOZZARELLA FINGERS;
- BEIGNET CALAMARS;
- GUACA BITES (PANE);
- CHEESE STICKS;
- ONION RINGS.
- Crunchy chicken pops;
- Mozzarella fingers;
- Calamari;
- Guaca bites;
- Cheese sticks;
- Onion Rings.

Dessert

"MALVA" (DESSERT SUD AFRICAIN RECETTE DE FAMILLE) À LA CREME ANGLAISE ET CHANTILLY 9€
Home made "Malvapudding" (South African pudding made with our family recipe) served with custard and cream

"MELKTERT" (DESSERT SUD AFRICAIN) TARTE CREMEUSE À LA CANELLE 7€
Home made "Milktert" (South African tart)

PÊCHES RÔTIES ET SA BOULE DE GLACE CITRON 9€
Oven baked peaches with lemon sorbet

TARTELETTE AU CITRON 7€
MOËLLEUX CHOCOLAT / CARAMEL 9€
CAFÉ GOURMAND 12€
DOM PEDRO AMARULA 12€
ASIETTE FROMAGE 8€
COLONEL 13€
CAFÉ / CHOCOLAT / CARAMEL LIÉGEOIS 10.50€
DAME BLANCHE 10.50€

COUPE 1 BOULE	3.50€
COUPE 2 BOULES	6€
COUPE 3 BOULES	9€
Supplément chantilly	1€
Crêpe/Gaufre Sucre	3.50€
Crêpe/Gaufre Nutella	5.50€

Vanille - Vanilla
Noix de Coco - Coconut
Café - Coffee
Chocolat - Chocolate
Fraise - Strawberry
Rhum-Raisins - Rum-raisin
Caramel Fleur de sel - Salted caramel
Pistache - Pistachio
Citron Jaune - Lemon
Fruit de la Passion - Passion Fruit
Mangue - Mango

ROCHER DE SAUMON FUMÉ AU FROMAGE FRAIS, AMANDE ET PURÉE DE POMME 15€
Smoked Salmon crunchy balls with cream cheese, almonds and apple compote

BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE 15€
Zucchini flower fritters

**MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS À LA PROVENÇALE,
JAMBON CRU ET SA VINAIGRETTE AU MIEL** 14€
Goat's cheese mousse "provençal style", parma ham and a honey vinaigrette

FOIE GRAS 'MAISON' ET SON CHUTNEY D'OIGNON 19€
Home made 'Foie Gras' and onion chutney

BURRATTA CRÈMEUSE ET SES TOMATES 15€

Plats

TAGLIATA DE BŒUF, POMME GRENAILLES, ROQUETTE ET PARMESAN 24€
Beef Tagliata with baby potatoes, roquette and parmesan

PLUMA DE COCHON SAUCE BARBEQUE 'MAISON' 24€
Boneless Porc loin with home made barbeque sauce

FILET DE DAURADE, SAUCE VIERGE ET SON ECRASÉ DE POMMES DE TERRE 23€
Dorado fillet, sauce vierge and mashed potatoes

FILET DE LOUP À LA PLANCHA, GNOCCHI À LA CRÈME DE TRUFFE 26€
Sea bass fillet prepared on the grill, with gnocchi and truffle cream

Menu Enfant

NUGGETS, FRITES + 1 BOULE DE GLACE 12€
(Vanille, Chocolat, Fraise)
(Supplément 1.50€ Autre parfum)

Dessert

"MALVA" (DESSERT SUD AFRICAN RECETTE DE FAMILLE) À LA CREME ANGLAISE ET CHANTILLY 9€
Home made "Malvapudding" (South African pudding made with our family recipe) served with custard and cream

"MELKTERT" (DESSERT SUD AFRICAN) TARTE CREMEUSE À LA CANELLE 7€
Home made "Milk tart" (South African tart)

PÊCHES RÔTIES ET SA BOULE DE GLACE CITRON 9€
Oven baked peaches with lemon sorbet

TARTELETTE AU CITRON 7€

MOËLLEUX CHOCOLAT / CARAMEL 9€

CAFÉ GOURMAND 12€

DOM PEDRO AMARULA 12€

ASLETTE FROMAGE 8€

COLONEL 13€

CAFÉ / CHOCOLAT / CARAMEL LIÉGEOIS 10.50€

DAME BLANCHE 10.50€

COUPE 1 BOULE 3.50€
COUPE 2 BOULES 6€
COUPE 3 BOULES 9€
Supplément chantilly 1€

Vanille - Vanilla
Noix de Coco - Coconut
Café - Coffee
Chocolat - Chocolate
Fraise - Strawberry
Rhum-Raisins - Rum-raisin
Caramel Fleur de sel - Salted caramel
Pistache - Pistachio
Citron Jaune - Lemon
Fruit de la Passion - Passion Fruit
Mangue - Mango