Place Colbert
83120 SAINTE-MAXIME
04 94 96 59 77
Mi piace

RESTAURANT
L'AMIRAL
Depuis 1987

BREAKFAST LIVE MUSIC

Le Port - Quai Léon Condroyer - 83120 Sainte-Maxime
Tél. 04 94 43 99 36
www.amiral-restaurant.com

Entrées

Appetizers

« Almejas al tomate » Palourdes cuisinées à la tomate fraîche et piment d'Espelette 26 €
Clams cooked with fresh tomatoes and « Espelette » pepper

Petits calamars juste saisis en persillade 19 €
Fried Calamari

Thon et mangue en tartare, sauce Ponzu 25 €
Tuna tartar with mango and Ponzu sauce

Céviche de loup mariné au combava, guacamole minute 25 €
Ceviche of fish marinated with combava fruit, served with guacamole

Burratina crémeuse et tomates tableau, huile d'olive au basilic 21 €
Creamy burratina and tomatoes, basil olive oil

La traditionnelle « Caesar Salad » au poulet fermier grillé dans notre Brasero 21 €
Caesar salad with grilled chicken

L'élégante « Prawn Salad » aux gambas snackées dans notre Brasero 27 €
Prawn salad

Nems au porc, laitue et menthe fraîche, sauce Nuoc Cham 15 €
Pork fried dumplings, lettuce, fresh mint and Nuoc Cham sauce

Le « Hawaïen Poke Bowl », au thon, algues Wakamé et Gari 24 €
Hawaiian Poke bowl with red tuna, Wakame seaweed and Gari seeds

Petite friture de Méditerranée, sauce fraîcheur 15 €
Tiny Mediterranean fried fish

Notre Brasero au feu de bois *From our brazier*

Viandes d'Exception « Angus » et « Black Angus »

Noix d'entrecôte — 39 €
Rib-eye steak

Bavette d'aloyau — 29 €
Sirloin flank steak

Côte de Bœuf pour 2 personnes — 49 €/pers
Prime rib steak (for 2 persons)

Filet de Loup — 26 €
Sea bass filet

Steak de Thon — 30 €
Tuna steak

De belles Gambas rôties et flambées au Pastis — 39 €
Roasted Gambas blazed with Pastis

Le tout est accompagné de sauces Maison : brazero, poivre

Served with homemade sauces

Poissons Entiers grillés selon arrivage *Whole Fish*

Loup — 41 €/pers
Sea Bass

Saint-Pierre — 49 €/pers
John Dory

Sole Meunière — 49 €/pers
« Meunière » Sole

Le tout est accompagné de sauces Maison : beurre blanc, sauce vierge

Served with homemade sauces

De notre Vivier au Grill ou au Brasero selon arrivage

Homard grillé — 49 €
Grilled Lobster

Viandes — Meat dishes

Tartare de Boeuf « Charolais » au couteau servi au guéridon 23 €
« Charolais » beef tartar

« The Sailing Burger » au pain artisanal et sauce brazero 25 €
Our very own « Sailing » Burger

Accompagnements en supplément :
Extra side dishes :

Salade Mixte (salade, tomate, oignon rouge, légumes du moment) 6 €
Mixed salad (lettuce, tomatoes, red onions, seasonal vegetables)

Ecrasé de Pomme de terre à la Truffe d'été 10 €
Crushed potatoes with summer truffle

Pâtes — Pasta

Tagliatelles au Homard (1 homard/personne) 49 €
Lobster Tagliatelle

Linguine à la Vongole 28 €
« Vongole » Linguini

Tagliatelles à la Truffe d'été 38 €
Tagliatelle with summer truffle

Fromage

Fromage de chèvre frais du Var, Mostarda di Frutta et Gressini 11 €
Local fresh goat cheese, fruit mostarda and gressini breadsticks

Desserts

Tarte Tropézienne, Tarte aux fruits rouges,
Mille feuilles et bien d'autres 11 €

Selon la sélection de la Tarte Tropézienne Chez Micka

Selection of pies from Micka

Assiette de Fruits Frais de Saison ou Coupe de fruits rouges 15 €

Seasonal fruits platter or cup of red fruits

Café Délice « La Voile » 13 €

« La Voile » delicacy coffee

Délices Artisanales Glacées *Artisanal ice cream*

Les Verrines de la Maison Barbarac 10 €

Parfums au choix :

1 boule au choix	*choice of one scoop*	4 €
2 boules au choix	*choice of two scoops*	7 €
3 boules au choix	*choice of three scoops*	10 €

Parfums Glace : Vanille, Chocolat, Café, Pistache

Parfums Sorbet : Citron de Sicile, Fraise, Pamplemousse, Pastèque, Pêche

Les coupes

Coupe Colonel (sorbet Citron de Sicile, Vodka) 12 €

Sicilian lemon sorbet with vodka

Coupe Limoncello comme un Granité 12 €

Limoncello granita

Nos prix sont nets, service compris. La maison n'accepte pas les chèques