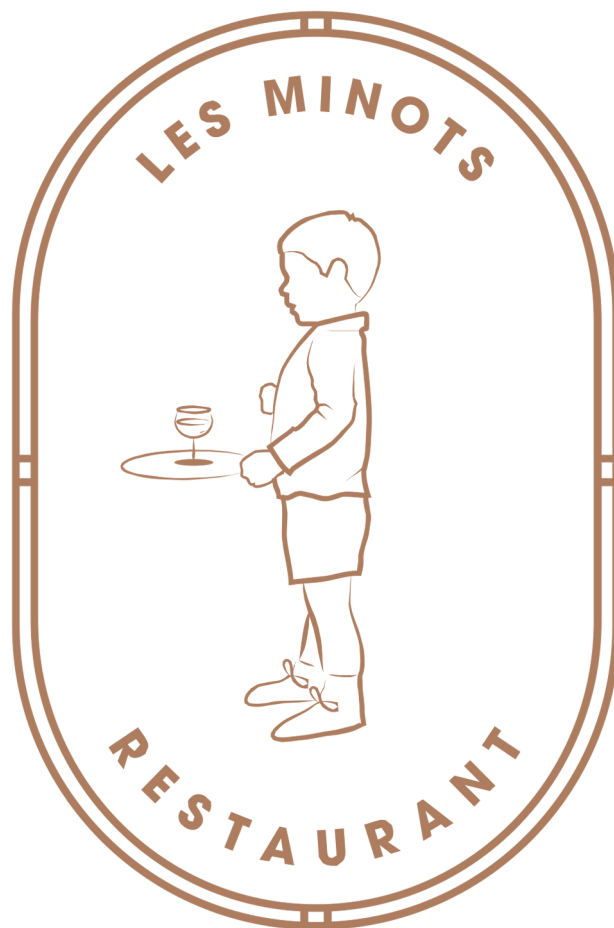




les minots

36 quai François Mitterrand
Port-Vieux La Ciotat

Du mardi au samedi
midi et soir

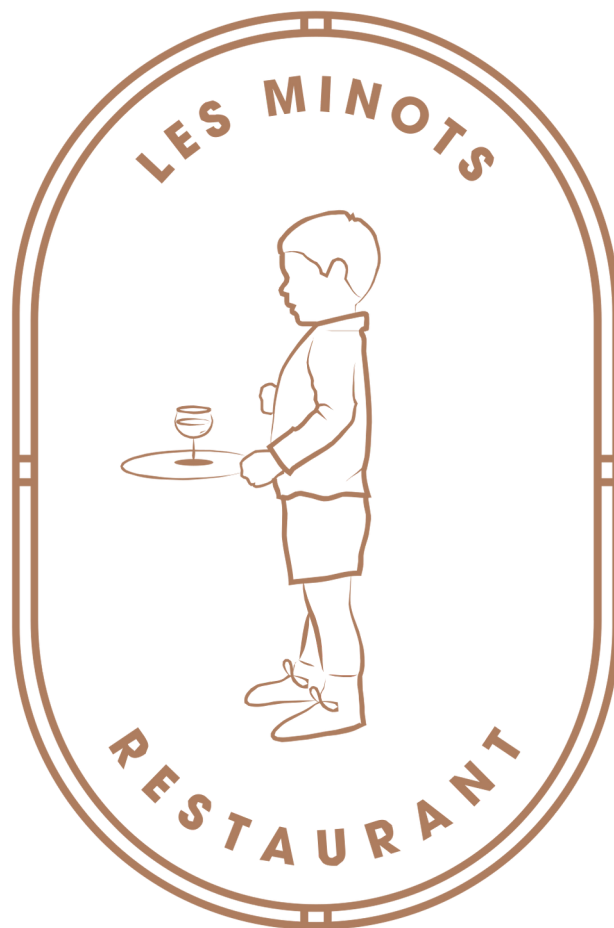
06.07.41.25.01

Reservation recommended

Payments by

Credit Card and Cash
only





les minots

36 quai François Mitterrand
Port-Vieux La Ciotat

From Tuesday to Saturday
Lunch and dinner

06.07.41.25.01

Réservation conseillée

Paielements par

Carte Bancaire et Espèces
uniquement





Menu découverte Entrée + Plat + Dessert 48€

Entrées:

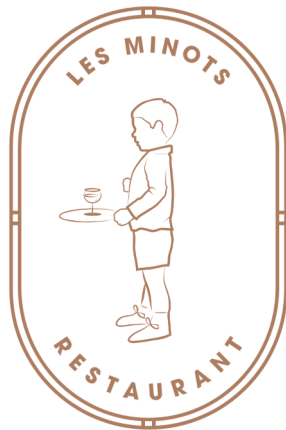
- Terrine de porc et foie gras, confiture moutarde et miel.
- Labneh au maïs, potiron rôti au miel et piment d'éspelette, épinards, noix de parmesan.
- Maki de poireaux grillés, vinaigrette aux agrumes, petits croutons et oeuf mollet.
- Suggestion de la semaine.

Plats:

- Lotte, farce safranée, poêlée de salsifis, girolles et épinards, jus de viande réduit.
- Risotto de céleri rave à la truffe et au comté, gel citron et tuile au parmesan.
- Rossini de paleron de veau, purée de pomme de terre, oignons nouveaux grillés, réduction de jus de viande et porto (supp 5€)
- Suggestion de la semaine.

Entrées:

- Mi-cuit au chocolat glace vanille/Tonka, caramel beurre salé
- Crémeux chocolat tuiles cacao, sorbet bananes cacahouètes.
- Paris - Brest revisité, praliné pistache, fruits rouges, crémeux pistache, glace caramel noisettes.
- Tarte aux agrumes déstructurée, meringue au basilic, sorbet verveine.



Menu découverte Entrée + Plat + Dessert 48€

Entrées :

- Pork and foie gras terrine, mustard and honey jam.
- Labneh with corn, roasted pumpkin with honey and Espelette pepper, spinach, with hazelnut and parmesan.
- Grilled leek maki, citrus vinaigrette, small croutons and soft-boiled egg.
- Weekly suggestion.

Plats :

- Monkfish, saffron stuffing, sautéed salsify, girolles and spinach, reduced meat jus.
- Celeriac risotto with truffle and Comté cheese, lemon gel and parmesan tile.
- Veal chuck Rossini, mashed potatoes, grilled spring onions, reduced meat and port jus (supp 5€)
- Weekly suggestion.

Desserts :

- Chocolate fondant with vanilla/Tonka ice cream, salted butter caramel.
- Creamy chocolate with cocoa tiles, banana and peanut sorbet.
- Revisited Paris-Brest, pistachio praline, red fruits, pistachio cream, caramel hazelnut ice cream.
- Deconstructed citrus tart, basil meringue, verbena sorbet.



Entrées

- ◆ Ceviche de loup fumé, sauce poivron rouge, framboise et citron vert, condiment jalapeños, gingembre et cibette. 21€
- ◆ Terrine porc et foie gras, pickles maison, confiture moutarde à l'ancienne et miel. 19€
- ◆ Tiradito de maigre, dashi aux algues et champignons, miso maison cacahuètes et sésame, gel citron, condiment shiso et coriandre. 21€
- ◆ Labneh au maïs potiron rôti au miel et piment d'éspelette, jeunes pousses d'épinards, noisettes et parmesan. 19€
- ◆ Maki de poireaux grillés, vinaigrette aux agrumes, petits croutons et oeuf mollet. 17€
- ◆ Suggestion de la semaine, prix selon arrivage. -€



Entrées

- ◆ Smoked sea bass ceviche, red pepper sauce, raspberry and lime, jalapeño, ginger, and spring onion condiment. 21€
- ◆ Pork and foie gras terrine, homemade pickles, old-fashioned mustard and honey jam. 19€
- ◆ Tiradito of meagre, seaweed and mushroom dashi, homemade miso with peanuts and sesame, lemon gel, shiso and coriander condiment. 21€
- ◆ Labneh with corn, honey-roasted pumpkin and Espelette pepper, baby spinach leaves, hazelnuts, and parmesan. 19€
- ◆ Grilled leek maki, citrus vinaigrette, small croutons, and soft-boiled egg. 17€
- ◆ Suggestion of the week, price depending on availability. -€



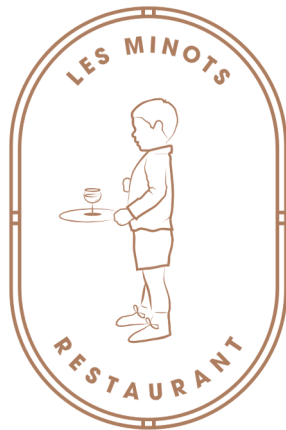
Plats

- ◆ Risotto de céleri rave à la truffe et au comté, gel citron et tuile au parmesan. 28€
- ◆ Rossini de paleron de veau, purée de pomme de terre, oignons nouveaux grillés, réduction de jus de viande et porto. 35€
- ◆ Lotte, mousseline safranée en farce, poêlée de salsifis, girolles et épinards, jus de viande réduit. 35€
- ◆ Poisson entier du jour, servi avec une purée de pomme de terre, sauce vierge et petits légumes. 35€
- ◆ Suggestion de la semaine, prix selon arrivage. -€



Plats

- ◆ Celeriac risotto with truffle and Comté cheese, lemon gel, and Parmesan tile. 28€
- ◆ Rossini of veal chuck, mashed potatoes, grilled spring onions, meat jus reduction and porto. 35€
- ◆ Monkfish with saffron mousseline filling, sautéed salsify, girolles, and spinach, reduced meat jus. 35€
- ◆ Whole fish of the day, served with mashed potatoes, sauce vierge, and small vegetables. 35€
- ◆ Suggestion of the week, price according to availability. -€



Viandes

- ◆ Côte de Boeuf Maturée selon arrivage 1kg servie pour deux 110€
- ◆ Sélection de viande d'Argentine Bife Ancho (noix d'entrecôte)
250gr sauce chimichurri 33€
500gr sauce chimichurri 60€
- ◆ Filet de boeuf France sauce morilles. 35€
- ◆ Picanha de boeuf d'Argentine 250gr sauce chimichurri 33€

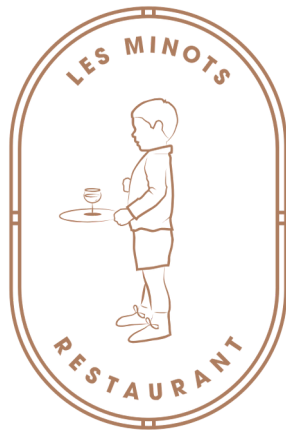
Choix d'accompagnement INCLUS:

Lisse purée de pommes de terre.

Légumes de saison.

Frites de patates douces.

Sauce morilles en supplément de 5€



Aged Meats

- ◆ Aged prime Rib Beef 1kg Served for Two 110€
- ◆ Argentine meat selection Bife Ancho (ribeye)
 - 250g chimichurri sauce 33€
 - 500g chimichurri sauce 60€
- ◆ Beef fillet from France with morel sauce. 35€
- ◆ Argentinian beef picanha 250g with chimichurri sauce 33€

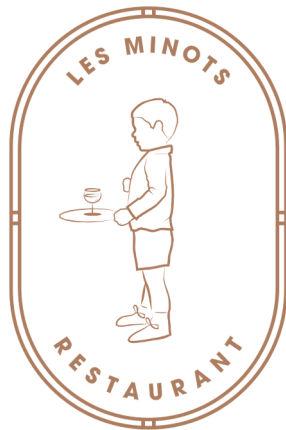
INCLUDED Side Options:

Smooth mashed potatoes.

Seasonal vegetables.

Sweet potato fries.

Morel sauce for an additional €5.



- ◆ Mi-cuit au chocolat glace vanille/Tonka. 12€
- ◆ Tarte déstructurée aux agrumes, streutzels, meringue au basilic, sorbet verveine. 12€
- ◆ Dans l'esprit d'un millefeuille, crémeux chocolat Dulcey Vlarhona, tuiles cacao, sorbet bananes cacahouètes. 14€
- ◆ Paris - Brest revisité, praliné pistache, fruits rouges, crémeux pistache, glace caramel noisettes. 12€



- ◆ Chocolate fondant with vanilla/Tonka bean ice cream. 12€
- ◆ Deconstructed citrus tart, streusel, basil meringue, verbena sorbet. 12€
- ◆ In the spirit of a millefeuille: creamy Dulcey Vlarhona chocolate, cocoa tiles, banana and peanut sorbet. 14€
- ◆ Paris-Brest revisited, pistachio praline, red fruits, pistachio cream, caramel hazelnut ice cream. 12€