

## Les Desserts Maison de notre Pâtissière Linda

Assortiment de Fromages Italiens, Mesclun aux fruits secs.....	12 €
<i>Assortment of Italian cheeses, mesclun with dried fruits</i>	
<b>Le Coulant au Chocolat</b>	
au Poivre de Sechuan et Crème Anglaise .....	11 €
<i>Chocolate sponge cake with Sechuan pepper and custard</i>	
<b>La Tarte Citron Basilic Meringuée.....</b>	11 €
<i>Basil Meringue lemon tart</i>	
<b>Le Délice de Fraises.....</b>	11 €
sur son Biscuit Linzer et sa Chantilly Mascarpone Vanillé <i>Strawberry Delight Biscuit Linzer with Chantilly Vanilla Mascarpone</i>	
<b>Le Merveilleux Coco Yuzu.....</b>	11 €
<i>Wonderful Coco Cake and Yuzu Chantilly</i>	
<b>La Fraicheur d'Ananas</b>	
Au Poivre de Timut Crémeux Passion et Glace Coco.....	11 €
<i>Pineapple freshness with Timut pepper creamy passion coconut ice cream</i>	
<b>La Coupe de Fraises et Framboises.....</b>	11 €
<i>Strawberry and Raspberry</i>	
<b>L'Assiette de Fruits Frais et Glace au Yaourt.....</b>	20 €
<i>Fresh fruits and yogurt ice cream</i>	
<b>Le Café Gourmand.....</b>	11 €
<i>Gourmet coffee</i>	
<b>Le Thé ou Cappuccino ou Double Café Gourmand.....</b>	13 €
<i>Gourmet Tea or Cappuccino or Double Coffee</i>	
<b>Le Dessert du Jour .....</b>	8 €
<i>Dessert of the day</i>	
<b>L'Irish Coffee.....</b>	13 €

## Les Glaces Artisanales

*De Marc Zamolo, Maître Artisan Glacier*

**Glaces** Vanille, Chocolat, Coco, Café, Yaourt, Thé Vert, Smarties, Rhum Raisin

**Sorbets** Citron, Fraise, Framboise, passion, mangue

Coupe 2 boules.....	6 €
Coupe 3 boules.....	9 €

## Les Coupes Glacés

<b>Café Liégeois Ou Chocolat Liégeois.....</b>	13 €
<i>Glace vanille, café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly</i>	
<b>Dame Blanche.....</b>	13 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>Fraise Melba Ou Framboise Melba Ou Pêche Melba.....</b>	14 €
<i>Glace vanille, Fruits, coulis de fruit, chantilly</i>	
<b>Banana Split.....</b>	14 €
<i>Glace vanille, fraise, chocolat, Banane, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>Le Colonel.....</b>	13 €
<i>Sorbet citron, vodka</i>	
<b>L'Amaréna du Repère.....</b>	14 €
<i>Glace vanille Cerises Amaréna, sirop, chantilly</i>	

**Le Repère**  
Port de la Rague  
06210 Mandelieu La Napoule  
**04 93 47 07 95**

Nous sommes à votre disposition pour organiser  
*We are at your disposal for organize*  
Vos événements privés ou professionnels  
*Your private events or professionals*  
En privatisation totale ou partielle.  
*In privatization total or partial.*

[contact@le-repere.com](mailto:contact@le-repere.com)

[www.le-repere.com](http://www.le-repere.com)



**La Carte**  
Par Thomas Planchon

## Formule du Midi

Sauf Dimanches et Jours Fériés  
Except Sundays and Public Holidays

18€

### Plat du Jour et Café

Dish of the Day and Coffee  
+ 5 € avec le Dessert du Jour  
with Dessert of the Day

## Menu Enfant 12€

Nuggets de Poulet

*Chicken nuggets*

Pavé de Saumon

*Salmon steak*

Steak Haché frais

*Fresh chopped steak*

\*\*\*

Légumes ou Pâtes ou Frites

*Vegetables or Pasta or Fries*

\*\*\*

Boule de glace ou La Compote de Linda

*Ice Cream or Linda's Compote*

### Provenance des Viandes

Veau - Faux filet - Poulet : UE

Filet de bœuf : France

### Allergènes

Nous vous informons que nos produits sont susceptibles de contenir ou d'avoir des traces des allergènes suivant :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistache, etc. et produits à base de ces fruits).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

## Les Entrées

La Fameuse Farandole - Assortiments d'Entrées

*The Famous Farandole - Assorted Entrées Minimum 2 pers* .....19 €/pers

La Salade de Légumes du Soleil Grillés

Marinés à l'huile et pain de campagne grillé parfumé à l'ail.....18 €  
*Marinated Vegetables with garlic and Olive Oil, Toasts bread and Salad*

Les Moules Farcies de Papé

*Stuffed Mussels by Papé*

par 6 ..... 10 €

par 12..... 17 €

La Salade César Poulet curry coco et bacon .....18 €

*Chicken Caesar salad with curry coconut and bacon*

Le Tataki de Thon du Repère Mi cuit au saté, wasabi,

verdurette asiatique, Caviar de soja et condiments .....23 €

*Our Classic Tuna Tataki with satay, wasabi and Asiatic Salad, Soy caviar and condiments*

Les Tentacules de Poulpes poêlées à la Provençale (200grs).....25 €

*Tentacles of fried octopus in the Provençale*

## Les Pâtes

Les Gnocchis Végétariens

Légumes, olives pitchoulines, tomates confites .....19 €

*Vegetables, pitchouline olives, confit tomatoes*

Les Linguines aux Gambas

Artichauts et tomates séchées bisque de crustacés.....27 €

*Prawns Artichokes, dried tomatoes and bisque cream*

## Les Tartares

*Servis avec Frites & salade*

Le Tartare de Saumon à la Mangue Fraiche.....24 €

Le Tartare de Thon Rouge à l'Avocat et huile de sésame.....28 €

Le Tartare de Bœuf à l'Italienne (180grs)

Parmesan, olives niçoises, câpres et tomates séchées .....22 €

*Parmesan, niçois olives, capers and dried tomatoes*

## Les Poissons

Le Demi-Loup Grillé et ses légumes du Soleil (500grs) ..... 34 €

*Grilled half Sea-Bass and Grilled vegetables*

Le Saumon en Croûte de Sésame linguines et shiitaké ..... 24 €

*Sesame Crusted Salmon with Lingine and Shiitake*

Les Saints Jacques Rôties

Et ses gnocchis au chorizo, fondu de poireaux..... 33 €

*The scallops and his gnocchi with chorizo, melted leeks*

La Sole Meunière (500/600grs)

Pommes grenailles et asperges vertes ..... 42 €

*Sole Meunière, potatoes, green asparagus*

En plat, Le Tataki de Thon du Repère

Mi cuit au saté, wasabi, verdurette asiatique,

Caviar de soja et condiments..... 34 €

*Our Classic Tuna Tataki with satay, wasabi and Asiatic Salad, Soy caviar and condiments*

Les Poissons Sauvages

Sur commande 24h à l'avance

prix au poids ..... 10€ /100grs

*Wild Fish on order 24h in advance*

## Les Viandes

Le Carré d'Agneau de Sisteron en croûte d'herbes,

Écrasé de pommes de terre aux olives..... 35 €

*Rack of lamb in herb crust, Mashed potatoes with olives*

Le Traditionnel Spare Rib's caramélisé au miel,

*The traditional Spare Rib's caramelized with honey, and a Secret Barbecue Sauce*

Frites & salade *French fries & salad*

le demi *the half*..... 22 €

le gourmand *the greedy* ..... 32 €

Le Suprême de Volaille en croûte de pignons

*Supreme of chicken in crust of pine nuts*

Gnocchis crémeux au parmesan ..... 23 €

*Creamy Gnocchi with Parmesan cheese*

L'Entrecôte Black Angus (300grs)

Frites & salade *French fries & salad* ..... 35 €

**Laissez-vous tenter par nos suggestions**

*Let yourself be tempted by our suggestions*

**Voir notre Ardoise**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC service compris  
La maison n'accepte pas les chèques