

## 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<br><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

par 6 ..... 10 €  
par 12..... 17 €  
Stuffed Mussels by Papé

### La Salade César Poulet curry coco et bacon

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



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

## 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