

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>	
La Tarte Citron Basilic Meringuée.....	11 €
<i>Basil Meringue lemon tart</i>	
Le Merveilleux Coco Yuzu.....	11 €
<i>Wonderful Coco Cake and Yuzu Chantilly</i>	
La Fraicheur d'Ananas	
Au poivre de Timut crémeux passion et glace coco.....	11 €
<i>Pineapple freshness with Timut pepper creamy passion coconut ice cream</i>	
Le Coulant au Chocolat	
au poivre de Sechuan et crème anglaise	11 €
<i>Chocolate sponge cake with Sechuan pepper and custard</i>	
Le Délice de Fraises.....	11 €
sur son Biscuit Linzer et sa Chantilly Mascarpone vanillé	
<i>Strawberry Delight Biscuit Linzer with Chantilly Vanilla Mascarpone</i>	
Le Café Gourmand.....	11 €
<i>Gourmet coffee</i>	
Le Thé Gourmand ou Cappuccino ou Double Café	13 €
<i>Gourmet Tea or Cappuccino or Double Coffee</i>	
Le Dessert du Jour	8 €
<i>Dessert of the day</i>	
L'Irish Coffee.....	13 €

Les Glaces

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

Café Liégeois Ou Chocolat Liégeois.....	13 €
Glace vanille, café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, coffee or chocolate, sauce, whipped cream</i>	
Dame Blanche	13 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Fraise Melba Ou Framboise Melba Ou Pêche Melba.....	14 €
Glace vanille, Fruits, coulis de fruit, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, strawberry or raspberry or peach, fruit coulis, whipped cream</i>	
Banana Split.....	14 €
Glace vanille, fraise, chocolat, Banane, sauce chocolat, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, strawberry, chocolate, Banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Le Colonel.....	13 €
Sorbet citron, vodka	
<i>Lemon sorbet, vodka</i>	
L'Amaréna du Repère.....	14 €
Glace vanille Amaréna, Cerises Amaréna, sirop, chantilly	
<i>Vanilla ice cream, Amarena, Cherries, syrup, whipped cream</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

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 SO₂ 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 pers19 €/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 610 €*

Stuffed Mussels by Papé 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

Notre Poêlée de Seiches en persillade 18 €*

cuttlefish with parsley and Garlic

Les Pâtes

Les Gnocchis Végétariens

Légumes, olives pitchoulines, tomates confites19 €
Vegetables, pitchouline olives, confit tomatoes

Les Linguines aux Gambas

Artichauts et tomates séchées bisque de crustacés.....27 €
Prawns Artichokes, dried tomatoes and bisque cream

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

Les Poissons

Le Demi-Loup Grillé et ses légumes du Soleil (500 grs)..... 34 €
Grilled half Sea-Bass and Grilled vegetables

Le Saumon en Croûte de Sésame linguines et shiitaké 22 €
Sesame Crusted Salmon with Lingine and Shiitake

Les Saints Jacques Rôties

Et ses gnocchis au chorizo, fondu de poireaux..... 29 €
And his gnocchi with chorizo, melted leeks

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

Le Tartare de Saumon à la mangue fraîche

Frites & salade.....18 €*
Salmon Tartar and fresh mango French fries & salad

Les Poissons Sauvages

Sur commande 24h à l'avance prix au poids10€ /100 grs
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 Tartare de Bœuf à l'Italienne (180 grs) Frites & salade

Italian Beef Tartare, French Fries & salad

Parmesan, olives niçoises, câpres et tomates séchées 22 €*
Parmesan, niçois olives, capers and dried tomatoes

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

Frites & salade *French fries & salad* 32 €

* En Service Continu...