



— À PARTAGER ~ SHARING MOMENT —

- BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE19 €
Garnis de ricotta et anchois parfumés au basilic, gaspacho épicé
Fritters of zucchini flowers garnished with ricotta and anchovies, spicy gazpacho
- ARANCINI DE CABILLAUD21 €
Aux herbes et velouté de petits pois à la menthe
Cod arancini with herbs and mint flavoured peas velouté
- HOUMOUS CITRONNÉ PARFUMÉ AU CUMIN ET FETA  16 €
Citrusy hummus flavoured with cumin and feta cheese
- ASSIETTE DE TARAMAS19 €
Taramas au corail d'oursin, au wasabi, au caviar, accompagnés de blinis
Taramas with sea urchin coral, wasabi, caviar, served with blinis
- PIZZETTA CROUSTILLANTE À LA TRUFFE 26 €
Small pizza with fresh truffles
- PANISSE DE PROVENCE 15 €
À tremper dans un yaourt au curry rouge et coriandre
Provençal panisse with a red curry and coriander yoghurt

— SPÉCIALITÉS DU REPÈRE —

- MARINIÈRE DE HOMARD 95 €
DEMI-MARINIÈRE DE HOMARD 49 €
Médallions de homard confits, crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales
Lobster Marinère, preserved lobster medallions, lobster sauce with orange and basil flavours, homemade linguine
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE (À PARTAGER)  88 €
Épaule d'agneau confite 36 heures aux épices douces, écrasé de pommes de terre truffé
Lamb shoulder confit 36 hours with sweet spices, truffled mashed potatoes
- INCONTOURNABLE RIBS DE COCHON  38 €
Unmissable pork ribs

 Végétarien

 Sans gluten



Le Repère
Nicolas Decherchi

LE REPÈRE

Port de La Rague
06210 Mandelieu-La Napoule

+33 (0)4 93 47 07 95 - contact@le-repere.com
www.le-repere.com






LES METS

Chaque repas est un voyage, un moment de rencontre, de partage, une invitation à de nouvelles découvertes. Face à la Méditerranée, je laisse aller mes songes à des centaines d'idées, à des associations de saveurs, je sublime les plus beaux produits que la mer et la terre aient à nous offrir, toujours animé par la volonté de faire vivre la plus belle escale à nos hôtes.

Bon voyage et belle dégustation !

Nicolas Decherchi

ENTRÉES ~ STARTERS

AUBERGINE GRILLÉE 	22 €
Gratinée aux gambas et pistou, suivie de grelots de cerises acidulées <i>Grilled eggplant gratinated with gambas and pistou, sour tomatoes</i>	
MOELLEUX DE CRABE 	28 €
Au curry et pommes Granny Smith, velouté de chou-fleur glacé <i>Crab moelleux with curry and Granny Smith apples, glazed cauliflower velouté</i>	
CEVICHE DE SÉRIOLE 	27 €
Dans son bouillon glacé à la citronnelle et coriandre <i>Hamachi ceviche, glazed broth with lemongrass and coriander</i>	
BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES  	25 €
À la fraise de Provence, tomates Ananas et thym <i>Creamy Burrata with strawberries, tomatoes and thyme</i>	
MOULES DE PAPÉ GRATINÉES EN COQUILLE.....	21 €
<i>Gratinated mussels by Papé</i>	

CAVIARS LA MAISON NORDIQUE

CAVIAR BAERI

15 G - 25 €
50 G - 70 €



CAVIAR DE SOLOGNE

100 G - 240 €

Nos caviars sont servis avec des blinis tiédés,
accompagnés d'une crème citronnée.
*Our caviars are served with warmed blinis,
accompanied by a citrusy cream.*

POISSONS ~ FISH

SAINT-PIERRE EN BOUILLABAISSE 	45 €
Bintje fondante, tomates confites et rouille <i>John-dory cooked in 'bouillabaisse' style, Bintje potatoes, Preserved tomatoes and rouille sauce</i>	
DOS DE CABILLAUD AU CHAMPAGNE 	41 €
Accompagné d'asperges vertes et blanches, polenta crémeuse <i>Cod with champagne, green and white asparagus, creamy polenta</i>	
BAR RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL 	51 €
Mini légumes printaniers, velouté de poivron jaune à l'huile d'argan <i>Sea bass roasted with semi-salted butter, mini spring vegetables, yellow pepper velouté with argan oil</i>	

VIANDES ~ MEATS

CÔTE DE VEAU D'ITALIE FUMÉE AUX AIGUILLES DE PIN.....	49 €
<i>Italian veal chop smoked with pine needles</i>	
NOIX D'ENTRECÔTE D'IRLANDE 400 G.....	43 €
<i>Irish rib steak 400 g</i>	
CÔTE DE BŒUF D'IRLANDE 1,5 KG (À PARTAGER).....	115 €
<i>Prime rib of beef from Ireland 1,5 kg (to share)</i>	


GARNITURES ~ SIDE DISHES

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ~ <i>Potato mousseline</i>	6 €
LÉGUMES SAUTÉS ~ <i>Sautéed vegetables</i>	6 €
POMMES GRENAILLES ~ <i>Grenaille potatoes</i>	6 €
AUBERGINE GRILLÉE ~ <i>Grilled eggplant</i>	6 €
ROQUETTE FRAÎCHE ~ <i>Arugula salad</i>	6 €
PASSION TRUFFÉE.....	15 €
Notre panier de truffes fraîches accompagne chacun de nos mets <i>Truffled passion, our fresh truffles accompany each of our dishes</i>	

SAUCES

BÉARNAISE ~ <i>Bearnaise sauce</i>	3 €
JUS DE VIANDE FUMÉ ~ <i>Smoked meat juice</i>	3 €
SAUCE AUX MORILLES ET VIN JAUNE ~ <i>Morels, wine sauce</i>	3 €
JUS DE BŒUF TRUFFÉ ~ <i>Truffled beef juice</i>	3 €

DESSERTS

SAVARIN AU RHUM.....	17 €
Crème vanillée, Havana ambré <i>Baba with rum, vanilla cream and amber rum</i>	
PAIN PERDU BRIOCHÉ.....	17 €
Caramélisé à la framboise fraîche et crème glacée à la pistache <i>Caramelised French toast with fresh raspberry and pistachio ice cream</i>	
TARTE AU CHOCOLAT DU VENEZUELA.....	17 €
Accompagnée d'un velouté chocolaté et crème glacée à la vanille <i>Venezuela chocolate pie accompanied by a chocolate velouté, vanilla ice cream</i>	
SOUFFLÉ CHAUD À LA MANGUE 	17 €
Cœur coulant au chocolat blanc, sorbet mangue <i>Mango soufflé, creamy white chocolate center, mango sorbet</i>	

COUPES GLACÉES ~ ICE CREAM

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS.....	17 €
Glace vanille, café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, coffee or chocolate, coffee or chocolate sauce, whipped cream</i>	
FRAISE MELBA.....	17 €
Glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly <i>Vanilla ice cream, strawberry sorbet, strawberry coulis, whipped cream</i>	
TATIN.....	17 €
Glaces vanille et caramel, pommes caramélisées, coulis caramel, chantilly <i>Vanilla and caramel ice cream, caramelized apples, caramel coulis, whipped cream</i>	
COLONEL.....	17 €
Sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	