

VIA MARINE

CARTE DU RESTAURANT



📶 Code Wifi:
viamarine83

NOS ENTRÉES

Burrata crémeuse, avocat et fraises	16€
Burrata cheese, avocado and strawberries	
Tartare de thon et avocat, gingembre, wakamé, coriandre	18€
Tuna tartar with avocado, ginger and coriander	
Escargots en persillade	Les 6/12€ Les 12/20€
Snails with parsley and garlic	
Camembert à la truffe rôti au four	18€
Baked Camembert cheese with truffle	
Foie gras poêlé, pommes fondantes et pain d'épices	24€
Pan-fried foie gras, melted apples and gingerbread	
Tempura de gambas	20€
Prawns tempura, sweet chili sauce	
Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres	16€
Beef carpaccio, parmesan cheese, capers	

NOS SALADES

Salade Caesar au poulet croustillant	15€
Caesar salad with crispy chicken, parmesan cheese, tomatoes	
Salade Via Marine, gambas, saumon, St-Jacques, mesclun	17€
Via Marine salad, prawn, salmon, scallop	
Veggie bowl, quinoa, feta, concombre, tomates, avocat, pois chiches, graines de courge, mangue	18€
+ Supplément Thon 5€	
Quinoa, feta cheese, cucumber, tomatoes, avocado, chickpeas, mango	
+ Extra Tuna 5€	

NOS POISSONS

Pavé de Thon mi-cuit, graines de sésame et sauce soja 27€
Half-cooked Tuna steak, sesame seeds, soya sauce

Filet de Saint Pierre rôti au four, Aïoli 23€
Oven roasted John Dory filet, Aïoli sauce

Marmite du pêcheur, cabillaud, coquillages, saint-jacques et gambas 25€
Fish soup with seashells, cod fish, scallops and prawns

Dos de saumon, beurre blanc 26€
Back of salmon and white butter sauce

La sélection du Chef

Sole meunière 300/400g 38€
Sole fish

Saint-Jacques snackées, persillade 30€
Scallops with parsley and garlic

La pêche du jour, loup, dorade selon arrivage 32€
Fish of the day, sea bass, sea bream

Langouste, Homard bleu À commander à l'avance
Spiny lobster, blue lobster, to order in advance 19€ les 100g

Nos accompagnements au choix:

**Frites, riz, salade, gratin de pommes de terre,
poêlée de légumes**

NOS VIANDES

Tartare de boeuf tradition coupé au couteau, frites 	24€
Beef tartar with French fries	
Escalope de veau Milanaise, pâtes fraîches	28€
Veal Milanese with fresh pasta	
Filet de boeuf au poivre concassé	34€
Beef filet cooked with black pepper	
Magret de canard à la figue	28€
Duck breast with figs	
Brochette de boeuf marinée aux 4 épices 	26€
Beef skewer marinated in spices	
Côte de boeuf 300/400g	36€
Prime rib	
Daily Burger, 200g de viande de boeuf Black Angus, garni selon l'humeur du chef, frites	20€
Black Angus meat burger, garnished according to the chef's mood	

Nos accompagnements au choix:

**Frites, riz, salade, gratin de pommes de terre,
poêlée de légumes**

Accompagnement en supplément 4,50€

NOS PÂTES FRAÎCHES, CUITES MINUTE!

- Tagliolinis au basilic frais et burrata crémeuse** 🌶️ **24€**
Tagliolinis pasta with tomato sauce, fresh basil and creamy burrata cheese
- Tagliolinis au gorgonzola et jambon sec** **22€**
Tagliolinis pasta with gorgonzola cheese and cured ham
- Gnocchis au saumon fumé, crème et aneth** **24€**
Gnocchis pasta with smoked salmon, cream and dill
- Tagliolinis à la crème et truffe d'été** **28€**
+ supplément foie gras poêlé 6€
Tagliolinis pasta with cream and summer truffle, pan-fried foie gras in extra 6€



NOS DESSERTS

Saint-Marcellin Cow's milk cheese	9€
Tiramisù au café et canistrelli , <i>arôme de fleur d'oranger</i> Coffee tiramisù, orange blossom aroma	9€
Pavlova aux fruits rouges , <i>meringue, chantilly</i> Red berries Pavlova, meringue, whipped cream	10€
Moelleux au chocolat , <i>zestes de citron vert, glace vanille, chantilly</i> Soft chocolate cake, lime zest, vanilla ice cream, whipped cream	9€
Pain perdu brioché , <i>glace vanille, confiture de lait, chantilly</i> Brioche French toast, vanilla ice cream, milk jam, whipped cream	11€
Fraîcheur citronnée au basilic , <i>crème de citron en verrine</i> Lemon curd, meringue, basil	9€
Banoffee , <i>verrine de bananes, spéculoos, confiture de lait, chantilly</i> Banana, speculoos, milk jam, whipped cream	9€
Profiterole chocolat-vanille , <i>sauce chocolat, chantilly</i> Chocolate profiterole, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream	11€
Café gourmand , <i>assortiment de minis desserts</i> Assortment of mini desserts	10€
Assiette de fruits frais (2 personnes) Plate of fresh fruit for two people	14€

NOS GLACES

Colonel: Vodka , 2 b de glace citron	9€
Capitaine: Rhum brun , 2 b de glace vanille, cannelle	9€

Nos parfums de glaces:

Chocolat, vanille, fraise, citron, coco, café, framboise, passion,
rhum-raisin, caramel

Coupe 1b 3€

Coupe 2b 6€

Coupe 3b 9€

Prix nets en euros - Service compris -

NOS MENUS

Menu Via Marine **Entrée + Plat + Dessert** **39,90€**

Tartare de thon et avocat
Burrata crémeuse, avocat et fraises
Escargots en persillade x6



Pavé de thon mi-cuit
Dos de saumon, beurre blanc
Brochette de boeuf marinée aux 4 épices
Magret de canard aux figues



Tiramisù
Moelleux au chocolat
Banoffee

Menu servi jusqu'à 22h00

Menu Enfant 14€

Un jus de fruit
(Orange, pomme, ananas, passion)
/ ice tea / limonade ou sirop

Filet de poisson / riz
Escalope de poulet pané / frites
Pâtes fraîches à la sauce tomate

1 boule de glace au choix



*La Cuisine est le coeur
d'un restaurant,
le client son âme.*

LE CHEF
FARID BENKADDOUR
ET TOUTE SON ÉQUIPE



VOUS SOUHAITE
UN AGRÉABLE MOMENT

Restaurant Via Marine
29 Quai de la galiote
83310 Cogolin

**Téléphone: (0)6 27 30 41 69
(0)4 89 25 12 02**

<https://viamarine.fr>

Partagez votre expérience !



Prix nets en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé