

# VIA MARINE

## CARTE DU RESTAURANT





📶 Code Wifi:  
viamarine83



## NOS ENTRÉES

<b>Burrata crémeuse, avocat et fraises</b> 	18€
Burrata cheese, avocado and strawberries	
<b>Tartare de thon et avocat, gingembre, wakamé, coriandre</b>	19€
Tuna tartar with avocado, ginger and coriander	
<b>Tartare de saumon à l'italienne</b>	18€
Salmon tartar with parmesan cheese, tomatoes, shallot and basil	
<b>Tempura de gambas</b>	20€
Prawns tempura, sweet chili sauce	
<b>Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres</b>	17€
Beef carpaccio, parmesan cheese, capers	
<b>6 Huîtres Fines de Claire n°3</b>	18€
<b>Camembert à la truffe rôti au four</b> 	19€
Baked Camembert cheese with truffle	
<b>Escargots en persillade</b>	Les 6/14€ Les 12/22€
Snails with parsley and garlic	

## NOS SALADES

<b>Salade Caesar au poulet croustillant</b>	17€
Caesar salad with crispy chicken, parmesan cheese, tomatoes	
<b>Watermelon salad, pastèque, feta, concombre, menthe</b> 	15€
Watermelon, feta cheese, cucumber, mint	
<b>Veggie bowl, quinoa, feta, concombre, tomates, avocat,</b> 	18€
<b>pois chiches, graines de courge, mangue</b> + <i>Supplément Thon 5€</i>	
Quinoa, feta cheese, cucumber, tomatoes, avocado, chickpeas, mango + Extra Tuna 5€	



## NOS POISSONS

<b>Pavé de Thon mi-cuit, graines de sésame et sauce soja</b> Half-cooked Tuna steak, sesame seeds, soya sauce	<b>27€</b>
<b>Tentacule de poulpe braisée, chorizo, purée de patate douce</b> Octopus tentacles with chorizo ham and sweet mashed potatoes	<b>34€</b>
<b>Dos de saumon, Aïoli</b> Back of salmon	<b>26€</b>
<b>Riz Thai sauté aux crevettes</b> Sauted thai rice with shrimps and vegetables	<b>24€</b>

### La sélection du Chef

<b>Sole meunière 300/400g</b> Sole fish	<b>38€</b>
<b>Saint-Jacques snackées, persillade</b> Scallops with parsley and garlic	<b>30€</b>
<b>La pêche du jour, loup, dorade selon arrivage</b> Fish of the day, sea bass, sea bream	<b>34€</b>
<b>Langouste, Homard bleu À commander à l'avance</b> Spiny lobster, blue lobster, to order in advance	<b>19€ les 100g</b>

**Nos accompagnements au choix:**  
**Frites, riz, salade, gratin de pommes de terre,**  
**poêlée de légumes**



## NOS VIANDES

<b>Tartare de boeuf tradition coupé au couteau, frites</b> 	<b>26€</b>
Beef tartar with french fries	
<b>Escalope de veau Milanaise, pâtes fraîches</b>	<b>28€</b>
Veal Milanese with fresh pasta	
<b>Filet de boeuf 200g, cuisson au Kamado Japonais</b>	<b>36€</b>
+ <i>Supplément foie gras façon Rossini 6€</i>	
Beef filet, cooking with Japanese Kamado	
<b>Magret de canard, figues rôties au miel</b>	<b>30€</b>
Duck breast with roasted figs	
<b>Brochette de boeuf marinée à l'orientale</b> 	<b>26€</b>
Beef skewer marinated in spices	
<b>Côte de boeuf 300/400g</b>	<b>36€</b>
Prime rib	
<b>Daily Burger, 200g de viande de boeuf Black Angus,</b>	<b>24€</b>
<b>garni selon l'humeur du chef, frites</b>	
Black Angus meat burger, garnished according to the chef's mood	

**Nos accompagnements au choix:**

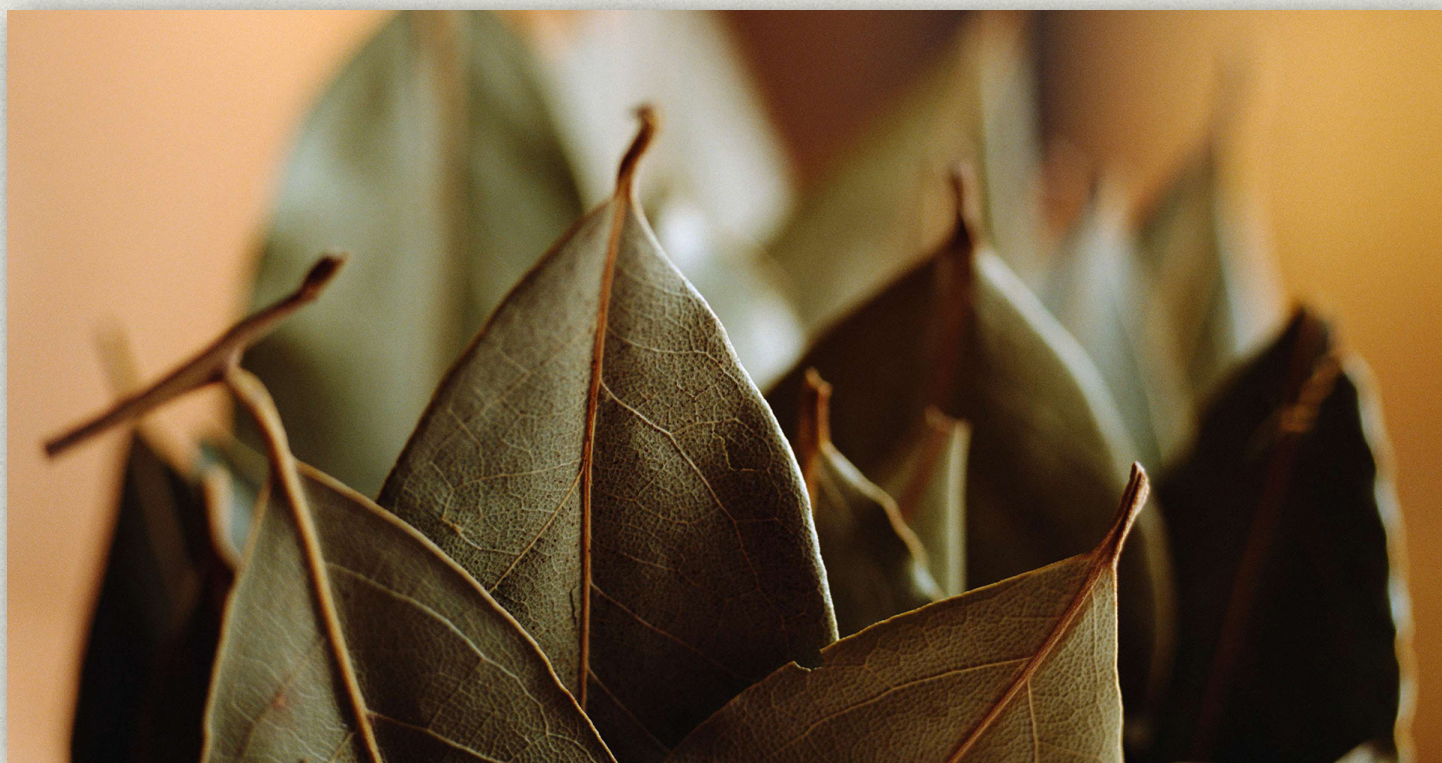
**Frites, riz, salade, gratin de pommes de terre,  
poêlée de légumes**

**Accompagnement en supplément 4,50€**



## NOS PÂTES FRAÎCHES, CUITES MINUTE!

- Penne au basilic frais et burrata crémeuse**   **26€**  
Penne pasta with tomato sauce, fresh basil and creamy burrata cheese
- Tagliolinis au gorgonzola et jambon sec** **24€**  
Tagliolinis pasta with gorgonzola cheese and cured ham
- Gnocchis au saumon fumé, crème et aneth** **26€**  
Gnocchis pasta with smoked salmon, cream and dill
- Tagliolinis à la crème et truffe d'été,**  **30€**  
*+ supplément foie gras poêlé 6€*  
Tagliolinis pasta with cream and summer truffle, pan-fried foie gras in extra 6€
- Wok de légumes et nouilles sautées**  **24€**  
Noodles and vegetables wok





## NOS DESSERTS

<b>Saint-Marcellin</b> Cow's milk cheese	10€
<b>Tiramisù au café et canistrelli</b> , <i>arôme de fleur d'oranger</i> Coffee tiramisù, orange blossom aroma	10€
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> , <i>meringue, chantilly</i> Red berries Pavlova, meringue, whipped cream	12€
<b>Moelleux au chocolat</b> (sans gluten), <i>glace vanille, chantilly</i> Soft chocolate cake, vanilla ice cream, whipped cream	10€
<b>Pain perdu brioché</b> , <i>glace vanille, confiture de lait, chantilly</i> Brioche French toast, vanilla ice cream, milk jam, whipped cream	11€
<b>Pudding mangue et graines de chia</b> , <i>lait de coco</i> Mango chia pudding, coconut milk	11€
<b>Profiterole chocolat-vanille</b> , <i>sauce chocolat, chantilly</i> Chocolate profiterole, vanilla and chocolate ice cream, whipped cream	12€
<b>Riz au lait vanille et caramel</b> , <i>cannelle</i> Vanilla and caramel rice pudding, cinnamon	10€
<b>Café gourmand</b> , <i>assortiment de minis desserts</i> Assortment of mini desserts	11€
<b>Assiette de fruits frais</b> (2 personnes) Plate of fresh fruit for two people	16€

## NOS GLACES

### Nos parfums de glaces:

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

Coupe 1b 3€

Coupe 2b 6€

Coupe 3b 9€



# NOS MENUS

## Menu Via Marine Entrée + Plat + Dessert

45€

Escargots x6  
Tartare de thon et avocat  
Burrata crémeuse, avocat et fraises  
Watermelon salade

---

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

---

Saint Marcellin  
Moelleux au chocolat  
Riz au lait vanille caramel  
Tiramisù

## 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 !*

