

VIA MARINE

CARTE DU RESTAURANT


*Produits frais, faits maison et de saison !
Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas*



ENTRÉES / STARTERS

**Burrata crémeuse à partager, tomates cerises,
pesto maison et balsamique 28**

*Creamy burrata to share, cherry tomatoes, homemade pesto
and balsamic glaze*

Tempura de gambas, mayonnaise au Wasabi 20 

Prawn tempura, wasabi mayonnaise

Escargots en persillade / Les 6/14 Les 12/22

Snails with parsley and garlic

Salade de jeunes pousses, asperges vertes, olives noires, feta et radis 17

Baby greens salad, green asparagus, olives, feta and radishes

6 Huîtres Fines de Claire N°3 18

6 Fine de Claire oysters N°3

Salade César au poulet, sucrine, copeaux de parmesan et oeuf mollet 17

*Chicken caesar salad,
parmesan shavings and soft-boiled egg*

Tartare de saumon, tomates confites, parmesan et basilic frais 19

Salmon tartar with parmesan cheese, tomatoes, shallot and basil

Camembert rôti aux dattes, fleur de sel et romarin, mouillettes 18

Baked Camembert cheese with dates and rosemary

**Veggie bowl, quinoa, feta, concombre, tomates, avocat,
pois chiches, graines de courge, fruits de saison 18**

+ Supplément Saumon 5€

*Quinoa, feta cheese, cucumber, tomatoes, avocado, chickpeas, seasonal
fruits*

+ Extra Salmon 5€

PLATS / MAINS COURSES

Moules marinières traditionnelles, frites 21

Traditional mussels marinière, fries

Tagliatelles aux gambas, bisque de crustacés, persil,  pignons de pin, piment doux fumé 28

Prawn tagliatelle, shellfish bisque, parsley, pine nuts and smoked mild chili

Sardines grillées au Kamado japonais, frites 22

Grilled sardines on a Japanese kamado, fries

Bouillabaisse, rouille maison, croûtons frottés à l'ail et huile d'olive 29

Bouillabaisse, homemade rouille, garlic-rubbed croutons with olive oil

Dos de Cabillaud, écrasé de pomme de terre et sauce Aïoli 28

Cod loin, mashed potatoes and aioli sauce

Riz Thaï sauté aux crevettes 26 

Thai-style stir-fried rice with shrimps

Dos de saumon mi-cuit, graines de sésame et sauce teriyaki, riz 25

Seared salmon loin with sesame seeds and teriyaki sauce

Tajine de poulpe aux épices douces, légumes fondants et semoule 32 

Octopus tagine, mild spices, slow-cooked vegetables with semolina

Langouste, Homard bleu / À commander à l'avance 19€ / 100G

Spiny lobster, blue lobster / Advance order required

PLATEAU DE FRUITS DE MER :

12 Huîtres Fines de Claires N°3

12 Oysters Fines de Claire N°3

8 crevettes roses, Bulots (200g)

8 Pink shrimps, Whelks

49€

Disponible en take away !

**Burger de viande de boeuf éffiloché, cuisson basse température 7h,
Sauce BBQ maison 26**

7-hour slow cooked pulled beef burger with homemade barbecue sauce

**T-bone de veau, jus réduit au romarin,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 29**

Veal T-bone, rosemary jus, crushed potatoes with olive oil

**Tartare de boeuf finement coupé au couteau, 
préparé et assaisonné minute, frites 26**

Hand-cut beef tartar, prepared and seasoned to order, fries

Brochette de boeuf marinée aux 4 épices 27 

Marinated beef skewer

Magret de canard, figues rôties au miel 30

Duck breast with honey-roasted figs

Wok de légumes et nouilles sautées 25

Stir fried noodles and vegetables

Gnocchis au saumon fumé, crème, câpres frais et aneth 27

Gnocchis pasta with smoked salmon, cream, capers and fresh dill

Penne à l'arrabbiata et basilic frais 22 

Penne in spicy tomato sauce with fresh basil

**Spaghetti Cacio e pepe au Pecorino Romano,
poivre fraîchement moulu et tranche de jambon cru 24**

*Spaghetti cacio e pepe, pecorino romano and freshly ground black pepper,
cured ham on top*

Supplément Garniture

Frites 5

Ecrasé de pommes de terre 5

Salade verte 4.5

Poêlée de légumes 5

Riz 5

NOS MENUS

Menu Via Marine

Entrée + Plat + Dessert

42€

6 Huîtres Fines de Claire N°3

6 Fine de Claire oysters N°3

Soupe de poisson de roche

Mediterranean fish soup

Salade César

Chicken caesar salad



Brochette de boeuf marinée aux 4 épices

Marinated beef skewer

Wok de légumes et nouilles sautées

Stir fried noodles and vegetables

Dos de saumon mi-cuit

Seared salmon loin



Coco givrée

Frosted coconut

Clafoutis de saison

Seasonal clafoutis

Tiramisù fraises et matcha

Strawberry tiramisù with matcha

Menu servi jusqu'à 22h00 - Served until 10 PM

Menu Enfant 15€

Un jus de fruit

(Orange, pomme, ananas, passion, abricot, goyave)

/ ice tea / limonade / coca-cola ou sirop

Filet de poisson / riz

Escalope de poulet pané / frites

Pâtes fraîches à la sauce tomate

1 boule de glace au choix

Prix nets en euros - Service compris -

DESSERTS

Saint Marcellin, abricots secs 11
Saint Marcellin with dried apricots

Moelleux au chocolat sans gluten, glace coco 12
Warm chocolate cake with coconut ice cream, gluten free

**Cookie géant, noisettes, caramel beurre salé, glace
vanille 18**
12 min de cuisson!

Giant hazelnut cookie with salted caramel and vanilla ice cream, 12 min cooking time!

Tiramisù fraises, aromatisé au matcha 11
Strawberry tiramisù flavored with matcha

Profiterole à la vanille et crème de noisette 12
Vanilla profiterole with hazelnut cream

Clafoutis aux fruits de saison, glace chocolat 12
Seasonal fruit clafoutis with chocolate ice cream

Pain perdu brioché caramélisé, glace vanille 11
Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream

Smoothie bowl à la banane 12
Banana smoothie bowl

Glaces - Ice creams

**Chocolat, vanille, fraise, citron, coco, pêche de vigne,
rhum- raisin, pistache, stracciatella, cerise**

Coupe 1b 3 Coupe 2b 6 Coupe 3b 9
Supplément chantilly 1



Restaurant Via Marine
29 Quai de la galiote
83310 Cogolin
Téléphone: (0)6 27 30 41 69
<https://viamarine.fr>

Prix nets en euros - Service compris -