



SEASIDE

Le Menu



Les chèques bancaires ne sont pas acceptés



Apéritifs

Drink

Ti Punch sucre ou sirop	4€	Ti Punch vieux sucre ou sirop	7€
Ti Punch miel	5€	Ti Punch vieux miel	8€
Kir Pétillant (Prosecco)	10€	Ricard	5,50€
Martini blanc ou rouge	6€	Jack Daniel's	10€
Coupe de Prosecco	9€	Whisky JB	7€
Whisky coca	10€	Sangria maison	10€



Les cocktails avec Alcool

Planteur 11€ <i>Cocktail de jus de fruits, rhum agricole, rhum vieux, cannelle</i>	Cuba Libre 10€ <i>Rhum 40°, coca cola, citron vert</i>
Mojito 11€ <i>Rhum 40°, citron vert, menthe, sucre de canne, soda</i>	Spritz 10€ <i>Apérol, prosecco, soda</i>
Mojito fraise, framboise ou passion 12€ <i>Rhum 40°, citron vert, menthe, sucre de canne, soda</i>	Américano 10€ <i>Campari, Martini rouge, martini blanc</i>
Mojito gingembre 12€ <i>Rhum 40°, citron vert, menthe, gingembre, sucre de canne, soda</i>	Daïquiri 10€ <i>Rhum 40°, citron vert, sucre de canne, soda</i>
Blue Lagoon 10€ <i>Vodka, curaçao, citron vert, soda</i>	Daïquiri fraise, framboise ou passion 11€ <i>Rhum 40°, citron vert, sucre de canne, soda</i>
Piña colada 12€ <i>Rhum 40°, jus d'ananas, coco, sucre de canne</i>	Vodka Sunrise 10€ <i>Vodka, jus d'orange, grenadine</i>



Les cocktails sans Alcool

Virgin mojito 9€ <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, soda</i>	Virgin Daïquiri 10€ <i>fraise, framboise ou passion Citron vert, sucre de canne, soda</i>
Virgin mojito gingembre 10€ <i>Citron vert, menthe, sucre de canne, gingembre, soda</i>	Virgin Colada 10€ <i>Jus d'ananas, coco, sucre de canne</i>
Virgin Daïquiri 9€ <i>Citron vert, sucre de canne, soda</i>	Bora Bora 10€ <i>Jus de maracudja, jus de citron, jus d'ananas, grenadine</i>

Les bières

Pression:	
Corsaire, Heineken, Affligem 25cl	5€
Corsaire, Heineken, Affligem 50cl	10€
Heineken zéro bouteille 33cl	5€
Carib, Desperados, Desperados red bouteille 33cl	6€



Sodas, jus de fruits, eaux, café

Soda:		
Coca, Orangina, Sprite, Coca zéro, Perrier, Fuze Tea, Schweppes Tonic, Ordinaire Fanta orange	3,50€	
Jus de fruits:		
Tropical, goyave, passion, ananas, mangue, pomme, orange	4€	
Jus de fruits frais:		
Bissap (fleur d'hibiscus), citronnade, limonade maison, gingembre et bouye (fruit du baobab 🌿)	10€	
Eau plate 4,50€	Eau gazeuse 5€	Café frappé 5€

Nos tapas

Starters



Beignets de calamars frits X6 sauce oignons poivrons <i>Squid fritters</i>	8€
Onion rings X6 sauce oignons poivrons	8€
Beignets de mozzarella X6 sauce oignons poivrons <i>Mozzarella sticks fritters</i>	8€
Bâtonnets frits de fromage de chèvre panés X6 miel <i>Goat cheese sticks fritters</i>	8€
Rillettes de poisson «maison» et ses toasts <i>Homemade Marlin rillettes with toast</i>	9€
Carpaccio de marlin fumé «maison»	10€
Accras de morue «maison» X8 sauce piment végétarien <i>Home cod fritters</i>	10€
Ardoise antillaise	28€
Boudins noirs X4, accras X6, rillettes de poisson, carpaccio de marlin et citron vert <i>Black pudding, home cod fritters, homemade Marlin rillettes, marlin carpaccio & lime</i>	
Assiette FRITTO MISTO	29€
Beignets de calamars X4, beignets de mozzarella X4, batonnets de chèvre panés X4, cheddar pané X4, onions rings X4 et frites <i>Squid fritters, mozzarella fritters, breaded goat sticks, breaded cheddar, onions rings and fries</i>	

Salades & hors d'oeuvres

Salad & Appetizers



Salade d'Eliss	22€
Salade, chèvre chaud toasté, tomates, cerneaux de noix, lardons grillés, figues confites, vinaigrette framboise au miel <i>Salad, tomato, goat cheese on roasted bread, nuts, roasted bacon, candied figs, vinaigrette sauce</i>	
Salade Caesar au poulet	22€
Salade, tomates, poulet pané, lardons grillés, grana padano, croûtons, sauce Caesar <i>Salad, tomato, roasted bread, roasted bacon, fried chicken, parmesan, Caesar sauce</i>	
Salade «Seaside»	26€
Salade, tomates, poulpe, mozzarella di bufala, grana padano, oignons rouges et pesto maison <i>Salad, tomatoes, octopus, mozzarella di bufala, grana padano, red onions and homemade pesto</i>	
Burrata caprese	19€
Burrata, tomates, salade, réduction balsamique et grana padano <i>Burrata, tomatoes, salad, balsamic reduction and grana padano</i>	
Camembert au lait cru XL 250g rôti au four, jambon cru, miel et thym	23€
Servi avec frites et crudités <i>Oven-roasted camembert, ham, honey, thymes</i>	



NOS POISSONS*

Seafood



ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON, SALADE,
PURÉE DE CAROTTE GIRAUMON OU RIZ

Langoustes et Cigales de mer «fraîches» selon arrivage	10€ les 100g
<i>Fresh Lobster</i>	
Filet de daurade à la plancha sauce créole	24€
<i>Grilled dorade, creol sauce, fries, salad and mashed carrots giraumon</i>	
Steak de Marlin mi-cuit, sauce au roquefort	26€
<i>Marlin steak with roquefort sauce, fries, salad and mashed carrots giraumon</i>	
Tartare de thon «caraïbe»	24€
<i>Tuna tartar, local spices, fries, salad and mashed carrots giraumon</i>	
Plancha caribéenne à la provençale thon mi-cuit, marlin mi-cuit et dorade	27€
<i>Seafish grilled, persillade sauce, fries, salad and mashed carrots giraumon</i>	
Fish & Chips à la dorade façon tempura, sauce tartare	24€
<i>Fried mahi-mahi or catch of the day, tartare sauce</i>	
Tataki de thon à la japonaise	27€
<i>Algues wakamé, wasabi, gingembre confit, sauce teriyaki, frites, salade</i>	
<i>Japanese tuna tataki, wakamé, wasabi, confied ginger, teriyaki sauce, french fries</i>	
Ardoise «Seaside»	28€
<i>Tartare de thon, Tataki de thon, algues wakamé, gingembre, wasabi, sauce teriyaki, frites, salade.</i>	
<i>Tuna tartar, tuna tataki, wakamé algae, confied ginger, wasabi, teriyaki sauce, french fries, salad</i>	
Plancha de poulpe à la persillade	27€
<i>Octopus plancha with persillade</i>	

* Tous nos poissons sont cuisinés frais, mais nous sommes dépendants de la mer.

NOS MOULES FRÎTES

Mussels & french Fries

Marinière

19€

Crème à l'ail

19€

Roquefort

21€



Moules BIO, origine pacifique, congelées sous vide

Nos viandes*

Meats

Pièce du boucher 300gr environ Frites, salade, purée de carotte giraumon <i>Butcher's piece, fries, salad and mashed carrot giraumon</i>		25€
Entrecôte 300gr environ Frites, salade, purée de carotte giraumon <i>Ribeye, fries, salad and mashed carrot giraumon</i>		29€
Carpaccio de boeuf pesto et grana padano, frites et crudités <i>Beef carpaccio, pesto and grana padano, french fries</i>		19€
Magret de canard entier , miel et thym, frites, salade et purée de carotte giraumon <i>Duck breast, honey and thyme, fries, salad and mashed carrot giraumon</i>		29€
Souris d'agneau grillée , miel et sésame aux épices Raz el hanoult Frites, salade et purée de carotte giraumon <i>Lamb mouse with spices Raz el hanoult, fries, salad and mashed carrot giraumon</i>		29€
Ribs de porc à la texane , marinade BBQ, cuisson basse température, frites, salade et purée de carotte giraumon <i>«Texan ribs», BBQ marinade low temperature cooking, fries, salad and mashed carrots giraumon</i>		23€

* Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce au choix:

Poivre, Roquefort, Moutarde au miel, Barbecue

Sauce supplémentaire 1€

Supplément frites ou salade 5€

* All our meats are accompanied by a sauce of your choice: Pepper, Roquefort, Honey mustard, Barbecue
Extra sauce 1€ - Extra fries or salad 5€

Nos burgers gourmands

Gourmets burgers

PAIN ET FRITES MAISON

Bread and french fries homemade

Le New-Yorkais Haché de boeuf 150g, cheddar, tomate, salade, sauce américaine <i>100% ground beef, cheddar, tomato, salad, american sauce</i>		16€
Le Key West Steak de daurade, tomate, salade, oignons rouges, cheddar, sauce tartare <i>Fish steak, salad, tomato, red onions, cheddar, tartare sauce</i>		19€
Le Frenchy Haché de boeuf 150g, salade, chèvre, oignons confits au miel, sauce roquefort <i>100% ground beef, salad, goat cheese, candied onions, cheese roquefort sauce</i>		18€
Le Pepper Boy Haché de boeuf 150g, tomate, bacon grillé, fromage raclette, oignons confits, sauce poivre <i>100% ground beef, tomato, roasted bacon, raclette cheese, candied onions, pepper sauce</i>		18€
Le SEASIDE Double haché de boeuf 2x150g, bacon grillé, salade, tomate, oeuf au plat, cheddar, raclette, onions rings, sauce américaine <i>100% ground beef, roasted bacon, salad, tomato, crispy onions, fried egg, cheddar, raclette, american sauce</i>		23€

Compositions non modifiables

La sélection de Pizzas*

Compositions non modifiables



Margarita Vera

Sauce tomate, mozzarella, pesto, salade
Tomato, mozzarella, pesto, salad



15€

Pizza SEASIDE Insalata de la terre, pizza en porte feuille
tranchée sur salade, accompagnée de sa belle garniture
Sauce tomate, mozzarella, tomates, champignons, jambon blanc, et jambon cru,
grana padano

*Insalata of the earth, pizza in wallet sliced on salad, accompanied by its beautiful garnish,
tomato sauce, mozzarella, tomatoes, mushroom, white ham, and ham, grana padano*

19€

Bella Régina

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, mozzarella di bufala
Tomato sauce, mozzarella, mushroom, ham, mozzarella di bufala

17€

Bufala

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, mozzarella di bufala,
pesto et grana padano
Tomato sauce, mozzarella, ham, mozzarella di bufala, pesto, grana padano

18€

Formaggi

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre et copeaux
de grana padano
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, grana padano

17€

Calzone

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, pesto, salade
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, egg, pesto, salad

17€

Piccante

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, champignons, oignons
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, mushroom, onion

16€

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, tomates, oignons, pesto
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, tomato, onion, pesto

16€

Nos pâtes fraîches

Fresh pasta

Pesto

Pesto et grana padano



16€

Bolognaise

Viande hachée, sauce tomate, oignons, grana padano
Minced meat, tomato sauce, onions, grana padano

18€

Carbonara

Crème, lardons, champignons, oignons, jaune d'oeuf et grana padano
Cream, bacon, mushrooms, onions, egg yolks and grana padano

19€

Végétariennes

Courgettes, aubergines, tomates, oignons, pesto
Zucchini, eggplant, tomato, onion, pesto

17€

Le petit coin d'Afrique

The little corner of Africa

**Mafé poulet sauce pâte d'arachide accompagné
de riz et piment végétarien**

Mafé chicken sauce peanut paste accompanied rice and vegetarian chili



29€

**Poulet yassa: poulet mariné farci aux épices et oignons
accompagné de riz ou frites**

Marinated chicken stuffed with spices and onions, rice or fries

28€



Les desserts*

Deserts



Profiterole XL chou à la vanille, chocolat chaud et chantilly <i>Profiterole xl, cabbage with vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	12€
Cheesecake du chef à l'oréo <i>Cheesecake of the Chief</i>	10€
Crème brûlée au Rhum vieux <i>Burned cream, old rum</i>	10€
Tiramisu biscuit spéculoos, mascarpone, café et Amaretto <i>Spéculoos cake, mascarpone cheese, coffee and Amaretto</i>	10€
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille, chantilly <i>Fluffy chocolate cake with vanilla ice cream, whipped cream</i>	10€
Peanut butter cookie maxi cookie moelleux, cajou, amandes, pépites de chocolat, glace vanille, chantilly <i>Cashews, almonds, chocolate chips, vanilla ice cream, whipped cream</i>	10€
Tarte tatin et sa boule de glace vanille, chantilly <i>Tarte tatin and a scoop of vanilla ice cream, whipped cream</i>	12€
Café Gourmand cheesecake, brownie, tiramisu et tarte citron <i>Gourmet coffee, brownie, tiramisu and lemon tart</i>	12€
La coupe SEASIDE crème glacée, smarties, praliné, vanille, brownies-cookies coulis chocolat et caramel au beurre salé <i>Ice cream, smarties, praline, vanilla, brownies-cookies, coulis chocolate and salted butter caramel</i>	12€

* Tous nos desserts sont faits maison



**Vous passez un agréable moment?
Nous serions ravis de recevoir votre avis
sur le SEASIDE, et de vous offrir le dijo !**



Scannez moi...


La carte des vins



Vins blancs

75cl

White wine

Muscadet Sève & Maine «sur Lie Ripotiere»		30€
Chardonnay «Domaine Saint Nabor»		31€
Bourgogne Aligoté «Vignes de Saint Germain»		35€

Vins rosés

Rosé wines

Pays du Gard «Gris de Nabor»	27€
Côtes de Provence «Cuvée de l'Aubade»	30€
Côtes de Provence «Tour St Honoré» BIO	36€
Côtes de Provence «Clos Mistinguette» Cru classé	42€

Vins rouges

Red wine

Côtes du Rhône «l'Amandine»		30€
Saumur Champigny «Domaine Vacher»		38€
Saint Nicolas de Bourgueil «Ambroisie»		37€
Brouilly «Château de Saint Lager»		39€
Bordeaux «Château Treille de Candalle»		29€
Bordeaux Médoc «Cru Bourgeois Château Moulin Belaire»		45€
Bordeaux Graves «Château Pontey Lamartine»		43€

Vins en pichet

Pitched wine

	le verre	25cl	50cl
Rouge, Rosé ou Blanc	5€	7€	12€

Champagne & Pétillant

Champagne and Sparkling

Champagne Brut L'Hoste	75€
Prosecco	35€





Les digestifs

Digestive

Rhum banane «maison» <i>Homemade banana rum</i>	9€
Rhum ananas «maison» <i>homemade pineapple rum</i>	9€
Get 27	9,50€
Crème de Rhum vieux LONGUETEAU <i>Cream of Rum old LONGUETEAU</i>	9€
Limoncello	9€
LONGUETEAU Vieux Prélude	10€
LONGUETEAU Vieux Concerto	15€
REMONENQ 4 ans «Première cuvée»	10€
REMONENQ 9 ans «Première prestige»	15€