

Entrées/Starters

Entrée ou Salade du jour Starter or Salad of the Day	23.00€
Poivrons grillés anchoïade Grilled peppers with anchoïad	18.00€
Salade de tomates Burrata, pignons de pin, jambon cru Tomato salad with burrata, pine nuts and cured ham	22.00€
Salade César Caesar salad	22.00€
Carpaccio de bœuf, salade, Parmesan Beef carpaccio with salad and Parmesan	22.00€
Salade de poulpes Octopus salad	23.00€
Aubergines à la parmesane Eggplant Parmesan	23.00€

Plats/Main courses

Aïoli Provençal Provençal aioli	23.00€
Plat du Jour Dish of the day	22.00€
Moules sauce Poulette, frites Mussels in cream sauce, French fries	19.00€
Ravioli, citron, basilic, buffala, parmesan sur lit de sauce tomates Ravioli, Lemon Basil, buffalo mozzarella and Parmesan on tomato sauce	21.00€
La pasta del mare Seafood Pasta	25.00€
Poisson grillé selon arrivage Grilled fish (subject to availability)	27.00€
Mi-cuit de Thon sauce vierge Seared tuna with sauce vierge	27.00€
Tartare de poisson, frites salade Fish tartare, chips and salad	24.00€
Gambas à la Provençales, flambées au pastis Provençal prawns, flambéed with pastis	29.00€
Entrecôte grillée (250g) frites, salade Grilled entrecôte (250g) with chips and salad	27.00€
Escalope de veau façon bocconcini jambon cru, buffala, parmesan Veal escalope, Bocconcini-style Cured ham, buffalo mozzarella, Parmesan	27.00€



Tous nos plats sont accompagnés de légumes ou féculents préparés par notre équipe de cuisine. Demandez plus de détails à nos serveurs

## Desserts maison

8.00€

Moelleux au chocolat  
Tiramisu  
Panna cotta  
Crème brûlée



## Dessert du jour

9.00€

Une touche sucrée, toujours renouvelée. Nos desserts maison évoluent chaque semaine selon l'inspiration du chef et les fruits de saison.

## Nos Glaces.

Demandez notre carte à nos serveurs

## Nos Crêpes.

*Sucre	5.00€
*Sucre citron	5.60€
*Chocolat chaud ou Nutella (+ banane 1.00€)	6.00€
*Crème de marrons	6.00€
*Confiture	6.00€
* Golfe	8.60€
(Grand Marnier, fraises fraîches)	
* Supplément crème fouettée	2.00€
* Supplément boule de glace	3.00€



## Milkshake 1 parfum au choix : 8.00€

## Menu enfant (jusqu'à 12ans)

14.00€

Une boisson soft  
Steack haché grillé ou filet de poisson frais poché ou nuggets de  
poulet accompagné de frites  
Une boule de glace ou donut glacé

# LA SELECTION DES VINS

## ROSES

	50 cl	75 cl
Domaine du Paternel (Côtes de Provence bio)	23.00€	31.00€
Domaine du Bagnol (Cassis AOP)	28.00€	35.00€
Domaine des 4 vents (Cassis AOP)		31.00€
Domaine de la Cadènière (bio) (Coteaux d'Aix)	18.00€	25.00€

## BLANCS

	50 cl	75 cl
Tariquet (Blanc Moelleux)		25.00€
Domaine du Paternel (Cassis AOP)	28.00€	35.00€
Domaine du Bagnol (Cassis AOP)	28.00€	35.00€
Domaine de la Cadènière (bio) (Coteaux d'Aix)	18.00€	25.00€

## ROUGES

	50 cl	75 cl
Domaine Bodin (Cassis)	28.00€	35.00€
Domaine du Paternel (Bandol AOC)		39.00€
Domaine de la Cadènière (bio)	18.00€	25.00€

## CHAMPAGNE

Coupe 11€

Bouteille 95€

## Suggestions au verre (14cl) :

### Rosé

Cassis	7.00€
Coteaux d'Aix	5.00€

### Blanc

Cassis	7.00€
Coteaux d'Aix	5.00€

### Rouge

Coteaux d'Aix	5.00€
Bandol Paternel	8.00€

## Eaux minérales (Uniquement en restauration)

1 litre : 6.00€ / 1/2 litre : 4.00€

## BRASSERIE LE GOLFE CASSIS

### NOS APÉRITIFS

### NOS BOISSONS FRAICHES

Coca cola, coca cola zero (33cl)	4.50€
Orangina, Fanta, Oasis	
Fuze tea, sprite (25cl)	4.50€
Schweppes, agrumes, Tonic (25 cl)	4.50€
Cacolac (20cl)	4.50€
Bitter San Pellegrino (10cl)	4.50€
Jus de Fruits PAGO (20cl)	4.50€
Ace, ananas, orange, pêche, poire, pomme, Pamplemousse, abricot, fraise, tomate	
Jus de fruits pressés	6.00€
Sirop à l'eau	3.50€
Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, PAC, pêche, cassis, violette, gambetta	
Perrier (33 cl)	4.50€
Vittel (25cl)	4.20€
Supplément sirop	0.30€

### NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.10€
Allongé, déca, noisette	2.10€
Crème	3.90€
Double café	4.20€
Cappuccino	4.90€
Viennois (chocolat ou café)	5.00€
Thé ou infusion	3.80€
Irish coffee	11.00€
Viennoiseries	1.80€



Apérol Spritz (33cl)	9.50€
Ricard, Casanis, Janot (4cl)	4.50€
Kir (10cl)	5.30€
Martini rouge ou blanc (5cl)	5.90€
Campari, Suze (5cl)	5.90€
Américano (8cl)	10.00€

### NOS BIERES

<u>A la pression</u>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
1664 Blonde	4.50€	9.00€
Grimbergen Blonde	5.00€	9.50€
Grimbergen Blanche	5.00€	9.50€
Brooklyn Defender IPA	5.00€	9.50€
Pietra Ambrée	5.00€	9.50€

### En bouteilles (33cl)

Carlsberg	5.50€
Desperados	6.50€
1664 sans alcool	5.00€
Fada Blonde (Brasserie du Castellet)	6.00€

### NOS ALCOOLS ET LIQUEURS (4CL)

#### RHUMS

Havana 3 ans	11.00€
Captain Morgan spicy	11.00€
3 rivières double wood	11.00€
Don papa	13.00€

#### WHISKY

J&B	9.00€
Jameson	11.00€
Jack's Daniel's	11.00€
Bourbon four roses	11.00€
Glenfiddich 12 ans	13.00€

### NOS DIGESTIFS

Garlaban, Gin, Limoncello	9.50€
Cognac VS, Get 27, Baileys	9.50€
Téquila, Calvados, Vodka	9.50€

## LA SELECTION DE COCKTAILS 13€

### LES CLASSIQUES

Margarita, Mojito, Pina colada, Caipirinha, Cosmo, Sex on the Beach, Bloody Mary, Moscow Mule, Ti Punch...

### LES SIGNATURES

#### A BASE DE RHUM

Mojito framboise ou fraise : Rhum, citron vert, menthe, sucre, fraises ou framboises, Perrier.

Spicy Mojito : Rhum, citron vert, menthe, sucre, purée de fruits de la passion, ginger beer.

Maï Taiï : Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron vert, purée d'ananas, sirop de falernum.

Don Miguel : Spiced Rhum, sirop cannelle, jus de citron, crème fruits de la passion.

Rhum old fashioned : Rhum ambré, sucre, bitter tiki.

Caïpi passion : Cachaça, citron vert, sucre, purée fruit de la passion.

Paga'yo : Cachaça, jus de citron vert, ananas et fraises fraîches, sirop de falernum.

#### A BASE DE GIN

Summer of 69 : Pink gin, crème de fraise, jus de citron, sucre, vin pétillant.

Le Cap : Gin, liqueur de fleur de sureau, jus de pampleousse, sirop de pêche.

Gin spritz : Gin, citron vert, pampleousse et framboises fraîches, tonic.

Negroni : Gin, martini rouge, Campari.

Bramble : Gin, crème de mûre, jus de citron, sucre.

#### A BASE DE VODKA

Night out : Vodka, liqueur de vanille, sucre, purée de fruit de la passion, vin pétillant.

Expresso Martini : Vodka, Kahlua, café, sirop de noisette.

## BRASSERIE LE GOLFE CASSIS

Miranda : Vodka, crème de framboise, purée de framboises, jus d'ananas.

Lemon drop : Vodka, triple sec, jus de citron vert, sucre.

Flower drop : Vodka, liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert, sucre.

Black Russian : Vodka, Kahlua.

White Russian : Vodka, Kahlua, crème.

### A BASE DE TEQUILA ET MEZCAL

Will : Téquila, liqueur de fleur de sureau, jus de poire, citron vert, sirop d'agave, perrier.

El Diablo : Téquila, crème de cassis, jus de citron vert, sirop d'agave, ginger beer.

Paloma : Téquila, jus de citron vert, jus de pamplemousse, perrier, sirop d'agave.

Oaxaca old fashioned : Téquila, Mezcal, sirop d'agave, bitter chocolat.

Mango Mezcalita : Mezcal, triple sec, purée de mangue, jus de citron vert, sirop d'agave.

Pina Mezcalita : Mezcal, triple sec, purée d'ananas, jus de citron vert, sirop de miel.

### A BASE DE WHISKY

Old Fashioned : Bourbon, sucre, Angostura

Lukas : Bourbon, gingembre frais, jus de citron, sirop de miel.

Whisky Sour : Bourbon, jus de citron, sucre.

Irish Mule : Jameson, jus de citron, ginger beer, sirop de cannelle.

### LES AUTRES

Pisco sour : Pisco, jus de citron, sucre, angostura.

Amaretto sour : Amaretto, jus de citron, sucre, bitter chocolat.

Bellini framboise : Crème de framboise, purée de framboises, vin pétillant.

Hugo Spritz : Liqueur fleur de sureau, vin pétillant, perrier, citron vert, menthe fraîche.

Sazerac : Cognac, sucre, Peychaud bitter, parfumé à l'absinthe.

## LA SELECTION DE COCKTAILS SANS ALCOOL 9.50€

Virgin Mojito : Classique ou fraise ou framboise.

Virgin Spicy : Menthe, citron vert, sucre, purée de fruit de la passion, ginger beer.

Virgin Pina Colada : Jus d'ananas, crème de coco.

Fruit Punch : Jus de cranberry, Jus d'ananas, sirop de pêche.



**NOS TAPAS A PARTAGER**  
**A PARTIR DE 18H**



**PLANCHE DE FROMAGES :** **15.00€**

Tomme de Brebis, St Marcellin, Chèvre frais, Emmental

**PLANCHE DE CHARCUTERIE :** **15.00€**

Jambon cru, Rosette, chorizo, terrine de canard, cornichons

**PLANCHE DU CHEF :** **28.00€**

Jambon cru, rosette, Brie, Saint Marcellin, chorizo, chèvre frais, tapenade, emmental, tome de chèvre, beignet de fleur de courgette, cornichons