



Différent, unique, organic, solaire, sauvage...

Ici, tout est fait maison, tout est sincère.

ENTRÉES

La Betterave Duo de textures, fenouil, ananas, crème, herbes et râpé de poutargue	14€
La Tomate Tomates anciennes, crème de burrata, basilic et pistaches – supp truffe* 3€	15€
La Mer Carpaccio du moment (poulpe ou gambas), salade exotique, vinaigrette passion	15€
Le Thon En tartare, légèrement relevé, avocat, ciboulette et combava	16€
La Daurade En ceviche, lèche de tigre, mangue et coriandre	17€
La Crevette Par 6, au naturel, accompagnée de son aioli	16€
L'Huître de Bouzigues (Pascal Migliore) Par 6, vinaigre à l'échalote	18€

SALADES (SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI)

La Mykonos Tomates de couleur, tataki de thon, fêta, olives Kalamata, oignons rouges, persil, cébette et origan frais	23€
La Cremosa Tomates cerises, burrata (100g), roquette, basilic et pistache – supp truffe* 3€	23€
"Parce qu'on pense à votre santé" Quinoa, fèves pelées, wakame, mangue, demi-avocat, mini-concombres, carottes râpées, crevettes au gingembre, oignons frits et vinaigrette au citron	23€

*Truffe d'été : Tuber aestivum

VIANDE D'EXCEPTION

Arrivage Côtes de Boeuf maturées de la maison Lesage
(tarif aux 100gr)

Demandez à votre serveur le poids des arrivages.

Origine France : Montbéliard, Jersey, Normandie
Origine EU : Angus, KOD, Jersey, Longhorn
Sélection Premium : Wagyu, Rubia Gallega

LA MAISON LESAGE

Une histoire familiale depuis 1950.
Lesage & Fils propose des viandes maturées d'exception,
sélectionnées avec soin et affinées dans ses ateliers
à Chemy.

VIANDE MATURÉE

Affinée lentement sur os dans ses ateliers,
cette viande développe une tendreté exceptionnelle
et des arômes profonds. Un produit d'exception
pour les amateurs de goût authentique.

POISSONS SAUVAGES DE NOS CÔTES

Selon arrivage de la criée (tarif aux 100g)

Demandez à votre serveur le poids des arrivages.

Tous les poissons peuvent être levés en filets.

Avec le chef Adrien Étienne, chaque plat est une promesse
de saisonnalité, de qualité et de respect des saveurs.

PLATS

Le Légume 26€
Curry végétarien de carottes, courgettes, fèves,
petits pois, citrons confits, amandes et basilic thaï

La Pasta 28€
Tortellinis géantes au homard et au crabe,
lait de coco comme un curry rouge et basilic thaï

Le Calamar 29€
Snaké, courgettes grillées,
rougail de tomate et combava

Le Poulpe 31€
Tentacules grillés, grenailles au zaatar,
yaourt au citron confit et son ail

Le Loup 32€
Grillé, artichaut et sauce chermoula

Le Poulet 27€
Tajine au citron confit et olives,
légumes fondants

Le Boeuf 34€
Pavé de rumsteck Wagyu (200g),
jus au poivre Tellichery
Accompagnement au choix inclus

Le Boeuf en côte 69€
850g environ, au four Josper,
sauce béarnaise au poivre Sarawak
Laissez-vous tenter par l'intensité de goût authentique de notre four Josper :
alliance parfaite entre grill et braise de charbon de bois,
sublime chaque pièce de viande avec une tendreté et une saveur incomparables.
Le vrai goût du feu vous attend !

GARNITURES

Frites fraîches 6€
Tomates à la provençale 6€
Purée de pommes de terre de nos grands-parents 6€
- supp truffe* 3€
Artichauts grillés 7€

*Truffe d'été : Tuber aestivum

DESSERTS

Chariot de desserts 9€
Baba au rhum +3€

Café ou Thé gourmand 13€
macaron framboise, tarte citron meringuée,
tarte Tatin

À PARTAGER

Éclair au Nutella 20€
Crème brûlée 22€

MENU ENFANT -12 ANS 14€

Une boisson au choix : Pepsi, jus d'orange, sirop
Steak haché façon boucher
ou
Aiguillette de cabillaud pané
Accompagnement au choix : coquillettes au beurre ou frites
Glace Figurine : Vanille / Fraise / Chocolat

À l'Effet Mer, la cuisine est une danse entre fraîcheur
et générosité.

La liste des allergènes est à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont nets, en euros, taxes et services compris.

Pour vos évènements privés ou professionnels :
moins de 25 personnes : reservation@effetmer.com
plus de 25 personnes : events@effetmer.com

...évasion



English menu



Different, authentic, organic, sun-kissed, wild...

Here, everything is homemade, everything is genuine.

STARTERS

Beetroot Duo of textures, fennel, pineapple, cream, herbs, and grated bottarga	14€
The Tomato Heirloom tomatoes, burrata cream, basil, and pistachios – truffle supplement 3€	15€
The Sea Carpaccio of the day (octopus or prawns), exotic salad, passion fruit vinaigrette	15€
Tuna Tuna tartare, mildly spicy, with avocado, chives, and combava	16€
Sea Bream Ceviche style, leche de tigre, mango and coriander	17€
Shrimp x6 Natural style, served with homemade aioli	16€
Pascal Migliore's Oysters from Bouzigues 6 oysters, shallot vinegar	18€

SALADS (LUNCH SERVICE ONLY)

Mykonos Colorful tomatoes, tuna tataki, feta, Kalamata olives, red onion, parsley, spring onion and fresh oregano	23€
Cremosa Cherry tomatoes, burrata (100g), arugula, basil and pistachio – truffle supp* €3	23€
"Because We Care About Your Health" Quinoa, peeled fava beans, wakame, mango, half avocado, mini cucumbers, grated carrots, ginger shrimp, fried onions, lemon vinaigrette	23€

*Summer truffle: Tuber aestivum

EXCEPTIONAL MEAT

Matured bone-in ribeye by Maison Lesage (price per 100g):

Ask your waiter for the weight and availability of the day.

French origin: Montbéliard, Jersey, Normande

EU origin: Angus, KOD, Jersey, Longhorn

Premium selection: Wagyu, Rubia Gallega

LA MAISON LESAGE

a family story since 1950.

Lesage & Fils offers exceptional dry-aged meats, carefully selected and aged in their Chemy workshops.

AGED MEAT

Slow-aged on the bone in their workshops, this meat develops exceptional tenderness and deep flavors.

A rare treat for true meat lovers.

WILD FISH FROM OUR COASTS

Depending on the daily catch (price per 100g)

Ask your waiter for the weight and availability of the day.

All fish can be filleted upon request.

With Chef Adrien Étienne, every dish is a promise of seasonality, quality, and respect for flavors.

MAIN COURSES

The Vegetable 26€
Vegetarian curry of carrots, zucchini, fava beans, green peas, preserved lemons, almonds, and Thai basil

Pasta 28€
Giant tortellini stuffed with lobster and crab, coconut milk in a red curry style, Thai basil

Squid 29€
Seared, grilled zucchini, tomato rougail, and combava

Octopus 31€
Grilled tentacles, za'atar baby potatoes, lemon yogurt, and garlic

Seabass 32€
Grilled, served with artichokes and chermoula sauce

Chicken 27€
Tajine with candied lemon and olives, tender vegetables

Beef 34€
Wagyu rump steak (200g), Tellicherry pepper sauce
Side of your choice included

Bone-in Beef 69€
Approx. 850g, cooked in the Jospier oven, Sarawak pepper béarnaise sauce
Let yourself be tempted by the intense and authentic flavor of our Jospier oven: the perfect fusion of grill and charcoal embers, it enhances every cut of meat with incomparable tenderness and depth of taste. The true taste of fire awaits you!

SIDES

Fresh fries 6€

Provençal-style tomatoes 6€

Mashed potatoes "just like grandma's" 6€
truffle supp* 3€

Grilled artichokes 7€

*Summer truffle : Tuber aestivum

DESSERTS

Dessert Trolley	9€
Rum Baba +3€	
Gourmet coffee: raspberry macaron, lemon meringue pie, tarte Tatin	13€
To Share	
Nutella Eclair	20€
Crème brûlée	22€

KIDS MENU – UNDER 12

One drink of your choice: Pepsi, orange juice, syrup	14€
Butcher-style minced beef steak or Breaded cod fillet	
Side of your choice: buttered pasta or French fries	
Figurine ice cream: Vanilla / Strawberry / Chocolate	

At Effet Mer, the cuisine is a dance between
freshness and generosity.

Allergen information is available upon request.
Alcohol abuse is harmful to your health – please enjoy it responsibly.
All prices are in euros, tax and service included.

For your private or professional events:
fewer than 25 guests: reservation@effetmer.com
more than 25 guests: events@effetmer.com

...escape

