

(Cold starters)

Fish tartar

Salad rock octopus

Salad with garlic and croutons

Roasted red peppers salad

(tarama, houmous, caviar d'aubergine, poivrons grillés,
fromage aux herbes, rilette de thon, tapenade)
Aldo's Panache (Tarama, hummus, eggplant caviar, tuna rillettes,
herbs cheese, roasted red peppers, tapenade)

Salad burrata, ham or salmon

Salmon and St-jacques carpaccio

Specials of the day : please ask the waiter

(Hot starters)

Goat cheese salad

Fried cuttlefish

Pan scallops with balsamic vinegar

Mussels provencal gratin

(bouchot ou de corde selon arrivage)
Steamed mussels with white wine

(bouchot ou de corde selon arrivage)
Steamed mussels with cream

Fish soup home

POISSONS

HOMARD	12€/100gr.
LANGOUSTE	18€/100gr.

(Fish according to arrival)

POISSON GRILLÉ AU FEU DE BOIS Wood fire grilled fish	8€50/100gr.
POISSON CUIT AU GROS SEL (2 pers.) Cooked in salt (2 people)	9€50/100gr.

(Plancha specialities)

PARILLADA Seiches, Daurade, Merlan, Espadon, Crevettes	32€
GAMBAS SAUVAGES PLANCHA Wild king prawns plancha	33€
BAUDROIE ET SAINT-JACQUES Monkfish and scallops	35€
SEICHES PLANCHA Cuttlefish plancha	28€
MERLAN PLANCHA Whiting plancha	25€
ESPADON PLANCHA Swordfish	27€
SAUMON PLANCHA salmon plancha	25€
THON MI-CUIT AU SÉSAME Tuna (Parmesan)	30€

(Other seafood specialities)

AÏOLI Cabillaud, moules, bulots, p. de terre, oeufs et légumes à la vapeur	25€
FRITURE MIXTE DE POISSONS Jols, Capelans, Sardines et Rougets Mixed fish fry	19€
FRITURE DE ROUGETS Red mullet fry	21€
PETITE FRITURE Small fry	16€
GAMBAS SAUVAGES À LA PROVENÇALES Provencal wild king prawns	34€
MARMITE DU PÊCHEUR – FISHERMAN'S POT fiellas, lotte, gambas, moules, Saint-Jacques, p.de terre fiellas, monkfish, king prawns, mussels, scallops, potatoes	36€

(specialities to order)

BOUILLABAISSSE	52€
BOURRIDE	52€

Chez Aldo



VIANDES

(our meats)

MAGRET GRILLÉ Grilled duck breast fillet	26€
MAGRET AU MIEL Duck breast fillet with honey sauce	28€
MAGRET SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT Duck breast fillet with Roquefort or green pepper sauce	28€
FILET GRILLÉ Grilled steak	28€
FILET SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT Beef Fillet with Roquefort or green pepper sauce	30€
ENTRECÔTE Rib steak	25€

NOS SUGGESTIONS DU JOUR :

CONSULTEZ L'ARDOISE À L'ENTRÉE ET VOTRE SERVEUR(SE).

Specials of the day : please ask the waiter

PÂTES

(Pasta)

PÂTES AUX SAINT-JACQUES (Parmesan) Scallops to pasta	28€
PÂTES AUX GAMBAS SAUVAGES (Parmesan) King prawns to pasta	28€

ASSIETTE FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES chèvre, roquefort, beurre. Cheese plate (Goat cheese, roquefort, butter)	8€
--	----

Chez Aldo



PIZZAS

PIZZA MOZZARELLA	16€
PIZZA JAMBON (Ham pizza)	16€
PIZZA ALDO Poivrons grillés, emmental Grilled red peppers emmenthal cheese	18€
PIZZA ANCHOIS (Anchovy pizza)	14€
PIZZA 4 FROMAGES Roquefort, emmental, mozzarella, chèvre (4 cheeses pizza)	18€
PIZZA FROMAGE (Cheese pizza)	16€
PIZZA PROVENÇALE Oignons, anchois, emmental, Provençal pizza : Onions, anchovy, emmenthal cheese	17€
PIZZA ROYALE Champignons, jambon, mozzarella Royal pizza : Mushrooms, ham, mozzarella	18€
PIZZA PÉPÉ PAYS Chèvre fermier, emmental Pepe's pizza: Goat cheese, emmenthal cheese	18€
PIZZA SICILIENNE Câpres, mozzarella, thon Sicilian pizza : Tuna, capers, mozzarella	18€
PIZZA BIANCA Crème fraîche, lardons, champignons, emmental Fresh cream, bacon, mushrooms, emmenthal cheese	18€
PIZZA FIGATELLI Mozzarella, emmental	20€

Chez Aldo



DESSERTS

(our dessert)

CAFÉ GOURMAND (fait maison)	9€
INFUSION OU THÉ GOURMAND (fait maison)	11€
PÂTISSERIES (de la boulangerie du quartier)	8€
ILES FLOTTANTES (fait maison)	6€
PROFITEROLES (choux de la boulangerie)	10€
CRÈME BRÛLÉE (fait maison)	8€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8€
CAFÉ LIÉGEOIS	8€
COUPE TROIS PARFUMS	8€
MYSTÈRE	8€
MOELLEUX AU CHOCOLAT (fait maison)	8€
NOUGAT GLACÉ (fait maison)	8€
DAME BLANCHE	8€
TIRAMISU (fait maison)	8€
BABA AU RHUM (fait maison)	8€
IRISH COFFEE	12€
OMELETTE NORVÉGIENNE (fait maison)	12€

GLACES ARTISANALES

de la Maison de la Glace

GLACES

vanille, café, chocolat, malaga, réglisse, caramel beurre salé, navette, calisson, pistache
Ice cream: Vanilla, coffee, chocolate, malaga, licorice, salted butter caramel, shuttle biscuit, calisson, pistachio

SORBETS

citron, poire, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, pêche
Sorbet : Lemon, pear, raspberry, strawberry, blackcurrant, passion fruit, peach

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 2€

LES COUPES-COCKTAILS

(cocktails desserts)

PROVENÇALE Sorbet pêche, marc Garlaban	12€	ALDO Glace navette, cointreau	12€
GÉNÉRAL Sorbet poire, williamine	12€	ANTILLAISE Glace malaga, rhum ambré	12€
COLONEL Sorbet citron, vodka	12€		

Chez Aldo



BOISSONS

(Drinks)

PASTIS – RICARD – CRISTAL	4€
MARTINI	5€
PORTO	5€
KIR (Cassis - Mûre - Pêche)	4€
SUZE	5€
MUSCAT	5€
AMÉRICANO MAISON	9€
KIR ROYAL (Cassis - Mûre - Pêche)	9€
COUPE DE CHAMPAGNE	9€
WHISKY JACK DANIEL'S	11€
WHISKY	8€
BABY	5€
CAMPARI	5€
BITTER	4€
BIÈRE PRESSION – MONACO – PANACHÉ	5€
CAGOLE BLONDE/BLANCHE (Blonde/white beer of Marseille)	6€
MOJITO	12€
VIRGIN MOJITO	9€
SPRITZ	12€
COCKTAIL DU MOMENT	12€
PAGO (Abricot-Ace-Ananas-Fraise-Orange -Pomme-Tomate)	5€
COCA-COLA – COCA-COLA ZÉRO – SCHWEPPES	5€
ORANGINA	5€
ICE-TEA	5€
DIABOLO	4,5€
PERRIER Supplément sirop 1€	5€

EAUX MINÉRALES

(Mineral waters)

BADOIT, EVIAN, SAN PELLEGRINO	100cl	5€	50cl	4€
OREZZA	100cl	7€	50cl	5€

BOISSONS CHAUDES

(Hot drinks)

CAFÉ PUR ARABICA	3€	CAPPUCCINO	5€
DÉCAFÉINÉ	3€	THÉ – INFUSION	5€

Chez Aldo

