



GOLD EAGLES

RESTAURANT - BRASSERIE - PUB

LA CIOTAT



COIN COCKTAILS SIGNATURE

Éclat de camomille 14,00€

*Gin infusé à la camomille, aperol, citron frais, cerise, vegan foamer, soda
Frais, floral et délicat Garniture : Poudre de fraise 10 % vol*

Pêche rosée 14,00€

*Gin à la pêche de Provence, marasquin, grenade, citron jaune, pamplemousse rose
Fruité, frais et acidulé Garniture : Emulsion de sarti 10 % vol*

Jardin vert 15,00€

*Rhum Flor de cana 12 ans, pisan ambon, cédra, citron jaune, yuzu, solution saline, vegan foamer,
tonic London essence pamplemousse romarin
Fruité, herbacé et onctueux 10 % vol*

Brise Méditerranée 14,00€

*Gin Malfy citron, rinquinquin, citron jaune, olive, tomate, solution saline
Frais, salin et végétal Garniture : Tomate & olive 10 % vol*

Élégance sèche 14,00€

*Gin Malfy rosa, suze, mattei blanc, cédrat, bitters rhubarbe
Sec, rond et équilibré Garniture : fumé au bois de cerisier 11 % vol*

Fraîcheur royale 15,00€

*Gin generous organic, sirop simple, concombre, menthe fraîche, bitters cardamome, champagne
Frais, végétal et pétillant 11 % vol*

Évasion tropicale 14,00€

*Rhum St james VSOP, passoa, mangue, ananas, citron jaune, menthe fraîche, ginger beer
Frais, fruité et exotique 11 % vol*

Bleu et blanc 14,00€

*Château des creissauds pastis, amaretto, lavande, citron vert, ananas, curaçao bleu
Frais, anisé et floral Garniture : écume d'amaretto 11 % vol*

COIN COCKTAILS SIGNATURE SANS ALCOOL

Brise pandan & jasmin 10,00€

*Pandan, pêche, citron jaune, tonic pêche, jasmin
Frais, fruité et exotique sans alcool*

Fraîcheur kiwi pomme 10,00€

*Sirop de basilic Teisseire, kiwi, pomme verte, citron vert, tonic London essence romarin
Frais, végétal et fruité sans alcool*

Velours fruits rouges 10,00€

*Grenadine figue, fraise, framboise, citron jaune, soda pamplemousse
Frais, gourmand et fruité sans alcool*

- Prix nets service compris, en euros TTC -

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC
MODÉRATION

COIN COCKTAILS INTEMPORELS

13,00€

Porn star martini, gin basil smash, mai tai, strawberry daiquiri, tom collins...

COIN COCKTAILS CLASSIQUES

12,00€

Moscow mule, blue lagoon, caipirinha, cuba libre, sex on the beach, margarita, mojito, spritz...

COIN BOISSONS SOFT

EAUX MINÉRALES

PUREZZA 75 cl 3,00€
Plate ou gazeuse Eau micro-filtrée et gazéifiée maison

JUS DE FRUITS FRAIS

C I T R O N , O R A N G E

1 FRUIT 4,50€
2 FRUITS 6,00€

SODA

Coca Cola, Coca Zéro, 33cl 4,50€
Coca Cherry, Perrier
Orangina, Fuze Tea, Sprite 25cl 4,50€
Jus de fruits en bouteille 25cl 4,50€
Ace, ananas, pomme, orange,
fraise, tomate
London essence 20cl 5,00€
Original tonic, pêche & jasmin,
pampleousse rose, pampleousse
& romarin, Ginger Beer
Sirop à l'eau 25cl 3,00€
Red bull 25cl 5,00€

COIN BIÈRES

Pression

Grimbergen blonde, blanche, ambre 25cl 4,80€
50cl 8,80€
Carlsberg blonde 25cl 4,60€
50cl 8,60€
Panache 25cl 4,50€
50cl 8,50€
Monaco 25cl 4,60€
50cl 8,60€
Supplément sirop 0,60€

Bouteille 33cl

Pietra 6,00€
Corona 6,00€
Desperados 6,00€
Fada IPA 6,00€
La chouffe 6,00€
La chouffe cherry 6,00€

COIN ALCOOLS

APÉRITIFS

Coupe de champagne	12cl	10.00€
Martini bianco, rosso	6cl	6.00€
Kir au vin blanc	12cl	7.00€
Cassis, pêche, mûre, fraise		
Kir royal	12cl	11.00€
Cassis, pêche, mûre, fraise		
Pastis, Ricard	4cl	3.90€
Vodka, whisky, gin, tequila	4cl	6.90€
Alcool composé		8.90€
Vodka & redbull		9.90€
Farigoule	4cl	8.50€
Disaronno	4cl	8.50€
Italicus	4cl	10.50€
Coupe prosecco	12cl	6.90€

GINS

ACCORD AVEC TONIC HAUT DE GAMME *

Gin Juillet	11.00€
London essence tonic	
The Botanist	13.00€
London essence tonic	
G'vine Floraison	9.00€
London essence tonic	
Hendrick's	10.00€
London essence tonic	
Roku Gin	10.00€
London essence tonic	
Generous Organic Gin	10.00€
London essence tonic	
Malfy Gin Rosa	11.00€
London essence pamplemousse rose	
Gin Monkey 47	14.00€
London essence tonic	

*SUPP LONDON +2.80€

WHISKYS 4 CL

Bourbon Four Roses	8.50€
Jack Daniel's	8.50€
Jack Honey	8.90€
Chivas Regal 12 ans	11.00€
Aberlour 12 ans	13.00€
Lagavulin 16 ans	19.00€
Nikka Barrel	14.00€
Smoky Monkey shoulder	11.00€
The Balvenie 12 ans	15.00€

RHUMS 4 CL

Zacapa XO	25.00€
Zacapa 23 Solera Reserve	15.00€
Flor de caña 12 ans	12.00€
Bumbu	10.00€
Hechicera	14.00€
Santa Teresa 1796	14.00€
Diplomatico	9.00€
Don Papa baroko	11.00€
Ferroni	9.00€
Ferroni Miel	9.00€
Eminente	14.00€

COGNACS 4 CL

Gautier VS	9.00€
Hennessy VS	11.00€
Ararat Ani 7 ans	12.00€

TEQUILAS 4 CL

Patrón Silver	15.00€
Tequila 1800 Reposado	13.00€



Tous nos plats sont faits maison

COIN PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE LA MER

25,00€

Tartare de saumon, seiches à la plancha, toast avocat saumon, tataki de thon sauce soja & gambas

PLANCHE DU TERROIR

24,00€

Assortiment de charcuteries & fromages

PLANCHE GOLD EAGLES

26,00€

Croustillant chèvre miel, œuf mimosa truffé, croustillant de poulet, avocado toast saumon, burrata crémeuse & aubergine gratinée

COIN PIZZAS

Margherita *base tomate, mozzarella, basilic*

16,50€

Regina *base tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella*

18,00€

3 Fromages *base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola*

18,50€

Chèvre miel *crème ricotta, mozzarella, chèvre, roquette, pignons*

18,00€

Italienne *crème ricotta, mozzarella, jambon cru, pesto*

19,00€

Truffe *crème ricotta truffée, mozzarella, carpaccio de truffe, roquette, Grana Padano*

23,00€

COIN MENUS

BUSINESS

*Les midis du lundi au vendredi
Hors jours fériés*

Plat du jour 15,80€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,80€

Entrée + Plat + Dessert 21,80€

ENTRÉES

Croustillant de chèvre

Œufs mimosas

Salade Italienne

PLATS

Plat du jour

Linguines pesto et burrata crémeuse

Seiches à la plancha

DESSERTS

Dessert du jour

Salade de fruits

Mousse au Toblerone

MALIN

Valable tous les midis et soirs - 7j/7

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26,90€

Entrée + Plat + Dessert 29,90€

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, burrata crémeuse

Aubergine gratinée

Salade César poulet

PLATS

Tagliata de bœuf

*Cordon bleu au comté affiné & purée
maison - **supplément truffé** +3.00€*

Tataki de thon

Linguines pesto et burrata crémeuse

DESSERTS

Crème brûlée vanille bourbon

Brioche pain perdu caramélisée

Profiterole

ENFANT

*1 boisson 25 cl (jus de fruits, sirop à l'eau ou soda)
Steak haché ou croustillant de poulet, frites maison
Boule de glace ou Mousse au Toblerone*

12,00€

COIN ENTRÉES & SALADES

	ENTRÉE	PLAT
Salade César poulet <i>ou saumon fumé +2.00€</i>	12,00€	22,00€
Salade de chèvre chaud		22,00€
Salade Italienne <i>jambon cru, melon, salade, tomates cerises, gressins, mozzarella di burrata</i>	12,00€	22,00€
Carpaccio de tomates, burrata crémeuse	14,90€	23,50€
Œuf mimosa <i>supplément truffé +3.00€</i>	9,50€	
Croustillant de chèvre miel	12,00€	
Aubergine gratinée	12,50€	

COIN PATES

Linguines pesto burrata	22,90€
Ravioles de Royans à la crème de truffe	24,90€
Ravioles de Royans gratinées au chèvre et complotée d'oignons	23,90€

COIN BURGER

	SIMPLE	DOUBLE
Cheese steak <i>façon bouchère, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons & sauce cocktail</i>	19,90€	22,90€
Chicken filet de poulet pané, <i>cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons & sauce tartare</i>	19,90€	
Burger du Bistro <i>steak façon bouchère, complotée d'oignon, mozzarella & sauce pesto</i>	20,90€	23,90€

COIN DU BOUCHER

Magret de canard <i>purée maison & sauce miel gingembre</i>	28,90€
Cordon bleu <i>au comté affiné, purée maison</i> <i>Supplément truffé +3.00€</i>	24,90€
Tagliata de bœuf <i>parmesan, roquette & frites maison</i>	27,90€
Tartare de bœuf au couteau <i>frites maison & légumes</i>	23,90€
Côtelettes d'agneau aux herbes <i>purée & jus réduit</i>	29,90€
Carpaccio de bœuf <i>roquette, parmesan & frites maison</i>	23,90€
Escalope Milanaise gratinée <i>linguines sauce tomate</i>	24,90€

COIN MER

Tartare de saumon <i>mangue, grenade, avocat, frites maison</i>	23,90€
Seiches à la plancha <i>risotto & légumes</i>	23,90€
Pavé de saumon <i>risotto & légumes</i>	25,90€
Tataki de thon <i>risotto, légumes & sauce soja</i>	28,90€
Tentacule de poulpe <i>purée maison & légumes</i>	31,00€

Accompagnement & sauce supplémentaire

Purée maison/Supplément truffé +3.00€, risotto à la bisque, frites maison, légumes, salade	4,00€
- Sauces : poivre / roquefort / sauce tartare / miel gingembre / jus réduit	3,00€

COIN DESSERTS & CRÊPES

Assiette de fromages	9,50€
Profiterole	9,50€
Brioche façon pain perdu <i>coulis au choix caramel, fruits rouges, Nutella, chocolat & glace vanille</i>	9,50€
Salade de fruits	7,50€
Crème brûlée vanille bourbon	9,50€
Mousse au Toblerone	9,50€
Tiramisu citron	9,50€
Café ou thé gourmand	11,00€
Crêpe <i>au sucre, Nutella, caramel ou chocolat</i>	5,50€

COIN GLACES & SORBETS

1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,50€ - 3 boules : 8,00€

GLACE *chocolat, vanille, café, caramel beurre salé,
pistache, rhum raisin, menthe-chocolat*

SORBET *citron jaune, citron vert, fraise, framboise,
passion*



goldeagleslaciostat



Gold Eagles-La Ciotat



goldeagles1302@gmail.com



09.73.89.64.94