

## Quelques informations pratiques

### RETOUR EN BATEAU

Les retours se font par ordre de présentation, il vous suffit donc de descendre sur les marches extérieures et d'attendre votre tour.

Les bateaux ne partent que lorsqu'ils sont complets (à partir de 10 passagers).

L'attente peut varier entre 10 et 30 mn selon l'affluence. Si vous avez un impératif horaire, anticipez votre départ et n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe pour plus d'informations.

### BAIGNADE

En dehors de l'enceinte fortifiée, vous êtes sur le domaine public.

La baignade est donc autorisée, mais non surveillée. Soyez vigilant-e : risque de glissades, de collisions avec des embarcations, ou autres dangers liés au milieu marin.

Éviter les zones de manœuvre des bateaux.

Le port d'une tenue correcte est demandé à l'intérieur de l'enceinte.



**Bar à tapas**  
CUISINE DU FEU & DE LA MER  
Sébastien Dugast x Gaspard Mouriéras



L'île Degaby n'est pas raccordée à la terre ferme.

Nous produisons notre eau et notre électricité, récupérons l'eau de pluie, et compostons nos déchets afin de fabriquer un substrat fertile.

A long terme, l'objectif est de faire pousser une végétation abondante sur ce rocher aride, afin de participer à la régénération du biotope insulaire Marseillais. Dans cette même logique d'autonomie énergétique, le chef Sébastien Dugast, accompagné de Gaspard Mouriéras, a élaboré une cuisine autour de la cuisson à la flamme.

Tout au long de la saison, il réinvente une carte courte qui permet d'éviter le gaspillage malgré notre dépendance à la météo marine.

Une cuisine de terroir qui fait la part belle aux produits bruts

des producteurs engagés de notre région.

## Provenance

### FRUITS ET LÉGUMES

Alpilles, Etang de Berre, La Fourragère - Ferme en Ville

### POISSONS ET COQUILLAGES

Marseille Vallon des Auffes, Seyne-sur-Mer, Corse

### VIANDES

France

### FROMAGE

Alpilles

### GLACES ET SORBETS

Sormiou

### PAIN

Le Fournil de Notre Dame

## La carte

- Charcuterie 9  
*Porc*
- Blanc d'encornet, tagliatelle de courgette, ajo blanco épicé 15  
*Céphalopode . Fruits à coque . Piment*
- Crudo de pélamide, rhubarbe, sarrasin soufflé et aioli 16  
*Poisson . Œuf*
- Huître, céleri, échalote, piment, vinaigre de fraise 16  
*Mollusque . Piment*
- Baby artichaut au BBQ, anchoïade 14  
*Poisson*
- Tataki d'onglet d'Angus, sauce poivre 17  
*Boeuf . Lactose*
- Pannisse 9
- Dessert 9

Afin de minimiser notre consommation énergétique, les cuissons sont réalisées à la flamme.

Taxes et service compris, prix nets en euros TTC.

Une liste des origines de nos viandes est disponible sur demande.

Allergènes & Intolérances

*. Lactose / Lait cru . Porc . Céphalopode . Fruits à coque . Piment . Poisson . Œuf . Mollusque . Boeuf*

Prévenez votre serveur en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes non listés.