



Salades - Salads

Petite Grande

La Niçoise Salade verte, tomates, oignons, radis, concombres, œuf dur, thon, anchois et olives Green salad, tomatoes, spring onions, radish, cucumbers, hard-boiled egg, tuna, anchovy, olives	8,90€	11,90 €
Salade Mozzarella di Buffala, Jambon Cru, Tomate Mozzarella, Cured Ham and Tomato	10,90€	14,90 €
Salade César Caesar Salad - green salad, fried chicken, tomatoes, eggs, croutons, parmesan cheese	9, 90€	13, 90 €
Salade Paysanne Salade verte, croutons,oeuf dur et lardons Green salad, croutons, hard egg, diced bacon	9, 90€	13, 90 €
Salade LMB Salade verte, saumon, poulpe mariné au pesto, pignons de pin (Green salad, salmon, octopuss marinated with pesto and pine nuts	9,90€	13,90 €

Les Entrées – Starters

Soupe de Poisson Maison - 10, 90 €

Home Made Fish Soup

Moules Gratinées - 9, 90 €

Gratinated Mussels

Seiches Grillées à l'Ail et au Persil - 14, 90 €

Grilled Cuttlefishes with garlic and parsley

Melon de Cavaillon sur Glace Pilée - 11, 90 €

Cavaillon Melon on Crushed Ice

Beignets de Crabe Combawa, salade de Mangue et Grenade - 13, 90 €

Crab cake and combawa, mango and grenada salad

Tartare de Saumon au Citron Vert - 11, 90 €

Tartare Salmon, Green Lemon

Bruschetta Tapenade et Fenouil, -12, 90 €

méli-mélo de Provence et Parmesan Craquant

Bruschetta Tapenade &Fennel, mish-mash of Provence and Crunchy Parmesan Cheese

Taxes et Service Compris – Taxes and Service included

Viandes Origine CEE – Meat from EEC

Le Restaurant LMB de Marseille

Grand Tonic Hôtel Marseille Vieux-Port - 43 quai des Belges - 13001 Marseille

Informations & Réservations - Tél : 04 91 55 67 46 - reservation-marseille@tonichotel.com



Les Poissons LMB – LMB Fish

Noix Saint Jacques poêlées et risotto crémeux aux légumes du soleil – 17, 90 €

Sautéed Scallops and creamy risotto with summer vegetables

Trilogie de Poissons et Ratatouille – 17, 90 €

Fish Trilogy & Ratatouille

Moules « Marinières » - Frite – 13, 90 €

Mussel « à la Marinière » with french frie

Aïoli Provençal – 18, 80 €

Provence « Aioli » - (Cod)

Filet de Loup sauce Provençale et tagliatelles fraîches – 21, 90 €

Sea Bass filet, « Provençale » sauce, fresh tagliatelli

Loup ou Daurade à la Plancha – 28, 90 €

Sea Bass or Sea Bream grilled on Plancha

Nos Bouillabaises

La Bouillabaisse « du Marseillais » - 22,90 euros

Soupe de poissons, grondin, vive, congre, rascasse, moules, pommes de terre, croûtons et rouille

La Bouillabaisse « du Pêcheur » - 28, 90euros

Soupe de poissons, grondin, vive, congre, rascasse, Saint Pierre, moules, pommes de terre, croûtons et rouille

La Bouillabaisse « Royale » - 32, 90 euros

Soupe de poissons, grondin, vive, congre, rascasse, Saint Pierre, lotte, gambas, moules, pommes de terre, croûtons et rouille

La Rôtisserie LMB – LMB Meat

Entrecôte grillée à la fleur de sel – 18,90 €

Rib Steak grilled in Flower of Salt

Magret de canard au miel balsamique, – 17,50 €

pomme de terre « Ratte » rôtie à la graisse d'oie

Duck Breast, balsamic honey, « Ratte » potatoes roasted in goose fat

Gril Mixte – 13,90 €

Mixed Gril

Les Pates LMB – LMB Pasta

Raviolis du Jour – 14, 10 €

Ravioli of the Day

Taxes et Service Compris – Taxes and Service included

Viandes Origine CEE – Meat from EEC

Le Restaurant LMB de Marseille

Grand Tonic Hôtel Marseille Vieux-Port - 43 quai des Belges - 13001 Marseille

Informations & Réservations - Tél : 04 91 55 67 46 - reservation-marseille@tonichotel.com



Le Fromage – Cheese

Assiette de Fromage – 8, 90 €
Cheese Assortment

Les Desserts - Desserts

Tarte des Demoiselles Tatin, parfum Barbe à Papa – 8, 50 €
Tatin Pie, Candy-Floss flavour

Salade de Fruits Frais – 8, 50 €
Fresh Fruits Salad

Cœur Coulant, caramel au beurre salé – 8, 20 €
Flowing Heart, salted butter caramel

Sablé Breton crémeux citron, fraises, gelée de Limoncello – 8, 60€
French Brittany Shortbread lemon cream, strawberry, Limoncello jelly

Panna Cotta Coulis aux Fruits Rouges – 7, 90 €
Red Fruits Coulis Panna Cotta

Nougat Glacé – 8, 10 €
Iced Nougat

Assortiment de 2 Boules de Glace – 7, 90 €
2 scoops of Ice Cream Assortment

Le Menu des Minots à 9 € - Child Menu

Filet de poisson ou Steak haché
Fish Filets or Minced Beef

Frites Maison ou Tagliatelles – House Made French Fries or Tagliatelli

Glaces ou Salade de Fruits
Ice Cream or Fruit Salad

Boisson fraîche
Fresh Soft Drink

Taxes et Service Compris – Taxes and Service included
Viandes Origine CEE – Meat from EEC

Le Restaurant LMB de Marseille

Grand Tonic Hôtel Marseille Vieux-Port - 43 quai des Belges - 13001 Marseille
Informations & Réservations - Tél : 04 91 55 67 46 - reservation-marseille@tonichotel.com



Le Menu à 23 €

Hors Boisson - Without a drink

La Niçoise

Salade verte, tomates, oignons, radis, concombres, œuf dur, thon, anchois et olives
Green salad, tomatoes, spring onions, radish, cucumbers, hard-boiled egg, tuna, anchovy, olives

Ou- or

Moules Gratinées

Gratinated Mussels

Ou- or

Melon de Cavaillon sur Glace Pilée

Cavaillon Melon on Crushed Ice



Gril Mixte

Mixed Grill

Ou- or

Trilogie de Poisson et Ratatouille

Fish Trilogy and Ratatouille



Salade de Fruits Frais

Fresh Fruits Salad

Ou- or

Panna Cotta Coulis aux Fruits Rouges

Red Fruits Coulis Panna Cotta

Ou- or

Nougat Glacé –

Iced Nougat

Formule à 16, 90 €

Hors Boisson - Without a drink

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Starter+Principal or Principal+Dessert

Taxes et Service Compris – Taxes and Service included

Viandes Origine CEE – Meat from EEC

Le Restaurant LMB de Marseille

Grand Tonic Hôtel Marseille Vieux-Port - 43 quai des Belges - 13001 Marseille

Informations & Réservations - Tél : 04 91 55 67 46 - reservation-marseille@tonichotel.com



Le Menu à 29,90 €

Hors Boisson - Without a drink

Seiches Grillées à l'Ail et au Persil

Grilled Cuttlefishes with garlic and parsley

Ou- or

Tartare de Saumon au Citron Vert

Tartare Salmon, Green Lemon

Ou- or

Bruschetta Tapenade et Fenouil

méli-mélo de Provence et Parmesan Craquant

Bruschetta Tapenade & Fennel, mish-mash of Provence and Crunchy Parmesan Cheese



Aïoli Provençal

Provence « Aïoli » - (Cod)

Ou- or

Filet de Loup sauce Provençale et tagliatelles fraîches

Sea Bass filet, « Provençale » sauce, fresh tagliatelli

Ou- or

Entrecôte grillée à la fleur de sel

Rib Steak grilled in Flower of Salt



Cœur Coulant, caramel au beurre salé

Flowing Heart, salted butter caramel

Ou- or

Sablé Breton crémeux citron, fraises, gelée de Limoncello

French Brittany Shortbread lemon cream, strawberry, Limoncello jelly

Ou- or

Assortiment de 2 Boules de Glace

2 scoops of Ice Cream Assortment

Taxes et Service Compris – Taxes and Service included

Viandes Origine CEE – Meat from EEC

Le Restaurant LMB de Marseille

Grand Tonic Hôtel Marseille Vieux-Port - 43 quai des Belges - 13001 Marseille

Informations & Réservations - Tél : 04 91 55 67 46 - reservation-marseille@tonichotel.com