

Boissons



Soft

Sirops Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Cassis (25cl)	2,00 €
Perrier (20cl)	2,00 €
Coca cola (25cl), Orangina (25cl), Ice tea(25cl)	3,00 €
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Jus d'Abricot (25cl)	2,50 €

Eaux Minérales

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl)	4,00 €
------------------------------------	--------

Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl)	3,00 €
Pastis Camarguais (2cl)	4,00 €
Whisky BALLANTINES (2cl)	3,00 €
(4cl)	5,00 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,00 €
Martini Blanc, Rouge ou Rosé (7cl)	3,50 €
Kir Cassis ou Pêche (12cl)	3,00 €
Muscat de Frontignan (12cl)	3,00 €
Marquissette (le verre de 12cl)	3,50 €

Bières

Heineken (25cl)	3,00 €
1664 (25cl)	3,00 €
Hoegaarden (blanche) (33cl)	4,00 €
La Gorge Fraiche (Bière artisanale Blanche ou Blonde) 33cl	5,00 €

Digestifs

Get 27 (5cl)	5,00 €
Vodka (5cl)	6,00 €
Get 31 (5cl)	6,00 €
Limoncello (5cl)	5,00 €
Poire Williams (5cl)	6,00 €
Cognac (5cl)	8,00 €
Calvados (5cl)	6,00 €
Rhum DIPLOMATICO (5cl)	7,00 €
Rhum DON PAPA (5cl)	7,00 €

Café, Déca	2,00 €
Thé, Infusion, Double expresso	3,00 €

Prix sur place, service compris



Carte des Tapas

1 Tapas
5 Tapas

6,00 €
25,00 €

Choix des tapas

Crevettes Roses
Anchois marinés
Rouille Graulenne
Bulots
Tellines
Tielle artisanale

Prix sur place, service compris



Carte des vins

Verre de vin (12cl)	3,00 €
IGP, Pays d'Oc « Mas de la Source » Blanc, Rosé ou Rouge. Pichet 50cl	9,00 €

Blanc

AOC Coteaux du Languedoc, Féline Jourdan, Picpoul (50cl)	15,00 €
AOC Coteaux du Languedoc, Féline Jourdan, Picpoul (75cl)	20,00 €
Bel éclat aromatique d'agrumes confits, fruits exotiques et chèvrefeuille, Beaucoup de chair et rondeur en bouche	

IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Terres Blanches (75cl)	17,00 €
Frais et élégant, notes florales et de fruits blancs Bouche ample et très aromatique	

Le Verre (12cl) 4,00 €

IGP Gard, Mas d'Anglas, 1280, 100 % Chardonnay (75cl)	22,00 €
Robe brillante aux reflets dorés, Notes de fruits secs en bouche Belle longueur, beaucoup de finesse.	

IGP Cévennes, Mas Bres ,Stella , (75cl)	22,00 €
Riesling, Rolle et Roussanne. Vin vif et frais, Robe pâle et brillante, nez subtil avec des touches de fruits blancs et fleurs des champs	

Le Verre (12cl) 4,50 €

IGP Pays d'Oc, Château Salitis, Sauvignon	22,00 €
Robe vert pâle, Arôme intense et puissant Notes minérales, frais en bouche	


AOP Picpoul de Pinet, Domaine Gaujal, 1744 (75cl)	24,00 €
Aromes de fleurs blanches et agrumes, Fin et onctueux Elevé en fût de chêne	

Le verre (12cl) 5,00 €


IGP Côtes de Thongue, Mouline de Lene, Justine (75cl) Chardonnay, Petit Manseng et Muscat petit grain	26,00 €
--	---------




Etonne et séduit par son équilibre, belle fraîcheur pour ce subtil assemblage
Notes dominantes de pêches de vigne. Le citron et le pamplemousse persistent
longtemps en final.

AOP Pouilly-Fuissé, Domaine de Pouilly Cave Besson (75cl)  49,00€
100 % Chardonnay. Fin et élégant, sa robe or laisse présager une belle complexité
Au nez se développent des arômes de beurre frais représentatifs de l'appellation
ainsi que des notes florales et de fruits exotiques. La bouche est toute en équilibre
entre minéralité et richesse.

AOC Sancerre, Domaine Henri BOURGEOIS Grande Réserve (75cl) 54,00€
Sauvignon Blanc, Bouquet expressif et typé. Pamplemousse, Ananas, Fleurs Blanches
et Buis. Les agrumes s'en donnent à cœur à joie avec une belle vivacité.
Un vin réjouissant et dynamique !

IGP Saint Guilhem Le Désert, Mas de Daumas Gassac (75cl)  69,00€
Viognier, Petit Manseng, Chenin, Chardonnay.
Frais et Fruité, onctueux en bouche. Aromes d'agrumes et floraux
Récolte 100%manuelle

Rosé

IGP Sable de Camargue, Domaine du Petit Chaumont,  Gris de Gris (75cl) 19,00 €
Grenache Gris et noir, Cinsault. Robe pâle aux dominantes saumon, abricot
Parfum de fruits blancs murs, bouche fraîche et ronde, bonne vivacité
Le Verre (12cl) 4,00 €

AOC Languedoc, Domaine Guizard, Folie d'Oc (75cl) 20,00 €
Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre
Ses arômes de fleurs blanches et fruits exotiques sont très expressifs
Sa bouche a une attaque douce avec des saveurs d'agrumes et une longue
persistance.

IGP Pays d'OC, Domaine du Grand chemin, Amour de gris (75cl) 22,00 €
100% Grenache Gris. Robe saumonée très pâle
Nez de petits fruits rouges. Frais, fruité et souple.

AOP Languedoc, Château Puech Haut, Prestige (75cl) 32,00 €
Grenache et Cinsault. Un rosé gourmand et frais, nez complexe et
flatteur d'agrumes, de fruits blancs et exotiques.

Rouge

IGP Saint Guilhem Le Désert, Domaine Les Grandes Costes,
Mas Canaille (75cl) 23,00 €

**Cinsault et Syrah. Nez délicat, arômes de violette, cassis, cerise et groseille
Bouche croquante et légère. Touches acidulées.**

AOP Pic Saint Loup, Château de la salade. Cuvée 1803 (75cl) 26,00 €

**Syrah, Grenache, Mourvèdre. Nez puissant aux arômes de cerise et cassis
Tanins souples et subtils qui lui donnent un caractère féminin.**

Champagne

Champagne E.GUIBOURT & Co, 1^{ER} Cru Brut, VERTUS (75cl) 49,00 €

**Ce Champagne, composé de Chardonnay et de Pinot Noir, est frais, fruité, avec un
bel équilibre de vivacité et de rondeur. Un grand moment de dégustation !**



Entrées

Tourteau en Aïoli	17 €
Couteaux poêlés Ail et Basilic	13 €
Tielle sétoise (Artisanale)	12 €
Soupe de poisson (Maison)	12 €
Bouquet de crevettes	12 €
Salade de poulpes du pêcheur au Cumin	14 €
Tellines du Chef au Basilic frais	12 €

Plats

Rouille Graulenne façon Du Chef Poulpes, aïoli et pommes de terre	18 €
Linguine alle Vongole au basilic frais (Palourdes de pêche)	20 €
Poisson du jour (Selon arrivage)	20 €
Calamars à la Plancha, Chorizo et piment d'Espelette	20 €
Gambas rôties, flambées Et ses légumes du soleil	22 €
1/2 Homard flambé au Cognac Et ses légumes de saison	26 €
Homard Entier (environ 700 grs)	48 €

Desserts

Mousse chocolat	7 €
Tiramisu café	7 €
Panna cotta au caramel beurre salé	7 €
Café gourmand (Café, déca ou thé, avec mousse au chocolat, salade de fruits, Tiramisu et pana cotta)	9 €
Salade de fruits de saison	7 €

Prix sur place, service compris



Menu à 24 €

Entrées

Tielle sétoise (Artisanale)
Bouquet de crevettes (Cuite à la fleur de sel)
Soupe de poisson (Maison)

Plats

Rouille Graulenne façon Du Chef
Poulpes, aïoli et pommes de terre
Poisson du jour (Selon arrivage)
Linguine alle Vongole au basilic frais
Encornet à la Plancha

Menu enfant

Pates aux moules

Ou

Pates et Nuggets de poulet

1 petite mousse

11 €



Tous nos plats sont faits maison ou artisanal

Prix sur place, service compris



Plateaux de fruits de mer

Huitres de Bouzigues N°3

6 huitres **8 €** // 12 huitres **15 €** // 24 huitres **28 €** // 36 huitres **40 €**

Pour 1 personne

Tourteau frais (minimum 450grs) **18 €**

Homard Frais (minimum 500 grs) **40 €** (selon disponibilité)

Plateau découverte **20 €**

6 huitres, 4 moules, 4 bulots, 4 palourdes, 4 crevettes et 200g de Tellines

Le Solo **35 €**

6 huitres, 4 moules, 4 bulots, 4 palourdes, 6 crevettes, 2 Langoustines et
½ tourteau

Pour 2 personnes

Le Calypso **48 €**

12 huitres, 8 moules, 8 bulots, 8 palourdes, 12 crevettes, 4 langoustines

Le Phare **65 €**

12 huitres, 8 moules, 8 bulots, 8 palourdes, 12 crevettes, 4 langoustines
et 1 tourteau

Pour 3 personnes

La Barque **80 €**

18 huitres, 12 moules, 12 bulots, 12 palourdes, 18 crevettes, 6
langoustines et 1 tourteau

Pour 4 personnes

La Pirogue **94 €**

24 huitres, 16 moules, 16 bulots, 16 palourdes, 24 crevettes et 12
langoustines



Le Royal 145 €

30 huitres, 16 moules, 16 bulots, 16 palourdes, 24 crevettes, 12 langoustines, 1 tourteau et 1 homard

Pour 6 personnes

Le Poséidon 190 €

36 huitres, 24 moules, 24 bulots, 24 palourdes, 36 crevettes, 18 langoustines, 2 tourteaux et 1 homard



**Tous nos plateaux sont préparés à la demande et accompagnés de citron, de vinaigre d'échalote, de beurre et d'aïoli maison.*



Prix sur place, service compris



Prix sur place, service compris

