

Boissons



Softs

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, Chateldon (75cl)	4,00 €
-------------------------------	--------

Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl)	3,50 €
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 (Bouteille de 25cl)	5,00 €
Verre de Vin Blanc Moelleux, le Cri des Hirondelles , Pays d'Oc	4,00 €

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

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**

Le Verre (12cl) 4,20 €

IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, Terres Blanches (75cl) 19,00 €

Frais et élégant, notes florales et de fruits blancs

Bouche ample et très aromatique

Le Verre (12cl) 4,00 €

IGP Cévennes, Mas Bres ,Stella , (75cl)



Riesling, Rolle et Pinot Gris. Vin vif et frais, Robe pâle et brillante, nez subtil avec des touches de fruits blancs et fleurs des champs

Le Verre (12cl) 4,70 €

IGP Cotes de Thongue, Mas de l'Arjolle, 100 % Chardonnay (75cl)


Nez vif et fruité, on retrouve en bouche souplesse et rondeur sur des notes De fruits blancs mûrs. La finale est fumée et briochée



Prix sur place, service compris

AOC Coteaux du Languedoc, La Combe St Paul , Calcaires d'Ensérune ,
Mi Roussanne Mi Vermentino (75cl) 24,00 €
Bouquet floral (Genet), beurré et miellé. Bouche ronde généreuse et de belle longueur

Le Verre (12cl) 5,00 €

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 €


St Guilhem le Désert, Domaine Les Grandes Costes, Mas Canaille,  24,00 €
Sauvignon, Rolle et Roussanne (75cl)


Nez floral évoquant le citron vert, zestes de pamplemousse et quelques notes de Fenouil. Bouche nette et belle amplitude aromatique. Final salin, tonique et désaltérant

Le verre (12cl) 5,00 €

IGP Côtes de Thongue, Moulin 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.**

AOC Coteaux du Languedoc, Clos de l'Amandaie , Grenache blanc et Roussanne
(75cl) 27,00 €
Robe or pale aux reflets paillés. Nez aérien ouvert sur des senteurs florales et discrètement miellées. Offre des sensations équilibrées de fraîcheur et vivacité. Rond, empreint de fruits blancs du verger, pêche et abricot

AOP Picpoul de Pinet, Domaine Gaujal , Excellence de Ludovic (75 cl)  36,00 €
**Cuvée d'exception produite à 3350 bouteilles.
Robe jaunepaille et brillante. Nez complexe, élégant aux fruits à chair jaune: pêche et abricot. Attaque en bouche fraîche et onctueuse, belle longueur avec du gras en finale.**

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 !**



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 €**

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 Côtes de Provence , Lou By Peyrassol (75 cl) 24,00 €
**Assemblage de Cinsault, Grenache et Syrah
Robe fraîche et rose tendre, il laisse un sillage de groseille, de framboise et de fleurs
blanches. Simple, bien équilibré et d'une grande légèreté
Le Verre (12cl) 5,00 €**

IGP Pays d'OC , La Grande Sieste, Rosé de rêve (75cl) 26,00€
**Syrah, Mourvèdre, Merlot et Cabernet Sauvignon
Robe pétale de rose brillante. Nez fin et expressif sur des notes de petits fruits rouges
(fraise et framboise). Bouche gourmande et rafraichissante. Belle longueur en
bouche**

AOP Pic Saint Loup, Château de la Salade, Rosa Rosae (75cl) 26,00 €
**Syrah Grenache et Mourvèdre. Fait de senteurs subtiles pouvant rappeler le kumquat,
son approche contraste avec une bouche d'une belle ampleur, d'un gout frais
insistant, stimulés par des amers fruités.**

AOP Côtes de Provence, Le clos de PEYRASSOL (75cl) 69,00 €
**Tibouren(Cépage antique Provençal)Grenache et Rolle. Robe très pale aux reflets
violine, il dévoile un nez complexe, les notes de fleurs blanches et de bruyère, de
pêches de vigne se mélangent en un élégant bouquet. La bouche ronde et charnue dès
l'attaque évolue avec une belle ampleur.**

Rouge

IGP Saint Guilhem Le Désert, Domaine Les Grandes Costes, 
Mas Canaille (75cl) 24,00 €
**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 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	19 €
½ Homard en Aïoli (Selon arrivage)	20 €
Couteaux poêlés du Chef	13 €
Croustillant de poisson	12 €
Soupe de poisson (Maison)	12 €
Bouquet de crevettes	12 €
Tellines du Chef au Basilic frais	12 €
Assiette Découverte (6 Huitres/6 Bulots/6 crevettes, Aïoli)	15 €

Plats

Rouille Graulenne façon Du Chef (Poules, Aïoli et Pommes de terre)	18 €
Conchiglioni aux crevettes, crème à l'avocat et wakamé	20 €
Salade de Poulpes du Pécheur	18€
Poisson en Bourride (Selon arrivage)	22€
Poissons du jour (Voir Ardoise)	20 €
Calamars à la Plancha, Chorizo et piment d'Espelette	20 €
1/2 Homard flambé au Cognac	26 €
Homard Entier (Selon arrivage)	48 €

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saison



Desserts

Mousse chocolat	7 €
Tiramisu du Moment	7 €
Panna cotta au caramel beurre salé	7 €
Café gourmand	9 €
(Café, déca ou thé, avec mousse au chocolat, salade de fruits, Tiramisu et panna cotta)	
Salade de fruits frais	7 €

Menu à 26€ (+ Dessert au choix 31€)

Entrées

Croustillant de Poisson
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 (Voir Ardoise)
Conchiglionis aux crevettes
Poisson en Bourride (selon arrivage)

Prix sur place, service compris



Menu enfant

Filet de Poisson
Ou
Moules

et

Pates Ou Légumes

•
1 petite mousse

11 €



Tous nos plats sont faits maison

Plateaux de fruits de mer

Huitres de Bouzigues N°3

6 huitres **9€** // 12 huitres **16€** // 24 huitres **30€** // 36 huitres **42€**

Tourteau Frais 19 €

Homard Frais 40 € (selon disponibilité)

Pour 1 personne

Plateau découverte 24 €

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



Prix sur place, service compris

Pour 2 personnes

Le Calypso 48 €

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

Le Phare 68 €

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

Pour 3 personnes

La Barque 84 €

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 149 €

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

Pour 6 personnes

Le Poséidon 196 €

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

