

# Boissons



## Softs

Sirops Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Cassis Fraise, Violette, Cerise (25cl)	2,00 €
Perrier (20cl)	2,00 €
Coca cola (25cl), Orangina (25cl), Ice tea(25cl)	3,00 €
Limonade (33cl)	3,50 €
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Jus d'Abricot (25cl)	3,00 €

## Eaux Minérales

Thonon (75cl), Chateldon (Eau pétillante 75cl)	4,00 €
--	--------

## Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl)	3,50 €
Pastis Camarguais (2cl)	4,00 €
Whisky BALLANTINES (4cl)	5,00 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,00 €
Martini Blanc, Rouge (7cl)	3,50 €
Kir - Châtaigne, Cassis ou Pêche (12cl)	3,00 €
Muscat de Frontignan (12cl)	3,00 €
Verre de Vin Blanc Moelleux, le Cri des Hirondelles , Pays d'Oc	4,00 €
Suze	4,00 €
Porto	5,00 €
Coupe de chamapgne	8,00 €

## Bières

Heineken (25cl)	3,00 €
1664 (25cl)	3,00 €
Grimbergen (blanche) (33cl)	4,00 €
Bière artisanale (33cl)	6,00 €

## 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

## Choix des Tapas ( 6 Euros)

Crevettes roses  
Moules sauce piquante  
Rouille Graulenne  
Escargots de mer  
Tellines à l'ail et au basilic  
Moules gratinées au bleu et aux noix

# Carte des vins

Verre de vin (12cl)	3,00 €
Domaine DUNE Blanc, Rosé	
Domaine Clotte Fontane rouge	
Pichet 50cl	9,00 €

## Blanc

AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (50cl)	15,00 €
AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (75cl)	20,00 €
<b>Bel éclat aromatique d'agrumes confits, fruits exotiques et chèvrefeuille, Beaucoup de chair et rondeur en bouche</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, TERRES BLANCHES (75cl)	19,00 €
<b>Frais et élégant, notes florales et de fruits blancs</b>	
<b>Bouche ample et très aromatique</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP Pays d'Oc, LA COMBE SAINT PAUL, Viognier (75cl)	20,00€
<b>Robe Jaune pale, de beaux arômes fruités et une belle rondeur en bouche accompagnée d'une fraîcheur exceptionnelle</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP sable de camargue, Opale de DUNE	23,00 € (75cl)
Chardonnay et sauvignon	16,00 € (50cl)
<b>Robe jaune oraux légers reflets verts. Nez mur et intense aux notes de crème vanillée, de grillé, d'abricot cuit et poire pochée.</b>	
<b>Bouche volumineuse et persistante laissant apparaître un boisé finement marié</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>

Prix sur place, service compris



IGP Sable de Camargue, Domaine Dune, L'oiseau Mocoœur, 22,00 €  
100% chardonnay (75 Cl)  
**Robe jaune pale, nez complexe de fleurs blanches et d'ananas frais.**  
**Bouche pleine, dense et de bonne longueur en bouche**

AOP Picpoul de Pinet, Domaine GAUJAL, 1744 (75cl)  26,00 €  
**Arômes de fleurs blanches et agrumes, Fin et onctueux**  
**Elevé en fût de chêne**

**Le verre (12cl) 5,00 €**

IGP Cevennes Bio, Domaine de Roux, Blanche de Castille (75cl) 24,00 €  
Roussane, Chardonnay et Viognier (75cl)  
**Robe brillante jaune or, notes de fruits à chair blanche et finale miellée**

**Le verre (12cl) 5,00 €**

IGP Côtes de Thongue, MOULIN DE LENE, Justine (75cl) Chardonnay, 26,00 €  
Petit Manseng et Muscat petit grain  
**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, Château LA NEGLY Brise marine, Roussanne et 28,00 €  
Bourbenlenc (75cl)  
**Arômes de fruits exotiques, mangue, pêche blanche avec ses notes d'amande fraîche. Bouche vive et délicate. Note minérale qui accentue sa complexité. Robe brillante**

AOP Picpoul de Pinet, Domaine GAUJAL, Excellence de Ludovic (75 cl)  38,00 €  
**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 Viré Clessé, DOMAINE LES TOURTELLES (75cl) 45,00 €  
**Chardonnay, Bouche ample, épaisse et minérale. Robe jaune doré et limpide. Au nez, fleurs d'acacia, ou d'aubépine. Notes de citronnelle et de pêche blanche**

AOC Sancerre, Domaine Henri BOURGEOIS Grande Réserve (75cl) 47,00 €  
**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 !**

AOC Pouilly Fuissé, Château Fuissé, tête de cuvée (75cl) 69,00 €  
**100 % Chardonnay. Blanc sec, ample et racé. Nez marqué sur la pêche, pomme et épices à Gâteaux.**  
**Aspect floral puis beurré, longueur surprenante ; nectar de haut rang !**

## Rosé

IGP Sable de Camargue, Domaine DUNE Bio



Gris de Gris (75cl)

21,00 €

Gris de Gris (50cl)

15,00 €

**Grenache et Carignan, Robe rose pâle et délicate. Nez doux de pêche blanche et pamplemousse. Bouche tendre, fraîche et équilibrée**

**Le Verre (12cl)**

**4,00 €**

AOP Languedoc, Domaine COSTE MOYNIER , (75cl)

22,00 €

**Cinsault et grenache. Nez de fruits frais, framboise, fraise des bois, gariguettes et arômes floraux. Bouche ronde, belle fraîcheur, robe rose pâle**

AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)

25,00 €

**Assemblage de mourvèdre et grenache. Bouche très fruitée tout en rondeur (notes de framboise) et fraîcheur. Nez floral et robe orange très claire**

**Le Verre (12cl)**

**5,00 €**

AOP Côtes de Provence, M DE MINUTY (75cl)

35,00 €

**Grenache, cinsault et syrah. Robe légère et brillante. Nez gourmand d'écorces d'orange et groseille. Bouche souple, belle fraîcheur acidulée**

## Rouge

IGP pays d'Hérault, Domaine la Croix Gratiot, Rouge Cerise, 100% Syrah (75 cl)

25,00 €

**Gourmand, léger, fruité avec une belle persistance finement épicée et une acidité rafraichissante**

AOP Côtes du Rhône, Domaine Pélaquié, Galia,

24,00 €

Grenache Mourvèdre Syrah (75 cl)

**Nez floral de fruits rouge et noir, avec une pointe épicée.**

**En bouche on retrouve des tanins soyeux et des notes de garigue**

AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)

25,00 €

**Mourvèdre, grenache et syrah. Robe brillante, notes de fruits rouges, d'épices et de guarrigue. Bouche soyeuse, notes de réglisse et de poivre. Finale sur la fraîcheur**

CHAMPAGNE HATON BLANC DE BLANCS BRUT (75cl)

69,00 €

**100 % Chardonnay. Robe or pâle, fines bulles. Nez floral et raffiné. Arômes de rose et fleurs d'acacia**

## Entrées

Soupe de poissons	12€
Filets de Maquereau cuits au sel de Camargue, salade croquante fenouil, céleri et pomme	12€
Crevette Roll : Brioche toastée garnie de crevettes sauce mayonnaise curry, aneth, citron vert, cebettes et roquette	14€
Tellines tièdes à la crème parfumée au Guishu de Camargue	14€
Poulpe en salade d'haricot blanc, oignons rouges, poivrons confits	14€
Couteaux grillés beurre d'herbes et amandes	15€
Assiette Découverte (6 Huitres/6 Escargots de mer/6 crevettes) Aioli	18€
1/2 Homard (Selon arrivage) Aioli ou mayonnaise	20€
Tourteau Aioli ou mayonnaise	24€

Prix sur place, service compris



## Plats

Rouille Graulenne accompagnée de quelques légumes **20€**

Filets de Rouget farci de chutney de tomate au safran, purée de carottes et polenta **20€**

Filet de Saint Pierre, légumes printaniers, crème d'ail confit, moutarde à l'ancienne **25€**

Côtelettes d'Agneau, croute d'herbes et amandes, écrasé de pomme de terre et légumes de saison **24€**

Poisson du jour et légumes printaniers **20€**

Poisson entier sauvage (selon La Criée) **25€**

# Desserts

**Absolument noisette** : Base meringue, coeur coulant noisettes éclats de noisette et fleur de sel, mousse noisette, enrobage chocolat craquant et noisettes caramélisées **9€**

**Soufflé glacé citron Yuzu** : Biscuit cuillère, soufflé glacé citron et citron Yuzu, gelée citron **9€**

**Plaisir aux fruits** : Biscuit dacquoise coco, mousse mangue et coeur fruits rouges **9€**

**Paris Palerme** : Couronne de pâte à choux, crème pistache et pistaches hachées **9€**

**Lingot glacé cacahuète** : Crème glacée cacahuète, sauce caramel, cacahuètes grillées et enrobage chocolat au lait **9€**

**Résolument chocolat** : Crémeux chocolat noir 73% et sucre de coco, gateau sans farine type brownie au chocolat, pate sablée cacao à base de pois chiche, farine de riz, glacage chocolat noir **9€**

**Fromage de Moissac** mariné au muscat de Lunel et raisins secs **7€**

## MENU À 27€

(+ DESSERT AU CHOIX 34€)

### Entrées

Bouquet de crevettes à l'Aioli ou mayonnaise

Soupe de poissons

Filets de Maquereau cuits au sel de Camargue, salade croquante au fenouil, céleri et pomme

### Plats

Poisson du jour (Voir Ardoise)

Rouille Graulenne

Filets de Rouget farci de chutney de tomate au safran, purée de carottes et polenta

#### Menu enfant

Filet de poisson

Ecrasé de pomme de terre, et ketchup maison

1 Cookie 3 chocolats et 1 sirop

14€

Prix sur place, service compris



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

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## DE MER

### 1 pers.

**PLATEAU DÉCOUVERTE : 30€**  
6 huîtres, 4 moules, 4 palourdes, 4 escargots de mer, 4 crevettes et 200g de tellines

**LE SOLO : 40€**  
6 huîtres, 4 moules, 4 palourdes, 4 escargots de mer, 6 crevettes, 2 langoustines et 1/2 tourteau

### 2 pers.

**LE CALYPSO : 52€**  
12 huîtres, 8 moules, 8 palourdes, 8 escargots de mer, 12 crevettes, 4 langoustines

**LE PHARE : 76€**  
12 huîtres, 8 moules, 8 palourdes, 8 escargots de mer, 12 crevettes, 4 langoustines et 1 tourteau

### 3 pers.

**LA BARQUE : 96€**  
18 Huîtres, 12 moules, 12 palourdes, 12 escargots de mer, 18 crevettes, 6 langoustines et 1 tourteau

### 4 pers.

**LA PIROGUE : 104€**  
24 huîtres, 16 moules, 16 palourdes, 16 escargots de mer, 24 crevettes et 8 langoustines

**LE ROYAL : 169€**  
30 huîtres, 16 moules, 16 palourdes, 16 escargots de mer, 24 crevettes, 8 langoustines, 1 tourteau et 1 homard

### 6 pers.

**LE POSÉIDON : 229€**  
36 huîtres, 24 moules, 24 palourdes, 24 escargots de mer, 36 crevettes, 12 langoustines, 2 tourteaux et 1 homard



#### HUITRES DE BOUZIGUES N°3 :

6 huîtres ----- 9€  
12 huîtres ----- 18€  
24 huîtres ----- 36€

#### HUITRES DE CAMARGUE N°3 :

6 huîtres ----- 12€  
12 huîtres ----- 24€



#### TOURTEAU FRAIS :

24€



#### HOMARD FRAIS :

40€ selon disponibilité



Prix sur place, service compris

