

Boissons



Softs

Sirops Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Cassis Fraise, Violette, Cerise (25cl)	2,00 €
Perrier (20cl)	2,50 €
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)	4,00 €
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
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 Coste Moynier rouge	
Pichet 50cl	9,00 €

Blanc

AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (50cl)	16,00 €
AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (75cl)	22,00 €
Bel éclat aromatique d'agrumes confits, fruits exotiques et chèvrefeuille, Beaucoup de chair et rondeur en bouche	
Le Verre (12cl)	4,00 €
IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, TERRES BLANCHES (75cl)	21,00 €
Frais et élégant, notes florales et de fruits blancs	
Bouche ample et très aromatique	
Le Verre (12cl)	4,00 €
IGP Pays d'Oc, LA COMBE SAINT PAUL , Viognier (75cl)	21,00 €
Robe Jaune pale, de beaux arômes fruités et une belle rondeur en bouche accompagnée d'une fraîcheur exceptionnelle	
Le Verre (12cl)	4,00 €
IGP sable de camargue, Opale de DUNE	23,00 € (75cl)
Chardonnay et sauvignon	16,00 € (50cl)
Robe jaune oraux légers reflets verts. Nez mur et intense aux notes de crème vanillée, de grillé, d'abricot cuit et poire pochée.	
Bouche volumineuse et persistante laissant apparaître un boisé finement marié	
Le Verre (12cl)	4,00 €

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**

IGP Cevennes Bio, Domaine de Roux, Blanche de Castille (75cl) 25,00 €
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 29,00 €
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 TOURTERELLES (75cl) 47,00 €
**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) 55,00 €
**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 réserve
Gris de Gris (75cl)



24,00 €

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)

23,00 €

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,
Grenache Mourvèdre Syrah (75 cl)

24,00 €

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€
Gaspacho de tomates anciennes, anchois frais façon pissaladière et condiments	12€
Boulettes de poulpe et bonite séchée, mayonnaise épicée	14€
Tellines tièdes à la crème parfumée au Guishu de Camargue	14€
Gravlax de Maquereau aux épices du sud et Citron vert	13€
Couteaux à la plancha ail et fines herbes	15€
Assiette Découverte (6 Huitres/6 Escargots de mer/6 crevettes)	18€
1/2 Homard (Selon arrivage) Aioli ou mayonnaise	20€
Tourteau entier Aioli ou mayonnaise	24€

Prix sur place, service compris



Plats

Rouille Graulenne accompagnée de quelques légumes	20€
Petites Soles de méditerranée, persillade et légumes rôtis	20€
Merlu en aioli et légumes de saison	23€
Steak d'espadon aux saveurs de Tielle et légumes rotis	24€
Carpaccio de veau à l'anchoïade	23€
Poisson du jour et ses légumes printaniers	20€
Poisson entier sauvage (selon La Criée)	25€

Prix sur place, service compris



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€

Trilogie de mini desserts : Cheesecake framboise, finger citron meringué et petit sablé chocolat

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

Gaspacho de tomates anciennes, anchois
frais façon pissaladière et condiments

Plats

Poisson du jour (Voir Ardoise)

Rouille Graulenne et légumes de saison

Petites soles de méditerranée, persillade
et légumes rôtis

Menu enfant

Hot Fish :
Petit pain Hot dog,
filet de poisson blanc,
sauce fromage blanc
légèrement moutardée
et miel, petits légumes

14€

1 petit pot de glace
artisanale Natelloso
et 1 sirop



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

