

# Boissons



## Softs

|  |        |
|--|--------|
| Sirops Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Cassis<br>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) | 5,50 € |
|--|--------|

## 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

- 6€ | Escargots de mer
- 7€ | Crevettes roses
- 7€ | Tellines à l'ail et au basilic
- 9€ | 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 €        |
| <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)  | 21,00 €        |
| <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)  | 21,00 €        |
| <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 Pays d'Oc, Sillages Albarino, FONCALIEU, 100% Albarino (75cl) Bio<br><b>Nez de fruits à chair blanche, notes de miel et de coco,<br/>bouche généreuse et charnue avec une pointe de salinité</b>   | 25,00 €       |
| <b>Le verre (12cl)</b>   | <b>5,00 €</b> |
| IGP Cotes catalanes, Ivresse des sens, Sol PAYRE ,<br>Viognier et Roussane (75cl) Bio<br><b>Nez intense sur les fruits jaunes mûrs, fraîcheur en bouche, tannins ronds,<br/>Coté exotique et acidulé en fin de bouche.</b>   | 29,00 €       |
| IGP Sable de Camargue, Domaine Dune, L'oiseau Mocoœur,<br>100% chardonnay (75 Cl)<br><b>Robe jaune pale, nez complexe de fleurs blanches et d'ananas frais.<br/>Bouche pleine, dense et de bonne longueur en bouche</b>  | 22,00 €       |
| AOP Saint Chinian, Petit Paradis (75cl) Grenache blanc,<br>Marsanne et Vermentino (75cl)<br><b>Robe brillante aux reflets dorés. Nez complexe de fruits à chair blanche<br/>et de coing confit. Bouche intense et suave à la longue finale épicée</b>  | 26,00 €       |
| <b>Le verre (12cl)</b>   | <b>5,00 €</b> |
| IGP Côtes de Thongue, MOULIN DE LENE, Justine (75cl) Chardonnay,<br>Petit Manseng et Muscat petit grain<br><b>Etonne et séduit par son équilibre, belle fraîcheur pour ce subtil assemblage<br/>Notes dominantes de pêches de vigne. Le citron et le pamplemousse persistent<br/>longtemps en final.</b> | 26,00 €       |
| AOC Coteaux du Languedoc, Château LA NEGLY Brise marine, Roussanne et<br>Bourbenlenc (75cl)<br><b>Arômes de fruits exotiques, mangue, pêche blanche avec ses notes d'amande<br/>fraîche. Bouche vive et délicate. Note minérale qui accentue sa complexité. Robe<br/>brillante</b>                       | 29,00 €       |
| AOP Picpoul de Pinet, Domaine GAUJAL, Excellence de Ludovic (75 cl)<br><b>Cuvée d'exception produite à 3350 bouteilles.</b>  | 38,00 €       |
| <b>Robe jaunepaille et brillante. Nez complexe, élégant aux fruits à chair jaune: pêche et<br/>abricot. Attaque en bouche fraîche et onctueuse, belle longueur avec du gras en<br/>finale.</b>   |               |
| AOP Viré Clessé, DOMAINE TOURTERELLES (75cl)<br><b>Chardonnay, Bouche ample, épaisse et minérale. Robe jaune doré et limpide. Au<br/>nez, fleurs d'acacia, ou d'aubépine. Notes de citronnelle et de pêche blanche</b>   | 47,00 €       |
| AOC Sancerre, Domaine Henri BOURGEOIS Grande Réserve (75cl)<br><b>Sauvignon Blanc, Bouquet expressif et typé. Pamplemousse, Ananas, Fleurs Blanches<br/>et Buis. Les agrumes s'en donnent à cœur à joie avec une belle vivacité.<br/>Un vin réjouissant et dynamique !</b>                               | 55,00 €       |
| AOC Pouilly Fuissé, Château Fuissé, tête de cuvée (75cl)<br><b>100 % Chardonnay. Blanc sec, ample et racé. Nez marqué sur la pêche,<br/>pomme et épices à Gâteaux.<br/>Aspect floral puis beurré, longueur surprenante ; nectar de haut rang !</b>   | 69,00 €       |





## Rosé

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| IGP Sable de Camargue, Domaine DUNE Bio réserve<br>Gris de Gris (75cl)   |  | 24,00 €       |
| <b>Grenache et Carignan, Robe rose pâle et délicate. Nez doux de pêche blanche et pamplemousse. Bouche tendre, fraîche et équilibrée</b>                   |   |               |
|  | <b>Le Verre (12cl)</b>  | <b>4,00 €</b> |
| AOP Languedoc, Domaine COSTE MOYNIER , (75cl)  |   | 23,00 €       |
| <b>Cinsault et grenache. Nez de fruits frais, framboise, fraise des bois, gariguettes et arômes floraux. Bouche ronde, belle fraîcheur, robe rose pâle</b> |   |               |
| AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)  |   | 25,00 €       |
| <b>Assemblage de mourvèdre et grenache. Bouche très fruitée tout en rondeur (notes de framboise) et fraîcheur. Nez floral et robe orange très claire</b>   |   |               |
|  | <b>Le Verre (12cl)</b>  | <b>5,00 €</b> |
| IGP Pays d'oc, Versant , Foncalieu , 100% Grenache (75cl)  |   | 24,00 €       |
| <b>Aromes de fruits rouges et notes florales de rose et pivoine, touche gourmande et légère minéralité</b>   |   |               |
|  | <b>Le Verre (12cl)</b>  | <b>5,00 €</b> |
| AOP Côtes de Provence, M DE MINUTY (75cl)  |   | 35,00 €       |
| <b>Grenache, cinsault et syrah. Robe légère et brillante. Nez gourmand d'écorces d'orange et groseille. Bouche souple, belle fraîcheur acidulée</b>        |   |               |

## Rouge

|   |  |         |
|---|--|---------|
| IGP pays d'Hérault, Domaine la Croix Gratiot, Rouge Cerise, 100% Syrah (75 cl)  |  | 25,00 € |
| <b>Gourmand, léger, fruité avec une belle persistance finement épicée et une acidité rafraichissante</b>  |  |         |
| AOP Côtes du Rhône, Domaine Pélaquié, Galia,<br>Grenache Mourvèdre Syrah (75 cl)  |  | 24,00 € |
| <b>Nez floral de fruits rouge et noir, avec une pointe épicée. En bouche on retrouve des tanins soyeux et des notes de garigue</b>  |  |         |
| AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)   |  | 25,00 € |
| <b>Mourvèdre, grenache et syrah. Robe brillante, notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Bouche soyeuse, notes de réglisse et de poivre. Finale sur la fraîcheur</b> |  |         |
| CHAMPAGNE HATON BLANC DE BLANCS BRUT (75cl)   |  | 69,00 € |
| <b>100 % Chardonnay. Robe or pâle, fines bulles. Nez floral et raffiné. Arômes de rose et fleurs d'acacia</b>   |  |         |

Prix sur place, service compris





# Entrées

|   |     |
|---|-----|
| Soupe de poissons   | 12€ |
| Céviché de Muge de Méditerranée, leche de tigre                   | 12€ |
| Filet de maquereau cuit à la flamme façon pan con tomate          | 13€ |
| Pavé de truite confite aux agrumes<br>et petite salade de saison  | 15€ |
| Tellines tièdes à la crème parfumée au Guishu de<br>Camargue      | 15€ |
| Couteaux à la plancha en persillade gratinés au parmesan          | 15€ |
| Assiette Découverte<br>(6 Huitres/6 Escargots de mer/6 crevettes) | 18€ |
| 1/2 Langouste (Selon arrivage) Aioli ou mayonnaise                | 25€ |
| Tourteau entier Aioli ou mayonnaise                               | 24€ |

“

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous rapprocher de la serveuse,  
nos plats étant susceptibles de varier selon les arrivages.

Merci

”

Prix sur place, service compris



## Plats

|  |     |
|--|-----|
| Merlan en croute d'aïoli « Olé », légumes du marché  | 20€ |
| Filet de Sandre du Petit Rhône aux asperges, crème de Raifort et ail noir, légumes de saison               | 20€ |
| Tentacule de poulpe du Grau du roi grillé, polenta à la soubressade piquante et petits légumes             | 24€ |
| Mi cuit de Thon rouge au Zaatar, crème de fromage frais aux herbes, houmous et légumes                     | 24€ |
| Supreme de volaille marinée aux tomates séchées et herbes de Provence, écrasé de pomme de terre et légumes | 23€ |
| Poisson du jour et ses légumes de saison   | 20€ |
| Poisson entier sauvage (selon La Criée)  | 25€ |

“

En cas d'allergie ou intolérance, merci de vous rapprocher de la serveuse, nos plats étant susceptibles de varier selon les arrivages.

Merci

”



# Desserts

- Absolument noisette** : Base meringue, cœur coulant noisette, éclats de noisette et fleur de sel, mousse noisette et enrobage au chocolat **9€**
- Soufflé glacé citron Yuzu** : Biscuit cuillère, soufflé glacé au citron et citron Yuzu, gelée citron **9€**
- Tarte au chocolat** sauce ganache chocolat noir et cacao, madeleine de Commercy au chocolat et glace à la madeleine **9€**
- Lingot glacé cacahuète** : Crème glacée cacahuète, sauce caramel, cacahuètes grillées et enrobage chocolat au lait **9€**
- Petit sablé à la framboise et à la fraise** crème d'amande, glace à la rhubarbe et à la fraise, et fraises en sirop **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'Aïoli ou  
mayonnaise

Soupe de poissons

Filet de maquereau cuit à la flamme  
façon pan con tomate

### Plats

Poisson du jour (Voir Ardoise)

Filet de Sandre du Petit Rhône aux asperges,  
crème de Raifort et ail noir,  
légumes de saison

Merlan en croute d'aïoli au lait,  
petits légumes du marché

#### Menu enfant

Filet de poisson blanc,  
crème fouettée  
aux herbes,  
écrasé de pomme  
de terre et petits légumes

14€

1 Cookie 3 chocolats  
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'aïoli maison.

# PLATEAUX DE FRUITS 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 ou 1/2 langouste (suppl. 5€)

## 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 : 179€**  
30 huîtres, 16 moules, 16 palourdes, 16 escargots de mer, 24 crevettes, 8 langoustines, 1 tourteau et 1 langouste

## 6 pers.

**LE POSÉIDON : 239€**  
36 huîtres, 24 moules, 24 palourdes, 24 escargots de mer, 36 crevettes, 12 langoustines, 2 tourteaux et 1 langouste



### 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€



### LANGOÛSTE FRAICHE :

50€ selon disponibilité



Prix sur place, service compris

