

Coquillages & crustacés

PLATEAU DÉGUSTATION | 20,00 EUR

4 huîtres de Bouzigues, 4 moules, 4 crevettes, 4 poivres

PLATEAU GOURMAND | 39,00 EUR

12 huîtres Bouzigues, 6 moules, 6 crevettes, 6 poivres

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

6 HUÎTRES NICOLAS CARTIER N°3 | 9,00EUR

12 HUÎTRES NICOLAS CARTIER N°3 | 18,00EUR

4 HUÎTRES DU SOLEIL EXONDÉES ZECCHINON N°3 (MÉDAILLE D'OR
PARIS 2024) 🏆 | 12,00EUR

6 MOULES CRUES | 5,00EUR

12 MOULES CRUES | 10,00EUR

6 CREVETTES | 8,00EUR

6 POIVRES "ESCARGOT DE L'ÉTANG" | 6,00EUR

12 POIVRES "ESCARGOT DE L'ÉTANG" | 12,00EUR

Allergènes :



En partage ou pour l'entrée

PISTE DE MOULES | 9,00 EUR

Moules décortiquées cuites, paprika, huile d'olive, oignon rouge, coriandre, ail, citron

12 MOULES GRATINÉES AU PANKO | 12,00 EUR

Moules cuites gratinées au beurre, persil et ail frais

6 HUÎTRES GRATINÉES AU PANKO | 14,00 EUR

Huîtres cuites gratinées au beurre, persil et ail frais

TARTE D'HUÎTRES DE BOUZIGUES (5 HUÎTRES) | 12,00 EUR

Huîtres crues coupées en tartare, assortiments d'agrumes et d'herbes fraîches

ASSIETTE DE JAMBON 100% BELLOTA & PAN CON TOMATE | 24,00 EUR

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE | 14,00 EUR

HOUMOUS DE POIS CHICHE MAISON | 9,00 EUR

Ail et citron confit

HOUMOUS DE POIVRON ROUGE MAISON | 10,00 EUR

POULPE FRAIS AU PAPRIKA | 13,00 EUR

Ail et citron confit

TARTARE DE DAURADE, FINE HERBES ET VINAIGRETTE SUDACHI | 18,00 EUR

Allergènes :



Nos Plats côté terre

ENTRECÔTE SIMMENTAL (300G ENVIRONS) RACE BOVINE SUISSE | 26,00 EUR

Entrecôte et ses légumes rôtis

Votre choix : sauce chimichurri ou jus corsé

PLUMA DE PORC PANXETA MARINÉ | 24,00 EUR

Pluma de porc mariné au soja et sauce Teriaki, légumes croquants

Nos Plats côté mer

AÏOLI FAÇON TATIE MIMI | 24,00 EUR

Dos de cabillaud, son aïoli maison et ses légumes croquants

LIGUINE & SES COQUILLAGES | 25,00 EUR

Linguine sauté au vin blanc, palourdes, moules et calamar

FRICASSÉ DE PETIT CALAMAR & RIZ CRÉMEUX | 24,00 EUR

Calamars sauté en persillade et son riz onctueux

SOLE FAÇON PALOURDIÈRE, ORANGE MEUNIÈRE | 32,00 EUR

Sole entière meunière au jus d'orange, jeune pousse d'épinard, carottes croquantes

Nos desserts maison

BRIOCHE PERDUE, NAPPAGE CHOCOLAT & CRÈME AU LAIT | 9,00 EUR

FONDANT AU CHOCOLAT ET CHANTILLY DE NOIX DE COCO | 11,00 EUR

CRÈME CITRON & TARTE SABLÉE BRISÉE | 10,00 EUR

Crème de citron jaune, tarte sablée & zeste de citron vert

Allergènes :

