

LA PALOURDIÈRE

Saison 2025

Une expérience culinaire
au bord de l'Étang de Thau

Coquillages & Crustacés

Réalisez votre plateau :

Les huîtres

| | |
|--|---------|
| 6 huîtres de Bouzigues n°3 : fraîches et iodées | 9,00 € |
| 12 huîtres de Bouzigues n°3 : à partager... ou pas ! | 18,00 € |

Les crustacés

| | |
|-------------------------------------|---------|
| 6 Crevettes : charnues et délicates | 8,00 € |
| 12 Crevettes | 16,00 € |

Autres coquillages & spécialités

| | |
|--|---------|
| 6 moules crues : un plaisir brut à déguster | 5,00 € |
| 12 moules crues | 10,00 € |
| 6 poivres "Escargots de l'Étang de Thau" : une saveur unique | 6,00€ |
| 12 poivres "Escargots de l'Étang de Thau" | 12,00€ |

Vous trouverez du citron, de l'aïoli traditionnel pour les crustacés
& du vinaigre à l'échalotte sur vos plateaux.

Pour tous suppléments :

Aïoli traditionnel : 2,00€ / Aïoli à l'ail noir : 2,50€

Les entrées

Côté mer :

- | | |
|--|----------------|
| 4 Croustillants de gambas maison Délicatement enroulés à la main et frits à la minute un mariage parfait entre croustillant et fondant. | 19,00 € |
| Poissons frits Une sélection du jour, dorée à souhait, accompagné de son aïoli maison. | 14,00 € |
| 12 moules gratinées L'alliance parfaite entre le moelleux des moules et l'onctuosité du beurre persillé maison. | 12,00 € |
| 6 huîtres gratinées Une touche gourmande sur ces perles de l'étang. | 14,00 € |
| La salade du pêcheur à notre façon Le poulpe tendre, accompagné de pommes de terre et d'un aïoli maison. | 15,00 € |
| Le tartare de daurade Fraîcheur et finesse en toute simplicité. | 18,00 € |

Terre & tradition :

- | | |
|--|----------------|
| L'oeuf mimosa Le grand classique revisité avec délicatesse. | 11,00 € |
| Jambon pan con tomate Un hommage à la tradition ibérique avec ses belles tranches de pain et son tartare de tomate. | 18,00 € |
| Foie gras maison, et sa brioche juste tiède Sublimé par nos accompagnements raffinés. | 19,00 € |

Les plats

Côté mer :

| | |
|--|----------------|
| Les petits encornets snackés | 24,00 € |
| Servis avec aïoli noir, pomme de terre grenaille & asperges croquantes. | |
| L'Aïoli de Tati Mimi | 26,00 € |
| Un incontournable du sud, poisson, légumes et aïoli maison en toute élégance | |
| Linguines aux gambas | 26,00 € |
| Bisque de gambas maison, ses gambas grillées & son tartare de gambas. | |
| Linguines aux palourdes | 27,00 € |
| Rehaussées de chorizo de Bellota et d'épinards. | |

Terre & tradition :

| | |
|--|----------------|
| La noix d'entrecôte d'Argentine (330g) | 29,00 € |
| Sauce brune maison à l'os à mpelle, pomme de terre crispy au parmesan & légumes croquants. | |
| La pluma de cochon Ibérique | 24,00 € |
| Légumes grillés & carottes au parmesan. | |

Les desserts

Les gourmands :

L'incontournable brioche perdue **9,00 €**
Chantilly mascarpone & caramel au beurre salé.

La profiterole géante **11,00 €**
Chocolat noir, chantilly mascarpone & glace crème au lait infusé à la vanille.

Les glaces artisanales :

Fabriquées avec de la crème fraîche française et des œufs plein air français.

6 parfums au choix :

vanille - chocolat - rhum raisin - framboise - citron - noix de coco

1 boule : 3,00€

2 boules : 6,00€

3 boules : 9,00€

Suppléments maison (+0,50€)

Chantilly, caramel, chocolat noir, pignons grillés

Le Colonel **8,00 €**
2 boules de glace citron & 2cl de Vodka.

Le nuage de douceur **10,00 €**
1 boule chocolat, 1 boule noix de coco, 1 boule vanille & coulis de chocolat, chantilly maison