

Coquillages & Crustacés

Réalisez votre plateau :	6 portions	12 portions
Huîtres de Bouzigues n°3 : fraîches et iodées	9,00 €	18,00 €
Crevettes charnues et délicates	8,00 €	16,00 €
Moules crues : un plaisir brut à déguster	5,00 €	10,00 €
Poivres "Escargots de l'Étang de Thau"	6,00 €	12,00 €

Nos huîtres spéciales	3 portions	6 portions
Huitres exondées «Prieur» : une finesse remarquable	9,00€	18,00€
Huîtres Gillardeau (selon arrivage)	12,00€	24,00€

Plateau dégustation - 20€

4 huîtres Bouzigues - 4 moules crues - 4 poivres - 4 crevettes charnues :
Idéal pour une première découverte ou un moment convivial
à partager. Ce plateau réunit un bel équilibre de saveurs marines

Plateau gourmand - 37€

12 huîtres de Bouzigues - 6 moules crues - 6 crevettes - 6 poivres :
Un assortiment copieux à savourer seul ou à partager, pour
profiter pleinement de la fraîcheur et de la qualité de nos produits.

❤ Plateau découverte : 9€ (pour 1 personne)

1 huître de Bouzigues - 1 huître Gillardeau - 1 huître Bryan Prieur exondée
Envie de voyager parmi les terroirs ostréicoles ? Ce plateau met à l'honneur
trois variétés d'huîtres à découvrir ou redécouvrir.

Vous trouverez du citron, de l'aïoli traditionnel et du beurre sur vos plateaux
et n'hésitez pas à demander du vinaigre à l'échalotte !

Toute la liste de nos allergènes sont à votre disposition, veuillez demander à notre équipe.

Les entrées

4 croustillants de gambas maison	19,00 €
Délicatement enroulés et frits à la minute : un mariage parfait entre croustillant et fondant.	
12 moules gratinées	12,00 €
L'alliance parfaite entre le moelleux des moules et l'onctuosité du beurre persillé maison.	
6 huîtres gratinées	14,00 €
Un beurre persillé maison qui sublime ces perles de l'étang.	
Le tartare de daurade	18,00 €
Fraîcheur et finesse en toute simplicité, servi avec une salade.	
Le tartare d'huîtres	13,00 €
Huitre n°0 coupée au couteau façon tartare, marinée à l'huile d'olive, au citron vert et ses condiments.	
Le tataki de thon	18,00 €
Thon pêché à la ligne légèrement snacké, servi avec une onctueuse mayonnaise.	
La salade du pêcheur à notre façon	15,00 €
Le poulpe tendre, accompagné de pommes de terre et d'un aïoli maison.	
 Carpaccio de gambas sauvages de Méditerranée (75g)	19,00 €
Un met d'exception, d'une fraîcheur remarquable, pur et iodé. Servi cru et sublimé d'huile d'olive extra vierge bio, d'un jus de citron frais et de fruit de la passion.	
Jambon ibérique (90g)	18,00 €
Jambon de Bellota servi avec des pan con tomate.	
L'oeuf mimosa	11,00 €
Le grand classique revisité avec délicatesse.	

Les poissons

Les petits encornets snackés **24,00 €**

Servis sur un lit d'aïoli noir, pomme de terre grenaille, chorizo de Bellota & légumes de saison.

Filet de daurade royale grillée **26,00 €**

Légumes croquants, pomme de terre grenailles et riz basmati.

Linguines aux gambas **26,00 €**

Bisque de gambas, ses trois gambas grillées & son tartare de gambas.

Linguines aux palourdes **27,00 €**

Rehaussées de chorizo de Bellota et d'épinards.

 **Délice de Homard** **26,00 €**

Pain brioché généreusement garni de 120g de chair de homard fraîche et d'une sauce gourmande maison, servi avec des chips de carotte et de pomme de terre maison et une salade fraîche.

La sole Meunière **32,00 €**

Sole de Méditerranée dorée au beurre noisette, servie avec des légumes de saison juste rôtis.

Les viandes

La noix d'entrecôte d'Argentine (330g) **29,00 €**

Sauce brune maison à l'os à moelle, pommes de terre grenailles au beurre, légumes croquants et salade.

La pluma de cochon Ibérique (180g) **24,00 €**

Légumes grillés & pommes de terre rôties.

Les desserts

L'incontournable brioche perdue

Chantilly & caramel au beurre salé.

9,00 €

La profiterole géante

Chocolat noir, chantilly & glace crème au lait infusé à la vanille.

11,00 €

Le coulant au chocolat

Préparé par notre cheffe pâtissière, un classique pour les amateurs de chocolat.

10,00 €



Le coulant à la pistache

Préparé par notre cheffe pâtissière, un mi-cuit raffiné et gourmand 100% pistache, pour les amateurs de nouvelles saveurs.

12,00 €

Assiette de fromages français affinés

12,00 €

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

2 boules de glace citron & 2cl de Vodka.

8,00 €

Le nuage de douceur

1 boule chocolat, 1 boule noix de coco, 1 boule vanille & coulis de chocolat, chantilly.

10,00 €