

Les entrées

4 croustillants de gambas maison

Délicatement enroulés à la main et frits à la minute.

19,00 €

13 moules gratinées

Au beurre persillé, fondantes et parfumées.

14,00 €

6 huîtres gratinées

À la fondue de poireaux, douces et gourmandes.

14,00 €

Tartare d'huîtres

Une huître n°0 coupée au couteau à la minute, façon tartare, sublimée par notre marinade extraordinaire.

13,00 €

Tataki de thon

Thon pêché à la ligne, légèrement snacké, accompagné d'une mayonnaise maison onctueuse et bien assaisonnée.

18,00 €

Salade du pêcheur

Salade servie froide, poulpe tendre, pommes de terre fondantes et aïoli maison.

16,00 €

Carpaccio de gambas sauvages de Méditerranée (75 g) ❤

Un mets d'exception d'une fraîcheur remarquable, servi cru, sublimé d'huile d'olive extra vierge bio, de jus de citron et de fruit de la passion.

18,00 €

Œuf mimosa

Le grand classique, revisité avec délicatesse, servi sur un lit de salade.

11,00 €

DEMANDEZ À L'ÉQUIPE LES "SUGGESTIONS DU CHEF"

La Mer

Petits encornets snackés

Tendres et savoureux, simplement snackés.

25,00 €

Délice de homard ❤

Pain brioché toasté, généreusement garni de 120 g de chair de homard fraîche et d'une sauce gourmande maison. Pain servi chaud, intérieur froid, accompagné de tempuras de légumes maison & salade.

28,00 €

Filets de Daurade

Beaux filets (300g), servi avec pomme de terre grenaille & riz basmati

27,00 €

Steak de Thon tout juste snacké

Pavé de thon blanc pêché à la ligne servi avec des pommes de terre rôties & légumes croquants

35,00 €

La Terre

Noix d'entrecôte d'Argentine

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

29,00 €

Magret de canard

Sauce onctueuse framboise & vin rouge, purée maison, poire pochée & légumes croquants.

28,00 €

Les pâtes

Linguines aux gambas

Bisque de Gambas, gambas grillés & tartare de gambas.

26,00 €

Mafaldines à la truffe

Pâtes crémeuse, truffe d'été & ses burrata onctueuse.

28,00 €

Lingines aux Palourdes ❤

Rehaissées de Chorizo de Bellota & d'épinards.

27,00 €

Lingines aux légumes de saison

Selon arrivage de légumes de saison (végétarien)

24,00 €

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

Les desserts

L'incontournable brioche perdue 9,00 €

Pignons de pin rôtis et caramel beurre salé.

Coulant au chocolat 10,00 €

Se suffit à lui-même.

Coulant à la pistache 13,00 €

100 % pistache, pour les amateurs de nouvelles saveurs.

Assiette de fromages français 14,00 €

Pélardon, Comté, Cantal, (et... selon arrivage)

Nos glaces artisanales

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

Crème glacées : vanille - chocolat - rhum raisin

Sorbets : framboise - citron jaune - noix de coco

1 boule : 3,00€

2 boules : 6,00€

3 boules : 9,00€

Suppléments (+0,50€)

Chantilly, caramel, chocolat noir, pignons grillés

Nos coupes glacées :

Le Colonel 9,50 €

Deux boules de sorbet citron jaune et 4 cl de vodka.

Nuage de douceur 10,00 €

Une boule chocolat, une boule noix de coco, une boule vanille, coulis de chocolat maison et chantilly.

La Créo 9,50 €

Deux boules de Rhum raisin & 4 cl de Rhum.

Coquillages & Crustacés

Réalisez votre plateau :

Huîtres de Bouzigue n°3 : fraîches et iodées	6 : 9,00 €	12 : 18,00 €
Crevettes charnues et délicates	6 : 8,00 €	12 : 16,00 €
Moules crues : un plaisir brut à déguster	6 : 6,00 €	12 : 12,00 €
Poivres : les escargots de l'Étang	6 : 8,00 €	12 : 16,00 €

Nos huîtres premium :

Huîtres Spéciale* Prieur (selon arrivage) :	3 : 9,00 €	6 : 18,00 €
--	------------	-------------

*Une huître Spéciale, c'est une huître avec un taux de chair de plus de 10% plus ferme & plus charnues qu'une huître traditionnelle. L'huître Spéciale Prieur est une huître d'exception de l'étang de Thau ! La goûter, c'est ne plus pouvoir s'en passer...

Huîtres Gillardeau (selon arrivage) :	3 : 12,00 €	6 : 24,00 €
--	-------------	-------------

Plateau dégustation – 21,00€

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

Plateau gourmand - 40,00€

12 huîtres de Bouzigue - 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 Bouzigue - 1 huître Gillardeau - 1 huître Spéciale* Prieur
Envie de voyager parmi les terroirs ostréicoles ? Ce plateau met à l'honneur trois huîtres à découvrir ou redécouvrir.

Les plateaux proposés ci-dessus ne sont pas modifiables. Pour composer selon vos goûts, choisissez l'option « Réalisez votre plateau »

Tous nos coquillages sont servis avec du beurre demi-sel et du citron.