

Les desserts

L'incontournable brioche perdue 9,00 €

Pignons de pin rôtis et caramel beurre salé, chantilly.

Coulant au chocolat 10,00 €

Chantilly

♥ Coulant à la pistache 13,00 €

100 % pistache, pour les amateurs de nouvelles saveurs & chantilly.

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 (+1,00€)

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 Créole 9,50 €

Deux boules de Rhum raisin & 4 cl de Rhum.

Coquillages & Crustacés

Réalisez votre plateau :

Huitres de Bouzigues n°3 : fraîches et iodées 6 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 huitres premium :

♥ **Huitres 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...*

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

Plateau dégustation – 21,00€

4 huitres 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 huitres 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 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.

Les entrées

4 croustillants de gambas maison 19,00 €
Délicatement enroulés à la main et frits à la minute.

13 moules gratinées 14,00 €
Au beurre persillé, fondantes et parfumées.

6 huîtres gratinées 14,00 €
À la fondue de poireaux, douces et gourmandes.

Tartare d'huître 13,00 €
Une huître n°0 coupée au couteau à la minute, façon tartare, sublimée par notre marinade extraordinaire.

Tataki de thon 18,00 €
Thon pêché à la ligne, légèrement snacké, accompagné d'une mayonnaise maison onctueuse et bien assaisonnée.

Délice de Poulpe 16,00 €
Poulpe tendre mariné et snacké (130g), pommes de terre fondantes & aioli maison en salade servie fraîche.

 **Carpaccio de gambas sauvages de Méditerranée (75 g)** 19,00 €
Un mets d'exception d'une fraîcheur remarquable, servi cru, huile d'olive de jus de citron et de fruit de la passion.

Œuf mimosa 11,00 €
Le grand classique, revisité avec délicatesse, servi sur un lit de salade.

Jambon ibérique de Bellota & pan con tomate 18,00€
Toast de pain et tartare de tomates

Tartare de Daurade 18,00€
Salade verte

DEMANDEZ À L'ÉQUIPE LES "SUGGESTIONS DU CHEF"

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

La Mer

Petits encornets snackés 25,00 €
Tendres et savoureux, simplement snackés, réhaussés de chorizo de Bellota.

 **Burger de Thon** 25,00 €
Pain bun brioché, généreusement garni de **150 g de Thon pêché** à la ligne et d'une sauce gourmande maison, avec ses chips de pomme de terre maison. A manger avec les doigts sans modération !!!!

Tentacule de poulpe snackées 27,00 €
2 tentacules (200g), servi avec ses légumes croquants & pommes de terre rôties (aioli maison)

Sole Meunière 39,00 €
Servie avec des pommes de terre rôties & légumes croquants
340G

Filet de daurade grillée à la plancha 27,00 €
Un beau filet de daurade grillé, avec légumes croquants & riz basmati

La Terre

Noix d'entrecôte d'Argentine (300g) 29,00 €
Sauce brune maison à l'os à moelle, pommes de terre grenaille au beurre et légumes croquants.

Magret de canard (300g) 28,00 €
Sauce onctueuse framboise & vin rouge, purée maison, poire pochée & légumes croquants.

Les pâtes

Linguines aux gambas 26,00 €
Bisque de Gambas maison, 3 gambas grillés & 3 gambas en tartare

Mafaldines à la truffe  25,00 €
Pâtes crémeuse, truffe d'été & sa burrata onctueuse.

Linguines aux Palourdes  27,00 €
Rehaussées de **Chorizo** de Bellota & d'épinards.

Linguines aux légumes de saison  22,00 €
Selon arrivage de légumes de saison (végétarien)