

RESTAURANT - DEGUSTATION

Le Marin
PRODUCTEUR DEPUIS 1914

8, Place de la Golette
34140 BOUZIGUES
Tél. 04 67 18 10 39



COQUILLAGES

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

12 huitres	17 €
12 moules	7 €
12 crevettes	12 €
12 escargots	12 €
6 huitres	9 €
6 moules	4 €
6 crevettes	6 €
6 escargots	6 €

REPAS COQUILLAGES

FORMULE **65,00 €**

pour 2 personnes

24 huitres
12 moules
6 crevettes
6 escargots
4 huitres gratinees
8 moules gratinees
1 bouteille de picpoul 75 cl
1/2 formule 1 pers 33 €

ENTREES

Carpaccio	14 €	Panaché de Gratinées	13 €
Soupe de poisson	16 €	Salade du pêcheur	14 €
Couteaux	14 €	Salade de chèvres	15 €

SPECIALITES

Moules farcies	16 €	Seiche en rouille	20 €
Brochette de lottes	24 €	Seiche grillées	19 €
Entrecote ou faux filet (France)	18 €	Poisson du jour à L'ardoise	

MENUS

L'ESCORTEUR **26,80 €**

Assiette de coquillages
6 huitres, 6 moules, 3 crevettes

ou

Soupe de poisson

ou

Salade du pêcheur

Moules farcies

ou

Ailes de raie sauce vierge

ou

Entrecote ou faux filet

Dessert du jour

ou

glaces ou sorbets

Petit mousse - 12 ans **9,80 €**

Moules gratinées, frites

ou

Filet de poisson, pates

ou

Nuggets, frites

Glaces

Cafe, Déca, The, Infusion,	2,20 €
Café double, Capuccino	3,50 €

San Pelegrino, Vitel (1L)	4,50 €
San Pelegrino, Vitel (1/2 L)	3,50 €

Le verre de vin blanc AOC Picpoul	4 €
Le verre de vin rosé AOC St Chinian	4 €
Le verre de vin rouge AOP Faugeres	4 €

RESTAURANT - DEGUSTATION

Le Marin
PRODUCTEUR DEPUIS 1914



8, Place de la Golette
34140 BOUZIGUES
Tél. 04 67 18 10 39

APERITIFS

Ricard, Pastis 51	3,50 €	Muscat de Frontignan	4,00 €
Kir blanc ou rosé	3,50 €	Muscat moelleux rosé	4,00 €
Kir royal	8,00 €	Whisky, Gin, Vodka	7,00 €
Martini blanc ou rouge	4,50 €	Punch planteur	7,00 €
Suze, Porto, Nilly-Prat	4,50 €	Cocktail maison	7,00 €
Américano, Campari	5,00 €	Coupe de Champagne	8,00 €

BOISSONS

Perrier, Coca-Cola, Coca 0	3,00 €	Bière pression, panaché	3,50 €
Orangina, Schewppes	3,00 €	Bière sans alcool	3,50 €
Jus de Fruits	3,50 €	Monaco	3,80 €
Sirop à l'eau	2,50 €	Diabolo	3,50 €

VINS

	75 cl	50 cl	37,5 cl
BLANCS			
AOP Picpoul Mas St Laurent	22,00 €		
AOP Picpoul Duc de Mony	21,00 €		14,00 €
AOP Faugeres Chateau Chénaie	21,00 €	17,00 €	
IGP Terre mégère (Vionnier)	26,00 €		
IGP Les Yeuses (Chardonnay)	20,00 €		13,00 €
IGP Terre Blanches (Muscat sec)	20,00 €	16,00 €	

ROSES			
AOC Saint Chinian Dom Tourterelle	20,00 €		
IGP Petit Chaumont (Vin de sable)	23,00 €	20,00 €	
AOP Faugeres Château Chénaie	21,00 €	18,00 €	
IGP Cuvée Clerville (Cinsault)	17,00 €		11,00 €
AOC Cotes Provence Saint Tropez	25,00 €		19,00 €
AOP La Clape les Olivettes	19,00 €	17,00 €	

ROUGES			
AOP Faugères Château Chénaie	21,00 €	18,00 €	
IGP Les Yeuses (Syrah)	21,00 €		16,00 €
AOC La Clape les Olivettes	21,00 €	18,00 €	
AOP Grès de Montpellier	23,00 €		

PRESTIGE	
Champagne brut Bernard Gaucher 1 litre	60,00 €

DIGESTIFS

Get27, Marc de Muscat, Cointreau, Grand Marnier,	7,50 €
Poire Williams, Cognac, Armagnac, Calvados, Bourbon	7,50 €

RESTAURANT - DEGUSTATION

Le Marin
PRODUCTEUR DEPUIS 1914

8, Place de la Golette
34140 BOUZIGUES
Tél. 04 67 18 10 39



MIDI ET SOIR EN SEMAINE MENU 18,50 EUROS

ENTREE :

6 huîtres
Ou Gaspacho
Ou Tartine de chèvres

PLAT :

Filet de limande beurre citronné
Ou Brochette de volaille marinée
Ou Plat du jour

DESSERT :

Fromage blanc et son coulis
Ou Deux boules de glace
Ou 1 Fromage de Brie
