

Le Marin

PRODUCTEUR DEPUIS 191

Restaurant - Dégustation

Saison 2026



SEUL OU À PARTAGER

Tapas de la mer	14,00 €
Bouquet de 12 crevettes	15,00 €
Huîtres gratinées	15,00 €
Moules gratinées	15,00 €
Panaché gratinées	15,00 €

COQUILLAGES (DÉGUSTATION)

6 Huîtres	9,00 €
6 Huîtres Spéciales Exondines	13,00 €
6 Moules	4,00 €
6 Crevettes	8,00 €
6 Escargots	6,00 €

ENTRÉES

Soupe de poissons maison	19,00 €
Vol au vent de la mer	17,00 €
Salade de filets de rouget	16,00 €
Sur toast de tapenade noire	
Salade du Sud	16,00 €
Salade chèvre chaud	15,00 €

SPÉCIALITÉS DU MARIN

Moules farcies de Mamie Ninie <i>Servies avec ses linguines</i>	23,00 €
Seiche en rouille à la cettoise	25,00 €
Bourride de lotte à la Provençale	28,00 €
Marmite du marin <i>Sélection de poissons façon bouillabaisse</i>	29,00 €

POISSONS GRILLÉS

Seiches grillées à l'aïoli	25,00 €
Dorade aux agrumes	27,00 €
Gambas déglacées au pastis	28,00 €
Aile de raie beurre au câpres	22,00 €
Assiette du Marin <i>Petite parillada de la mer</i>	28,00 €

VIANDES GRILLÉES

Entrecôte au bleu d'Auvergne	28,00 €
Bavette à l'échalotte	25,00 €

Restaurant Le Marin • 34140 Bouzigues

Producteur local et direct • Spécialités de coquillages et poissons frais de l'Étang de Thau.

Découvrez nos produits & vins locaux

MENU 40 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 35,00 €)

Entrée au choix :

- 8 huîtres Spéciales Exondines et 6 crevettes
- Panaché d'huîtres et Moules Gratinées
- Salade de rougets et toast de tapenade

Plat au choix :

- Entrecôte frites
- Bourride de lotte
- Poilée de Gambas

Dessert : Choix à la carte

MENU 30 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 26,00 €)

Entrée au choix :

- 6 Huîtres et 6 Crevettes
- Soupe de poissons
- Vol au vent de la mer

Plat au choix :

- Moules farcies
- Aile de raie sauce câpres
- Bavette frites

Dessert : Dessert Maison ou Glace/Sorbet

FORMULE COQUILLAGES

(Pour 2 personnes)

- 24 Huîtres (si spéciales +12€)
- 6 Moules • 6 Escargots • 6 Crevettes
- 4 Huîtres gratinées
- 8 Moules gratinées

Incluant : 1 Bouteille de Picpoul de Pinet (75 Cl)

(½ Formule pour 1 pers. : 38,00 € (+6 € spéciales))

MENU P'TIT MOUSSE 11,00 €

Plat au choix :

- Moules gratinées, frites
- Poissons panés, pâtes
- Nuggets de poulet, frites

Dessert : 2 Boules de Glace ou de Sorbet

DESSERTS & GLACES

Desserts Maison 8,00 €

Dessert du jour • Mousse crème de marrons • Fondant chocolat fève de tonka • Crème Brûlée • Brioche perdue • Assiette de Fromages

Glaces (2 boules) 7,00 €

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Rhum-Raisins, Caramel beurre salé. Sorbets: Citron, Poire, Fraise, Framboise, Mangue, Coco.

Desserts Glacés 9,00 €

Nougat Glacé • Truffe aux 2 Chocolats • Marbré Caramel (lait d'amande/caramel beurre salé)

Coupes Composées 11,00 €

Colonel • Maréchal • Chocolat Liégeois • Café Liégeois • Dame Blanche • Irish Coffee