

Formules

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	32,90€
<i>Entrée + Plat</i>	25,90€
<i>Plat + Dessert</i>	25,90€

Entrées

• <i>L'Assiette de couteaux en Persillade</i>	12,00€
• <i>Assiette de Coquillages 4huitres, 4Moules, 2crevettes, 2escargots</i>	14,00€
• <i>Tataki de Bœuf d'Aubrac, salade verte & cacahuètes grillées</i>	14,00€
• <i>Salade Thai, nouilles de riz, crevettes, sucrose, cacahuètes coriandre, sauce soja & miel</i>	12,00€
• <i>Millefeuille de la mer</i> <i>(truite, saumon fumé, chaire de crabe, crevettes, avocat)</i>	14,00€

Plats

• <i>Rouille de Seiche à la Sétoise</i>	19,50€
• <i>Loup entier grillé à la plancha</i>	19,50€
• <i>Gambas en persillade flambées au pastis</i>	19,50€
• <i>Brochette de Bœuf d'Aubrac, sauce poivre vert</i>	19,50€
• <i>Tagliatelles de la Mer, crustacés & fruits de mer</i>	19,50€

Desserts

• <i>Tiramisu fraises basilic & citron vert</i>	8,50€
• <i>Profiteroles vanille sauce chocolat, chantilly</i>	9,50€
• <i>Île flottante, pralines rose & caramel beurre salé</i>	8,50€
• <i>Banoffee Glacé</i>	7,50€
• <i>Café Gourmand (supplément 2€ dans la formule)</i>	10,50€



Nos Coquillages

	12	6
Les Huîtres	16,00€	8,00€
Les Moules	7,00€	3,50€
Les Crevettes	14,00€	7,00€
Les Escargots	9,00€	4,50€
Les Huîtres gratinées	28,00€	14,00€
Les Moules gratinées	10,50€	/

Nos Plateaux de coquillages

Le Mini	Le Plateau de Thau	Le Spécial	Le Royal
6 huîtres	24 huîtres	16 huîtres	24 huîtres
6 moules	12 moules	12 moules	12 moules
3 crevettes	6 crevettes	6 huîtres gratinées	6 crevettes
3 escargots	4 huîtres gratinées	1 bouteille de Picpoul	12 escargots
18,00€	4 moules gratinées	« Carte Noire »	8 gambas
	1 bouteille de Côte de Thau	45,00€	79,00€
	« Villemarin »		
	60,00€		

*Les coquillages sont servis avec du citron, de l'aïoli, du vinaigre à l'échalote et du beurre.
Aucune modification possible*

Spécialités

- **Parillade de poissons :** **29,00€**
Seiche, gambas, lotte, filet de rouget, grillés à la plancha, garniture et aioli
- **Burger des rives de thau :** **21,00€**
Steak haché de bœuf 150g, St nectaire, sauce cheddar, compotée d'oignons, Salade, tomate

Menu Enfant :
Steak haché ou poisson
Sirop + Glaces 12€

Prix nets - service compris

La Carte des Vins

<u>LES VINS BLANCS</u>	12cl	50cl	75cl
AOP Picpoul de Pinet: Cave de l'Ormarine Carte Noire <i>Nez généreux ,notes de fruits à chair blanche et d'agrumes</i>	4,50€	15,00€	19,50€
IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin <i>Frais, bel équilibre, note désaltérante d'agrumes et vive</i>	3,00€		16,00€
IGP Pays d'Oc: Domaine St André, Terroir Maritime <i>Un vin frais et minéral aux jolies notes d'agrumes</i>	5,00€		24,00€
IGP Pays d'Oc: Domaine St André, Folie d'Inès <i>Notes d'abricot et d'ananas, vinifié et élevé en fût de chêne</i>	6,00€		28,00€
VDF : Domaine La croix de Félix, L'antidote, Chardonnay <i>Vif et Frais arômes subtils de fruits exotiques, pamplemousse</i>	6,00€	22,00€	28,00€
IGP Pays d'Oc : La Madeleine Saint Jean , Viognier <i>Fruité très original, douceur abricot et zestes d'agrumes</i>	5,00€		24,00€
VDF : Domaine La croix de Félix, L'indomptable <i>Intense, floral, notes pêches blanches 100% vermentino</i>	6,00€		28,00€
IGP Pays d'Oc : Cave de l'Ormarine, Douceur du Sud <i>Notes de fruits exotiques et abricots , Muscat petit grain</i>	5,00€		21,00€
<u>LES VINS ROSES</u>			
IGP Pays d'Oc: Domaine St André Folie d'Inès, <i>100% Grenache noir, arômes fruits rouges et fleurs séchées</i>	5,00€		24,00€
IGP Côte de Thau: Domaine de Villemarin <i>Rosé pâle, violine et frais</i>	3,00€		16,00€
IGP Sable de Camargue: Petit Chaumont, gris de gris <i>Il offre des arômes de pêches, poire, frais et rond en bouche.</i>	5,00€	22,00€	27,00€
<u>LES VINS ROUGES</u>			
IGP Pays d'Oc : La Madeleine St Jean, La maison Rouge <i>Aromes d'épices et de fruits à confiture, Fût de chêne</i>	7,00€		30,00€
AOC Languedoc Grès de Montpellier : Domaine Roquemale <i>Notes épicées, griottes, bouche gourmande</i>	7,00€		32,00€
AOC Languedoc: Domaine Roquemale, Les Terrasses <i>Nez fruité floral, bouche craquante et juteuse</i>	7,00€		30,00€
AOP Terrasse du Larzac : Terra Salvatja ; Fonjoya <i>Notes épicées, cannelle, sous-bois et cerises griottes.</i>	6,00€		27,00€
VDF : Domaine Les 3 Mazets, le Mas d'André <i>Notes de fruits noirs, de chocolat et une pointe de fumée.</i>	7,00€		34,00€