

RESTAURANT

19 20
94 23

LA CALANQUE

CUISINE AUTHENTIQUE

ENTREES-TAPAS

Soupe de poissons maison, croutons et rouille	10,00€
Friture d'Eperlans	11,00€
Saint Marcellin rôti, filet d'huile d'olive au romarin	10,00€
Tielle Sétoise artisanale	11,00€
Entrée du moment (à choisir sur l'ardoise)	9,00€
Planche de charcuterie	14,00€
Planche de fromage	14,00€



COQUILLAGES

Plateau Calanquais	75,00€
(24 huîtres crues, 12 moules crues, 10 escargots de mer, 4 gambas, 10 crevettes)	
Barque Sétoise	49,00€
(12 huîtres crues, 12 moules crues, 8 escargots de mer, 2 gambas, 6 crevettes)	
Assiette de coquillages	
Les crus (3 escargots de mer, 4 huîtres, 4 moules, 2 crevettes)	15,00€
Les cuits (3 huîtres gratinées, 3 moules gratinées, 3 coqueaux en persillade)	16,00€
8 Huîtres crues de l'Etang de Thau	13,00€
6 Huîtres gratinées de l'Etang de Thau	13,50€
10 Moules gratinées	10,00€
Coqueaux à la plancha (12 pièces)	10,00€

SALADES

Salade César (salade verte, poulet pané, tomate, œuf, speck grillé)	16,50€
Salade Océane (salade verte, saumon mariné, crevettes, palourdes persillées)	17,00€
Salade du moment (sur le menu bistrot, en version salade repas)	15,00€
Salade de chèvre chaud	15,00€

Prix TTC service compris

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

PLATS

Les spécialités (fait maison)

Rouille de seiche	21,00€
Encornets farcis (farce à base de bœuf et de porc)	21,00€
Moules farcies (farce à base de bœuf et de porc)	21,00€
Bourride de Baudroie(Lotte)	23,00€
Macaronade aux trois viandes (Bœuf ,veau et porc)	19,00€

Les poissons grillés

Seiches grillées	23,00€
Gambas grillées	22,00€
Loup grillé (300-400gr)	23,00€
Daurade grillée (300-400gr)	21,00€
Sardines grillées	16,50€
Steak de thon grillé à la plancha	19,00€



<u>Parillada</u> pour 2 personnes	59,00€
pour 1 personne	30,00€
(Loup, daurade, sardines, gambas, seiche)	

<u>La Bouillabaisse</u> sur commande 48h à l'avance, pour 1 personne	39,00€
(Poissons selon arrivages)	

Les viandes

Entrecôte grillée (env 220gr), frites fraîches, sauce au choix	28,50€
Magret de canard grillé (env 180gr), sauce au choix	24,00€
Burger cantal, speck, tomate, salade, oignons, frites fraîches, sauce au choix	18,00€
Tartare de bœuf et ses condiments, frites fraîches (env 180gr)	19,00€
<u>Sauce au choix</u> : poivre, roquefort ou échalotes	

Prix TTC service compris

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

DESSERTS

Crème brûlée	8,00€
Tiramisu au café	9,00€
Moelleux au chocolat, boule de glace et chantilly	8,50€
Salade de fruits frais	8,00€
Tarte Tatin, boule de glace et chantilly	9,00€
Choux, fruits frais rôtis, boule de glace vanille et chantilly	9,00€
Café ou Thé gourmand	10,50€
Dessert du moment (à choisir dans le menu bistrot)	8,00€
Assiette de Fromage de région	9,50€

GLACES

Sans alcool 8,50€

- Dame blanche (3b vanille + coulis chocolat + chantilly)
- Chocolat Liégeois (2b chocolat + 1b vanille + coulis chocolat + chantilly)
- Café Liégeois (2b café + 1b vanille + coulis café + chantilly)
- Coupe Tutti Frutti (fruits frais+1b citron, 1b framboise, 1b cassis+ chantilly et coulis fruit)
- Coupe Gourmande (1b caramel beurre salé, 1b vanille, 1b chocolat, chantilly et sauce chocolat)
- Coupe Clovis (2b pistache, 1b rhum raisin + chantilly +coulis café)



2 boules 5,50€

3 boules 6,50€

Les parfums: Vanille-Chocolat-Café-Fraise-pistache-rhum raisin-caramel beurre salé
Citron-Cassis-Framboise-Passion-Mangue-muscat de frontignan

Avec alcool 9,50€

- Colonel (glace citron, vodka)
- Frontignanaise (glace muscat, muscat de frontignan)
- Coupe exotique (sorbet mangue, passion, mandarine impériale)

MENU ENFANT 10 €

Plats au choix

- Cheese Burger
- Filet de poulet pané au Corn Flakes
- Fish and chips

Desserts au choix

- Glace Smarties
- Moelleux au chocolat
- Salade de fruits frais



Prix TTC service compris

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes



MENU TRADITION

ENTREE+PLAT+DESSERT 24,90€

ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT 21,50€

Entrée au choix

Soupe de poissons maison
Tielle sétoise artisanale
6 huitres de Bouzigues crues
10 moules gratinées
Saint Marcellin rôti, filet d'huile d'olive au romarin
Salade Océane

Plats au choix

Moules farcies (à la viande bœuf et porc)
Encornet farci (à la viande bœuf et porc)
Rouille de seiche
Bourride de baudroie(Lotte)
Macaronade aux trois viandes (saucisse, bœuf et veau)
Loup grille (300-400gr)
Duo Seiche et gambas

Desserts au choix

Tiramisu au café maison
Tarte tatin maison
Coupe Frontignanaise
(Sorbet muscat et muscat de Frontignan)
Assiette de fromages
2 boules glace ou sorbet, parfum au choix

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Prix TTC service compris

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes