

Nos Entrées

LA TRADITIONNELLE SOUPE DE ROCHE «MAISON»	13,00 €
CEVICHE DE POISSON « pêche du jour de la Marine » aux deux citrons	16,00 €
MOULES GRATINÉES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	14,00 €
SIX HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES AU SABAYON DE CHAMPAGNE	18,00 €
POÊLÉE DE PALOURDES EN PERSILLADE	18,00 €
PÊLARDON FONDANT EN CROUSTILLE avec petit mesclun niçois	13,00 €
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES « Lime & parfum de Bergamotte »	19,00 €
VAGUE DE SOUPE DE POISSON «MAISON» SUR CARPACCIO DE ST JACQUES MINUTE	18,00 €

Nos Salades Repas

SALADE GOURMANDE «SUD OUEST» Escalope foie gras canard poêlé, magret de canard fumé, gésiers & poire confite	23,00 €
SALADE DE LA MER 2 huîtres de l'étang de Thau, 2 crevettes Prestige, Rillettes de thon & Terrine de saumon maison, mesclun niçois	24,00 €

Coquillages & Fruits de mer

PLATEAU DE LA MARINE 12 huîtres, 12 moules, 6 crevettes Prestige, 6 palourdes, pain de seigle, vinaigre d'échalote, aioli	39,00 €
ASSIETTE DE LA MER 6 huîtres, 6 crevettes Prestige	25,00 €
6 HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU pain de seigle, vinaigre d'échalote	13,00 €
BOUQUET DE SIX CREVETTES PRESTIGE citron et aioli	13,00 €

Plateaux de la Marine à Partager

Froid 35€

4 MINI TIELLES
2 TAPENADES
(OLIVES ET ANCHOIS)

Chaud 38€

CEVICHE DE POISSON FRAIS
4 HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU
2 CREVETTES PRESTIGE
TERRINE DE POISSON «MAISON»
CITRON, PAIN DE SEIGLE, AIOLI

Mixte 42€

4 MINI TIELLES
2 TAPENADES
(OLIVES ET ANCHOIS)
4 HUÎTRES CRUES
TERRINE DE POISSON «MAISON»
10 MOULES GRATINÉES
2 ST JACQUES SNAKÉES
2 CREVETTES PRESTIGE PLANCHA
CITRON, PAIN DE SEIGLE, AIOLI

Côté Mer



MA BOUILLABAISSE MADE IN PALAVAS
Lotte, Muge, Seiche, Pêche du jour, Moules,
Saint Jacques, Pommes charlotte, Aioli

38,00€

SUGGESTION DE LA PÊCHE DU JOUR « SUR ARDOISE »	
BOURRIDE DE LOTTE, POMMES CHARLOTTE ET AIOLI	23,00 €
OSSO BUCCO DE LOTTE À L'AMÉRICAIN	34,00 €
SEICHE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE À LA PROVENÇALE	22,00 €
QUATRE BELLES GAMBAS DE MÉDITERRANÉE FLAMBÉES AU PASTIS	32,00 €
NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE NACRÉES À COEUR, PESTO ROSSO	32,00 €
LINGUINE PERSILLÉES AUX MOULES ET PALOURDES	23,00 €
LINGUINE DE LA MARINE DU PÊCHEUR 2 gambas de la Méditerranée, seiche, moules, palourdes	26,00 €
MUGE DE MER AGASSÒ	18,00 €
TAJINE DE LA MER AUX FRUITS SECS semoule à la fleur d'oranger, légumes croustillants	25,00 €
LASAGNES DE POULPE « PORTOFINO »	18,00 €

LA GRANDE PARRILLADA DE LA MARINE
Gambas, Lotte, Muge, Seiche, Pêche du jour, Moules,
Palourdes, Saint Jacques, Pommes charlotte, Aioli

40,00 € pour 1 pers. 78,00 € pour 2 pers.



Côté Terre

MAGRET DE CANARD RÔTI ET SA CRÈME CHORIZO IGP Sud-Ouest	28,00 €
PIÈCES DE FAUX FILET DE BŒUF 250GR, SAUCE VÉNITIENNE	23,00 €
CÔTES DE TAUREAU SAUVAGE D'OCCITANIE 400GR	29,00 €



ML MONTPELLIER A LA PÊCHE AVEC ANTHONY

À PALAVAS
DE LA MER ET DE L'ÉTANG
À L'ASSIETTE

Rares sont les pêcheurs qui invitent à déguster en direct le produit de leur pêche. Pourtant c'est le pari que lance Anthony Benezeth, pêcheur et enfant de la pêche depuis 3 générations. Daurades, loups, muges, ... De la mer et de l'étang à l'assiette, le restaurant La Marine du pêcheur vous fera découvrir une cuisine ambitieuse et passionnée.

Menu découverte

27 €

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON «PÊCHE DU JOUR DE LA MARINE» AUX DEUX CITRONS
SOUPE DE POISSONS ET CRABE MAISON, SAUCE AÏOLI ET CROÛTONS
MOULES GRATINÉES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
PÊLARDON FONDANT EN CROUSTILLE ET PETIT MESCLUN NIÇOIS

PLATS

MUGE DE MER AGASSÒ
PIÈCE DE FAUX FILET DE BŒUF 200GR, SAUCE VÉNITIENNE
LASAGNES DE POULPE «PORTOFINO»
LINGUINE AUX PALOURDES ET MOULES

DESSERTS

MOUSSE DU CHEF AU NUTELLA, SPÉCULOOS ET CHANTILLY
FLAN COCO VENU DES ÎLES CHÉRIES
PANACHE DE GLACES ET SORBETS parfum à votre convenance

Menu Prestige

36€

ENTRÉES

BOUQUET DE SIX CREVETTES PRESTIGE CITRON ET AÏOLI
SIX HUÎTRES CRUES OU CHAUDES GRATINÉES AU SABAYON DE CHAMPAGNE
SOUPE DE POISSON « MAISON » SUR UN CARPACCIO DE ST-JACQUES

PLATS

BOURRIDE DE LOTTE, POMMES CHARLOTTE ET AÏOLI
LINGUINE DE LA MARINE DU PÊCHEUR 1 gambas de Méditerranée, sèche, moules
BANDERILLE DE MAGRET DE CANARD AU CHORIZO, CRÈME IBÉRIQUE
TAJINE DE LA MER AUX FRUITS SECS semoule à la fleur d'oranger, légumes croustillants

DESSERTS

PÊLARDON DES CÉVENNES AOC, MIEL ET VERDURETTE
GÂTEAU CŒUR COULANT AU CHOCOLAT origine pur Ghana
GROSSE PROFITEROLE GLACÉE À LA VANILLE



Formule du Midi 18,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

VOIR ARDOISE
SAUF LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

MENU ENFANT 13,90€

PLATS
poisson frais pané façon fish and chips
ou steak façon bouchère et frites rustiques
DESSERTS
glace vanille ou mousse au chocolat

Desserts & Gourmandises

DUO DE FROMAGES AOC «Cantal & Pélardon des Cévennes»	10,00 €
MOUSSE DU CHEF AU NUTELLA, SPÉCULOOS ET CHANTILLY	9,00 €
FLAN COCO VENU DES ÎLES CHÉRIES	9,00 €
MOELLEUX CŒUR COULANT AU CHOCOLAT origine pur Ghana	10,00 €
GROSSE PROFITEROLE GLACÉE À LA VANILLE	10,00 €
OMELETTE NORVÉGIENNE GLACÉE	10,00 €
TARTE DU JOUR «MAISON»	9,00 €
GLACE ET SORBET D'AILLEURS	7,00 €
LA COUPE WILLIAMINE sorbet poire et eau-de-vie de poire William	11,00 €
LA COUPE COLONEL sorbet citron et Vodka	11,00 €
NOTRE CAFÉ GOURMAND	12,00 €

Boissons

BIÈRE HEINEKEN PRESSION	25CL 4,00€	50CL 8,00€
DESPERADOS 33CL		6,00€
SODAS 33CL		4,00€
JUS DE FRUIT 25CL		4,00€
EAU PLATE 50CL		3,50€
EAU GAZEUSE 50CL		3,50€

Aperitifs

MOJITO 18CL	10,00 €
VIRGIN MOJITO	7,50€
SEX ON THE BEACH 18CL	10,00€
VIRGIN SEX ON THE BEACH	7,50€
KIR 12CL	5,00€
KIR ROYAL 12CL	10,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	9,00€
RICARD 2CL	3,50€
AMERICANO MAISON 8CL	9,00€
SANGRIA 12CL	6,00€
APÉROL SPRITZ 18CL	10,00€
IRISH COFFEE 15CL	14,00€
WHISKY 4CL	6,50€
ALCOOL BLANC 4CL	7,00€
ALCOOL BRUN 4CL	7,00€
MARTINI 4CL	4,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Champagnes

	CHAMPAGNE BRUT AOP «VEUVE CLICQUOT» Fruits blancs, Fruits séchés vanillé et brioché - Cépages: Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay	FLÛTE 12CL	75CL	120,00€
	CHAMPAGNE COLLERY GRAND CRU BLANC DE BLANC AOP Élégant, Frais, Complexe - Cépage 100% Chardonnay			12,00€ 85,00€
	CHAMPAGNE MOËT & CHANDON AOP «BRUT IMPERIAL ROSE» Radieux, Intense, Subtil - Cépages: Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay			120,00€

Les Vins Blancs

	IGP PAYS D'OC «MASLOUREL SAUVIGNON» Vif, Fruité, Intense - Cépage 100% Sauvignon	VERRE 15CL	75CL	4,50€ 22,00€
	IGP COTES DE THAU «BEAUVIGNAC CHARDONNAY» Frais, Léger, Aromatique - Cépage 100% Chardonnay			5,50€ 27,00€
	IGP D'OC JAMELLES «VIOGNIER» Fruité, Rond, Gourmand - Cépage 100% Viognier			29,50€
	PICPOUL DE PINET AOP «BEAUVIGNAC» Vif, Fin et Délicat - Cépage 100% Piquepoul	BT 37,5CL	18,00€	24,50€
	CÔTEAUX DU LANGUEDOC AOP LA CLAPE «CHATEAU DE LA NEGLY BRISE MARINE» Fruité, Complexe et Aromatique - Cépages: Grenache, Marsanne, Roussanne et Rolle			33,00€

Les Vins Blancs moelleux

	IGP COTES DE GASCOGNE «XVII SAINT LUC» Moelleux, Frais, Equilibré - Cépages: Colombar, Gros Manseng	VERRE 15CL	75CL	5,00€ 29,50€
--	--	------------	------	--------------

Les Vins Rosés

	IGP PAYS D'OC «MASLOUREL GRENACHE» Fin, Soyeux, Frais - Cépage 100% Grenache	VERRE 15CL	50CL	75CL	4,50€ 22,00€
	AOP SABLE DE CAMARGUE «DOMAINE DU PETIT CHAUMONT» Bio, Fruité, Rond, Vif - Cépages: Cinsault, Grenache noir, Grenache gris				5,50€ 26,00€ 28,50€
	AOP PIC ST-LOUP «CHATEAU DE LASCOURS» Rond et gourmand - Cépages: Grenache noir, Mourvedre et Syrah				29,00€
	AOP FAUGÈRES «LA LIQUIÈRE LES AMANDIERS» Puissant, fin et généreux - Cépages: Cinsault, Mourvèdre et Grenache				29,50€ 33,50€

Les Vins Rouges

	IGP PAYS D'OC MASLOUREL MERLOT Généreux, Fruité et Délicat - Cépage 100% Merlot	VERRE 15CL	50CL	75CL	4,50€ 22,00€
	IGP D'OC JAMELLES «MOURVÈDRE» Velouté, Intense, Fruits mûrs - Cépage 100% Mourvedre				5,50€ 25,00€
	AOP FAGÈRES «LA LIQUIÈRE LES AMANDIERS» Fraîcheur, Rondeur, Caractère - Cépages: Mourvedre, Carignan, Grenache et Syrah				29,50€ 33,00€
	CÔTEAUX DU LANGUEDOC AOP «CHATEAU PUECH HAUT PRESTIGE» Dense, Complexe, Equilibré - Cépages: Grenache et Syrah				39,00€

Les Vins Prestiges

<i>en blanc</i>		75CL
	POUILLY FUISSE AOP LES VIEUX MURS «MAISON LORON» Complexité, Structure et Générosité - Cépage 100% Chardonnay	53,00€
	CHASSAGNE MONTRACHET AOP «DOMAINE BADET MINEUR» 2022 Élégance, Finesse et Matière - Cépage 100% Chardonnay	140,00€
	BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES MOUCHES «DOMAINE CHANSON» 2019 Puissance, Générosité et Longueur - Cépage 100% Chardonnay	170,00€
<i>en rouge</i>		
	TERRASSE DU LARZAC AOP «CHATEAU DE LA SAUVAGEONNE» Complexe, Aromatique et Généreux - Cépages: Grenache, Carignan, Syrah et Mourvèdre.	51,00€

Taxes et service compris tva 20 %



RESTAURANT

LA MARINE

Du pêcheur

