

# Menu

Entrée + plat + dessert 23,50€

Entrée + plat / Plat + dessert 20,50€

## Assiette de 4 huîtres

Huîtres de Bouzigues, vinaigre d'échalote, citron

## Soupe de poisson

Grandin, vive, rascasse suivant arrivage, tomates

## Salade de chèvre chaud et jambon cru

Salade, fromage de chèvre sur toast au four et jambon cru

## Assiette de charcuterie

Jambon cru, rosette, mousse de canard, pâté de campagne

## Moule à la provençale ou à la marinière avec frites

Provençale : base tomate  
Marinière : moules au vin blanc et oignons

## Queues de Lotte

Sauce aux trois légumes, riz, carotte et tomate cerise

## Filet de maquereau à la Brandade

Sauce au beurre blanc citronné, brandade de morue, riz, carotte et tomate cerise

## Brochette de poulet

Gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

## Gardianne de taureau

Ragoût de taureau, olives noires, carotte, servie avec riz

Mousse au chocolat  
Fromage blanc  
avec coulis de fruits rouges  
Pommes au four  
Coupe de glace

# Menu

Entrée + plat + dessert 31,50€

Entrée + plat / Plat + dessert 27,50€

## Huîtres gratinées

5 Huîtres gratinées, sauce aux trois légumes

## Bouquet de crevettes

5 crevettes accompagné de son aioli

## Foie gras de canard

1 Tranche foie gras canard, pain grillé, confiture oignon, fleur de sel

## Cèpes et Gambas en gratin

Accompagnés de ses mouillettes de pain et sauce aux trois légumes

## Filet de Daurade

Sauce au beurre blanc citronné, riz, carotte et tomate cerise

## Seiches grillées à la persillade

2 seiches d'environ 150g, persillade, riz, carotte et tomate cerise

## Sole entière

Environ 250g pêcher en atlantique centre-est, sauce au beurre blanc citronné, gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

## Pavé de taureau de Camargue

Sauce au choix, gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

## Faux-filet de bœuf

Faux filet de bœuf d'environ 200g servie avec gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

## Assiette de fromages

Pomme au four

Tiramisu

Macaron coeur coulant caramel beurre salée

Colonel

Coupe de glace

# Les spécialités

## Daurade Royale ou Bar

Poisson entier grillé, environ 350g, suivant arrivage, riz, carotte et tomate cerise

19,90€

## Marmite du pêcheur

Plats pour 2 personnes - bar, dorade, seiche, gambas, fruits de mer et soupe de poisson maison

32,00€ /pers.

## Langouste

Langouste d'environ 350g servie avec riz, carotte et tomate cerise

44,00€

## Assiette de fruits de mer

Plats pour 1 personne - 4 huîtres, 4 moules, 6 bulots et 3 crevettes

19,00€

## Entrecôte

Entrecôte de boeuf d'environ 250g servie avec gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

21,50€

## Côte de taureau

Côte de taureau d'environ 400g servie avec gratin dauphinois, carotte et tomate cerise

28,90€

# Salades repas

## Salade de chèvre chaud et jambon cru

Salade, fromage de chèvre sur toast au four, jambon cru

17,00€

## Salade César

Salade de poulet pané, croûtons, parmesan, œuf

18,00€

## Salade végétarienne

Salade, tomate, radis rouge, navet, concombre, lentilles

18,00€