

# Boissons



## Softs

Sirops Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Cassis Fraise, Violette, Cerise (25cl)	2,00 €
Perrier (20cl)	2,00 €
Coca cola (25cl), Orangina (25cl), Ice tea(25cl)	3,00 €
Limonade (33cl)	3,50 €
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Jus d'Abricot (25cl)	3,00 €

## Eaux Minérales

Evian (75cl), Chateldon (Eau pétillante)	4,00 €
--	--------

## Apéritifs

Ricard, Pastis (2cl)	3,50 €
Pastis Camarguais (2cl)	4,00 €
Whisky BALLANTINES (4cl)	5,00 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	6,00 €
Martini Blanc, Rouge (7cl)	3,50 €
Kir - Châtaigne, Cassis ou Pêche (12cl)	3,00 €
Muscat de Frontignan (12cl)	3,00 €
Verre de Vin Blanc Moelleux, le Cri des Hirondelles , Pays d'Oc	4,00 €

## Bières

Heineken (25cl)	3,00 €
1664 (25cl)	3,00 €
Grimbergen (blanche) (33cl)	4,00 €
La Gorge Fraîche (Bière artisanale Blanche ou Blonde) 33cl	6,00 €

## Digestifs

Get 27 (5cl)	5,00 €
Vodka (5cl)	6,00 €
Get 31 (5cl)	6,00 €
Limoncello (5cl)	5,00 €
Poire Williams (5cl)	6,00 €
Cognac (5cl)	8,00 €
Calvados (5cl)	6,00 €
Rhum DIPLOMATICO (5cl)	7,00 €
Rhum DON PAPA (5cl)	7,00 €

Café, Déca	2,00 €
Thé, Infusion, Double expresso	3,00 €

Prix sur place, service compris



# Carte des Tapas

## Choix des Tapas ( 6 Euros)

- Crevettes Roses
- Anchois marinés
- Rouille Graulenne
- Escargots de mer
- Tellines à l'ail et au basilic
- Moules gratinées au bleu et aux noix

# Carte des vins

Verre de vin (12cl)	3,00 €
Domaine DUNE Blanc, Rosé ou Rouge. Pichet 50cl	9,00 €

## Blanc

AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (50cl)	15,00 €
AOC Coteaux du Languedoc, FELINE JOURDAN, Picpoul (75cl)	20,00 €
<b>Bel éclat aromatique d'agrumes confits, fruits exotiques et chèvrefeuille, Beaucoup de chair et rondeur en bouche</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP Pays d'Oc, Muscat Sec, TERRES BLANCHES (75cl)	19,00 €
<b>Frais et élégant, notes florales et de fruits blancs Bouche ample et très aromatique</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP Pays d'Oc, LA COMBE SAINT PAUL , Viognier (75cl)	20,00€
<b>Robe Jaune pale, de beaux arômes fruités et une belle rondeur en bouche accompagnée d'une fraîcheur exceptionnelle</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>
IGP sable de camargue, Opale Prestige de DUNE Chardonnay et sauvignon (75cl)	23,00 €
<b>Robe jaune oraux légers reflets verts. Nez mur et intense aux notes de crème vanillée, de grillé, d'abricot cuit et poire pochée. Bouche volumineuse et persistante laissant apparaître un boisé finement marié</b>	
<b>Le Verre (12cl)</b>	<b>4,00 €</b>

Prix sur place, service compris



IGP Côtes de Thongue, MAS DE L ARJOLLE, 100 % Chardonnay (75cl) 24,00 €  
**Nez vif et fruité, on retrouve en bouche souplesse et rondeur sur des notes De fruits blancs mûrs. La finale est fumée et briochée**

AOP Picpoul de Pinet, Domaine GAUJAL, 1744 (75cl)  24,00 €  
**Arômes de fleurs blanches et agrumes, Fin et onctueux Elevé en fût de chêne**

**Le verre (12cl) 5,00 €**

St Guilhem le Désert, Domaine LES GRANDES COSTES, Mas Cancaille,  24,00 €  
Sauvignon, Rolle et Roussanne (75cl)  
**Nez floral évoquant le citron vert, zestes de pamplemousse et quelques notes de Fenouil. Bouche nette et belle amplitude aromatique. Final salin, tonique et désaltérant**

**Le verre (12cl) 5,00 €**

IGP Côtes de Thongue, MOULIN DE LENE, Justine (75cl) Chardonnay, Petit Manseng et Muscat petit grain 26,00 €  
**Etonne et séduit par son équilibre, belle fraîcheur pour ce subtil assemblage Notes dominantes de pêches de vigne. Le citron et le pamplemousse persistent longtemps en final.**

AOC Coteaux du Languedoc, Château LA NEGLY Brise marine, Roussanne et Bourbenlenc (75cl) 26,00 €  
**Arômes de fruits exotiques, mangue, pêche blanche avec ses notes d'amande fraîche. Bouche vive et délicate. Note minérale qui accentue sa complexité. Robe brillante**

AOP Picpoul de Pinet, Domaine GAUJAL, Excellence de Ludovic (75 cl)  36,00 €  
**Cuvée d'exception produite à 3350 bouteilles. Robe jaunepaille et brillante. Nez complexe, élégant aux fruits à chair jaune: pêche et abricot. Attaque en bouche fraîche et onctueuse, belle longueur avec du gras en finale.**

AOP Viré Clessé, DOMAINE LES TOURTELLES (75cl) 39,00€  
**Chardonnay, Bouche ample, épaisse et minérale. Robe jaune doré et limpide. Au nez, fleurs d'acacia, ou d'aubépine. Notes de citronnelle et de pêche blanche**

AOC Sancerre, Domaine Henri BOURGEOIS Grande Réserve (75cl) 42,00€  
**Sauvignon Blanc, Bouquet expressif et typé. Pamplemousse, Ananas, Fleurs Blanches et Buis. Les agrumes s'en donnent à cœur à joie avec une belle vivacité. Un vin réjouissant et dynamique !**

AOC Pouilly Fuissé, Château Fuissé, tête de cuvée (75cl) 59,00 €  
**100 % Chardonnay. Blanc sec, ample et racé. Nez marqué sur la pêche, pomme et épices à Gâteaux. Aspect floral puis beurré, longueur surprenante ; nectar de haut rang !**

## Rosé

IGP Sable de Camargue, Domaine DUNE Bio



Gris de Gris (75cl)

21,00 €

Gris de Gris (50cl)

15,00 €

**Grenache et Carignan, Robe rose pâle et délicate. Nez doux de pêche blanche et pamplemousse. Bouche tendre, fraîche et équilibrée**

**Le Verre (12cl)**

**4,00 €**

AOP Languedoc, Domaine COSTE MOYNIER, (75cl)

21,00 €

**Cinsault et grenache. Nez de fruits frais, framboise, fraise des bois, garigette et arômes floraux. Bouche ronde, belle fraîcheur, robe rose pâle**

AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)

25,00 €

**Assemblage de mourvèdre et grenache. Bouche très fruitée tout en rondeur (notes de framboise) et fraîcheur. Nez floral et robe orange très claire**

**Le Verre (12cl)**

**5,00 €**

AOP Côtes de Provence, M DE MINUTY (75cl)

35,00 €

**Grenache, cinsault et syrah. Robe légère et brillante. Nez gourmand d'écorces d'orange et groseille. Bouche souple, belle fraîcheur acidulée**

## Rouge

IGP Saint Guilhem Le Désert, Domaine LES GRANDES COSTES,



Mas Canaille (75cl)

24,00 €

**Cinsault et Syrah. Nez délicat, arômes de violette, cassis, cerise et groseille. Bouche croquante et légère. Touches acidulées.**

IGP Sable de Camargue, Rubis prestige de DUNE (75cl)

23,00 €

**Cabernet franc et Merlot, vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins**

AOP Pic Saint Loup, MAS DE JON (75cl)

25,00 €

**Mourvèdre, grenache et syrah. Robe brillante, notes de fruits rouges, d'épices et de guarrigue. Bouche soyeuse, notes de réglisse et de poivre. Finale sur la fraîcheur**

**CHAMPAGNE HATON BLANC DE BLANCS BRUT (75cl)**

**59,00 €**

**100 % Chardonnay. Robe or pâle, fines bulles. Nez floral et raffiné. Arômes de rose et fleurs d'acacia**

Prix sur place, service compris



## Entrée

Soupe de poissons	12€
Oeuf parfait, crème de céleri et graines de courges torrifiées, œufs de truite	12€
Bouquet de crevettes à l' Aioli ou mayonnaise	12€
Tellines tièdes à la crème parfumée au Guishu de Camargue	14€
Filet de maquereau mariné au miso puis grillé à la flamme, salade de fenouil et herbes fraîches	14€
Les huitres de Camargue au condiment pomme Granny Smith et noix relevé au vinaigre de cidre	14€
Couteaux grillés au beurre d'aromates et noisettes concassées	15€
Assiette Découverte (6 Huitres/6 Escargots de mer/6 crevettes) Aioli	15€
Tourteau ou 1/2 homard Aioli ou mayonnaise	20€

Prix sur place, service compris



# Plats

Rouille Graulenne et quelques légumes 20€

Pavé de merlu, risotto de chou-fleur,  
râpé de chou graffiti et citron vert 20€

Pavé de lieu jaune nacré, lentilles Béluga et butternut,  
jus au porto rouge 24€

Filet de pintade en feuille de nori, potimarron roti  
et pleurotes, jus de volaille 23€

Poissons du jour (Voir Ardoise) 20€

Poisson entier sauvage (selon La Criée) 25€

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison*

Prix sur place, service compris



# Desserts

- Paris Brest façon éclair, mousse au chocolat et caramel  
beurre salé 8€
- Soufflé glacé au citron yuzu, coulis aux 2 citrons 8€
- Moka, biscuit café, croustillant grué de cacao, mousse  
façon café crème, chocolat au lait et amandes torréfiées,  
guimauve au café 8€
- Délice aux fruits rouges, biscuit amande, mousses fruits  
rouges et passion, disque chocolat au lait 8€
- Lingot glacé cacahuète caramel, crème glacée  
cacahuète, sauce caramel, cacahuètes torréfiées et  
chocolat au lait 8€
- Fromage de Moissac mariné au muscat de Lunel et raisins  
secs 6€

## MENU À 26€

(+ DESSERT AU CHOIX 32€)

### Entrées

Bouquet de crevettes à l'Aïoli ou  
mayonnaise

Oeuf parfait, crème de céleri et graines de  
courges torréfiées, œufs de truite

Soupe de poissons

### Plats

Rouille Graulenne et quelques légumes

Poisson du jour (Voir Ardoise)

Pavé de merlu, risotto de chou-fleur, râpé de  
chou graffiti et citron vert

#### Menu enfant

Filet de poisson

-  
Ecrasé de pomme  
de terre,  
et ketchup maison

-  
1 Cookie 3 chocolats

13€

Prix sur place, service compris



\*Tous nos plateaux sont préparés à la demande et accompagnés de citron, de vinaigre d'échalote, de beurre et d'aioli maison.

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## DE MER

### 1 pers.

**PLATEAU DÉCOUVERTE : 24€**  
6 huîtres, 4 moules, 4 palourdes, 4 escargots de mer, 4 crevettes et 200g de tellines

**LE SOLO : 35€**  
6 huîtres, 4 moules, 4 palourdes, 4 escargots de mer, 6 crevettes, 2 langoustines et 1/2 tourteau

### 2 pers.

**LE CALYPSO : 48€**  
12 huîtres, 8 moules, 8 palourdes, 8 escargots de mer, 12 crevettes, 4 langoustines

**LE PHARE : 68€**  
12 huîtres, 8 moules, 8 palourdes, 8 escargots de mer, 12 crevettes, 4 langoustines et 1 tourteau

### 3 pers.

**LA BARQUE : 84€**  
18 Huîtres, 12 moules, 12 palourdes, 12 escargots de mer, 18 crevettes, 6 langoustines et 1 tourteau

### 4 pers.

**LA PIROGUE : 94€**  
24 huîtres, 16 moules, 16 palourdes, 16 escargots de mer, 24 crevettes et 8 langoustines

**LE ROYAL : 149€**  
30 huîtres, 16 moules, 16 palourdes, 16 escargots de mer, 24 crevettes, 8 langoustines, 1 tourteau et 1 homard

### 6 pers.

**LE POSÉIDON : 196€**  
36 huîtres, 24 moules, 24 palourdes, 24 escargots de mer, 36 crevettes, 12 langoustines, 2 tourteaux et 1 homard



#### HUITRES DE BOUZIGUES N°3 :

6 huîtres ----- 8€  
12 huîtres ----- 14€  
24 huîtres ----- 26€

#### HUITRES DE CAMARGUE N°3 :

6 huîtres ----- 12€  
12 huîtres ----- 24€



**TOURTEAU FRAIS :**  
minimum 450grs

**20€**



**HOMARD FRAIS :**  
minimum 500grs

**40€** selon disponibilité



Prix sur place, service compris

