



Bienvenue !

Nous achetons seulement du poisson frais, en priorité aux pêcheurs locaux ou des criées toutes proches.

Notre carte change au fil des semaines, suivant les arrivages, les produits de saison et les envies du Chef.

Les quantités sont limitées. Merci de votre compréhension lors que l'un de nos plats n'est plus disponible.

Nos plats et desserts sont SANS GLUTEN. Il peut y avoir quelques exceptions, notamment le pain servi à table préparé par notre boulanger local Alain Bernard. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€ sur demande.

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des aliments ou épices allergènes non cités. Voir liste.

Au plaisir de vous recevoir !



Prix TTC- Service Compris. Moyens de paiement acceptés : Visa, Master Card, American Express, ANCV, Espèces. Les Chèques bancaires ne sont pas acceptés. Titres restaurant cartes uniquement.



Nos Menus.

Nous travaillons exclusivement sur menu.

Certains choix seront avec supplément.

Entrée + plat	38€ttc
Plat + dessert. Plats en direct : 30' minimum de préparation	40€ttc
Menu en 3 temps : Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation en 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Les samedis soir et dimanches midi nous proposons uniquement les menus en 3 temps et Dégustation en 5 temps.

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

Veau grillé 50gr (fr), pommes de terre grenailles

Enfants 9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

Veau grillé (fr)100gr et pommes de terre grenailles

Glace enfants (optionnel) :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.50€

Veillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. Nos Plats et desserts sont SANS GLUTEN. A l'exception du pain de boulanger servi à table. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

ENTREES au choix.

Spaghetti Vongole aux palourdes^(fr)

Escargots Petit Gris ^(fr) à la Narbonnaise sauce à base de chair à saucisse^(fr) et aioli aux amandes.

4 Huitres « Joséphine » spéciales n° 3 de la Maison Gillardeau

. servies crues

menu+4€

. Gratinées à la crème d'anguilles de Gruissan

menu +6€

Couteaux grillés en persillade douce et zaatar aux graines torréfiées au thym.

Anguilles de Gruissan carros fumées maison, salade d'haricots lingots en vinaigrette, crémeux de pommes de terre et d'ail, oignons rouges, tomates.

Tripes de bœuf ^(fr) et tête de veau ^(fr), ragout aux trompettes de la mort.

PLATS au choix. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

Voir l'ardoise des suggestions avec les poissons d'arrivage !

Poulpe de Gruissan grillé à la plancha. Accompagnée d'une socca (galette de pois chiches). Coulis de tomate fraîche au jus de poulpe émulsionnés, aioli.

Zarzuéla de poissons du jour, moules, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons, ail, oignons.

menu + 5€

Arroz caldoso pour 2pers : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr).

Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe)

préparation 45min.

Menu +10€/pers

Cochon de Lait ^(fr) grillé au BBQ et ratatouille fumée.

Menu +8€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet citron (locaux non traités) aux bourgeons de fleurs de Sichuan. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Baba aux mures sauvages. Gâteau sans gluten imbibé, mures infusées au sirop alcoolisé.

Lingots de Glace café au chocolat blanc sur un sablé noisettes. Crème praliné et caramel, choco noisette. Crumble noisette café.

Fromages de Laiterie Marzac. Artisan Fromager. Occitanie. Vache, chèvre, brebis.

Menu du MIDI de 28€^{ttc}

Hors dimanches et fériés.

Quantités limitées.

Entrées au choix.

Croquette maison de cochon (fr) sauce poivrons fumés.

Ou

Salade et Crèmeux de chèvre et brebis

Plats au choix.

Cassoulet de Seiches et poulpes de Gruissan, aux haricots lingots, couennes, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Tripes de bœuf (fr) à la tête de veau (fr) et trompettes de la mort

Desserts.

Dessert du jour

Ou

Desserts à la carte supp +6€

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ couvert supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS