



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons. menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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 !



RAISIN
L'APPLI DU VIN NATUREL



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons. menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons.

menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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



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
Entrée + plat + dessert	52€ttc
Menu Dégustation à 5 temps. (Pour l'ensemble de la table)	67€ttc

Enfants :

Petits enfants -8 ans : 12€

Filet d'espadon 50gr, pommes de terre grenailles

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

9-12 ans : 17€

Filet d'espadon 100gr et pommes de terre grenailles

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

Glace enfants :

Vanille, fraise, chocolat 3€/la boule

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1.00€

Pain sans gluten fait maison : 1.00€

Veuillez 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.

Pissaladière (focaccia de blé) et filets de thonine(fr) marinées, oignons confits, sauce tomate.

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 et zaatar au mélange de graines torrifiées au thym

Vitello Tonnato de Veau Rose des Pyrénées (fr). Veau cuit rosé, finement tranché et Servi froid. Sauce émulsionnée type mayonnaise au thon, câpres.

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.

Espadon grillé façon « salade César ». Sur une salade Romana snackée, copeaux de parmesan, croutons grillées (blé) et notre sauce César (anchois, câpres, ail).

Zarzuéla de lotte, moules, palourdes, gambas. Cuits dans une soupe crémée de poisson et poivrons. menu + 5€

Onglet de Veau (fr) grillé sauce Béarnaise au vin de Madère, condiment capres, cornichons, estragon.

Arroz caldoso : Riz humide au homard bleue d'Europe (env500gr). Bouillon à base de tomate, oignons, ail, safran, poivron, fonds de seiche et poulpe) prép 45min. Menu + 20€

Desserts maison au choix.

Colonel au Sorbet intense citron (locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Pavlova mélimélo de prunes. Ganache au chocolat blanc et meringue craquante.

Ganache fondante au chocolat noir 70% » fleur de sel de Gruissan, arrosé d'un filet huile d'olive.

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

Gaspacho de Pêche Blanche à la verveine, sorbet citron local, Lemon curd et basilic thai.

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 au haricots blancs, poivrons verts, fond tomata.

Ou

Filets de Maquereaux grillés, tapenade et spaghetti ratatouille

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