

# LES MENUS



## MENU DÉTENTE

SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS

17.90€

ENTRÉE DU JOUR  
PLAT DU JOUR  
OU  
PLAT DU JOUR  
DESSERT DU JOUR

\*\*\*\*\*

1 VERRE DE VIN  
CAFÉ

## MENU DE SAISON

SERVI LE MIDI & SOIR,  
HORS JOURS FÉRIÉS

22.90€

ENTRÉE DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

6 HUÎTRES

OU

RILLETTES DE THON FRAIS  
PARFUMÉES AUX AGRUMES,  
salade croquante, trait de raifort

\*\*\*\*\*

PLAT DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

SEICHE À LA PLANCHA

OU

SAUMON GRILLÉ

accompagné de son beurre monté aux coquillages

\*\*\*\*\*

DESSERT DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

CRÈME BRULÉE  
À LA VANILLE BOURBON

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT

## MENU VOILE BLANCHE

SERVI LE MIDI & SOIR,  
HORS JOURS FÉRIÉS

25.90€

ENTRÉE DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

6 HUÎTRES

OU

RILLETTES DE THON  
PARFUMÉES AUX AGRUMES,  
salade croquante, trait de raifort

\*\*\*\*\*

PLAT DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

SEICHE À LA PLANCHA

OU

SAUMON GRILLÉ

accompagné de son beurre monté aux coquillages

\*\*\*\*\*

DESSERT DU JOUR  
Non disponible le dimanche

OU

CRÈME BRULÉE  
À LA VANILLE BOURBON

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT

\*\*\*\*\*

1/4 DE VIN & LE CAFÉ

## MENU PITCHOUNE

SERVI JUSQU'À 12 ANS

10.00€

NUGGETS DE POULET FRITES

OU

FILET DE POISSON DU JOUR

\*\*\*\*\*

GLACE

# LA CARTE



## LES PERLES DE L'ÉTANG

PLATEAU DE COQUILLAGES 22.00€  
12 huîtres, 12 moules.

♥ PLATEAU DÉGUSTATION 2 PERS. 52.00€  
30 huîtres, 12 moules, 4 huîtres gratinées, 8 moules gratinées,  
1 bouteille de picpoul de Pinet 75cl.

PLATEAU VOILE BLANCHE 2 PERS. 56.00€  
24 huîtres, 12 moules, 10 crevettes, 10 bulots.

1/2 PLATEAU VOILE BLANCHE 28.00€  
12 huîtres, 6 moules, 5 crevettes, 5 bulots.

LES HUÎTRES X6 9.00€

LES HUÎTRES X12 17.00€

LES BULOTS X12 14.00€

BOUQUET DE CREVETTES X12 13.00€

PLATEAU DE GRATINÉES 15.00€  
6 Huîtres et 6 Moules

6 HUÎTRES GRATINÉES AU NOILLY PRAT 13.00€

LES MOULES GRATINÉES X12 11.00€

LES HUÎTRES GRATINÉES X12 19.00€

MOULES MARINIÈRES, FRITES 16.00€

Tous nos coquillages sont servis avec du pain de seigle,  
vinaigre à l'échalote, beurre et citron.

## CÔTÉ ENTRÉES

RILLETES DE THON FRAIS parfumées aux agrumes, 10.00€  
salade croquante, trait de raifort

♥ LAMELLES D'ENCORNETS AU CHORIZO DOUX 11.00€  
cuit à la plancha

PALETTE DE LÉGUMES GRILLÉS, 11.00€  
huile aux aromates, crumble, crémeux au pélarion des Cévennes

♥ SOUPE DE POISSON DE ROCHES MAISON 12.00€  
accompagnée de son aioli

## CÔTÉ SALADES REPAS

SALADE DE LAMELLES D'ENCORNETS 16.00€  
au chorizo doux cuit à la plancha

♥ SALADE DE JAMBON SERRANO, 15.00€  
légumes grillés, huile aux aromates,  
crémeux au pélarion des Cévennes

## CÔTÉ MER

SEICHE À LA PLANCHA, FINE PERSILLADE 19.00€

PAVÉ DE THON MI CUIT 21.00€  
pané au sésame noir, ketchup de betteraves

♥ MÉDAILLONS DE LOTTE ET COUTEAUX 23.00€  
persillade, beurre monté au fumet de coquillages

MACARONADE DE LA VOILE BLANCHE 25.00€  
Lotte, Thon, Coueteaux

## CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20.00€  
à la fleur de sel de Camargue, beurre de Montpellier

CÔTÉ DE VEAU, JUS COURT AUX GIROLLES 25.00€

## CÔTÉ SUD

ROUILLE DE SEICHE À LA SÉTOISE 17.00€

ENCORNETS FARCIS À LA SÉTOISE 18.00€

♥ DUO FAÇON VOILE BLANCHE 21.00€  
Rouille et encornets farcis.

## CÔTÉ PLAISIR

PALETTE DE FROMAGES 10.00€  
Pélarion des Cévennes & Laguiole  
accompagnés de sa confiture du moment

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 8.00€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9.00€  
et son caramel au beurre salé

♥ TIRAMISU AUX CERISES AMARENA, 9.00€  
craquant chocolat

TULIPE AUX MARRONS 9.00€  
& oreillettes du Languedoc

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9.00€

♥ LE CHAMPAGNE GOURMAND 16.00€

COUPE DE GLACE 2 BOULES 4.00€

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 2.00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1.00€