



Hôtel | Restaurant | Bar Lounge | Bouzigues

LES MENUS

MENU DÉTENTE 15€

avec un verre de vin 1€ sup

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

MENU PITCHOUNE 10€

servi jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet
frites «Maison»

OU

Steak haché de boeuf frais
frites «Maison»

OU

Filet de poisson frais du jour
frites «Maison»

Glace

MENU DE SAISON 22€

Servi le midi & soir, hors jours fériés

Entrée du jour

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

OU

6 Huîtres de Bouzigues

OU

Poulpe mariné
Citron vert, huile d'olives, épices

Plat du jour

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

OU

Seiche persillée à la plancha

OU

Espadon en piperade
Marinière de poivrons à la Provençale

☞ Dessert «Maison» du jour

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

OU

☞ Moelleux ChocoNut' «Maison»
Chocolat, cœur Nutella, caramel beurre salé

OU

☞ Crème brûlée «Maison»
A la vanille bourbon

MENU VOILE BLANCHE 29€

Crumble de St Jacques

OU

Assiette de coquillages
6 huîtres et 6 moules de Bouzigues gratinées

OU

Salade de magret mariné
Salade, magret mariné balsamique, magret fumé,
tomates confites, poivrons, croutons

Côtelettes d'agneau

A la crème d'ail

OU

Loup ou daurade grillé(e)
Poisson frais de Méditerranée, selon arrivage du pêcheur

OU

Pavé de thon grillé
Thon frais de Méditerranée

Dessert «Maison»
Au choix à la carte

LA CARTE

LES PERLES DE L'ÉTANG

Coquillages en arrivage direct de notre ostréiculteur Bouzigaud Nicolas Cartier

Plateau de coquillages 22€
12 huîtres, 12 moules.

Plateau dégustation 2 pers. 52€
+ 1 bouteille de picpoul de Pinet 75cl.
30 huîtres, 12 moules, 4 huîtres gratinées,
8 moules gratinées.

Plateau Voile Blanche 2 pers. 56€
24 huîtres, 12 moules, 10 crevettes, 10 bulots.

1/2 Plateau Voile Blanche 28€
12 huîtres, 6 moules, 5 crevettes, 5 bulots.

Les Huîtres (Bouzigues) x6 9€
x12 17€

Les Bulots x12 14€

Le Bouquet de crevettes x12 13€

Le Plateau de coquillages gratinés 15€
6 huîtres et 6 moules

Les 6 Huîtres gratinées 13€
au Noilly Prat

Les Moules gratinées x12 11€

Les Huîtres gratinées x12 19€

Moules marinières 16€
frites «Maison»

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

CÔTÉ ENTRÉES

New! Foie gras en croûte de châtaigne 13,50€
Foie gras poêlé et confiture d'oignons

New! Poulpe mariné 11€
Citron vert, huile d'olive et épices

Fricassée de calamars au chorizo 11,50€
Juste «Snackée» à la plancha

☞ Soupe de poissons de roches 12€
Fait «Maison» par notre poissonnier

Tartare de thon de Méditerranée 12€
façon thaï (soja)

New! Crumble de Saint-Jacques 12€
Fondue de poireaux, crumble de parmesan

CÔTÉ SALADES REPAS

🌱 Salade Végan 14€
Falafels, tomates, carottes, poivrons

Salade de magret en deux façons 15€
Salade, magret fumé et magret mariné balsamique,
tomates confites, poivrons, croutons

CÔTÉ TERRE

Toutes nos viandes sont fraîches

Entrecôte de bœuf grillée +/- 300gr 19€

Côtelettes d'agneau 20,50€
à la crème d'ail

CÔTÉ SUD

Rouille de seiche à la Sétoise 18€

Moules farcies à la Sétoise 18€

Encornets farcis à la Sétoise 18€

♥ Assiette découverte 22€
Rouille de seiche, encornets farcis et moules farcies

CÔTÉ MER

Nos poissons sont frais et approvisionnés
quotidiennement chez notre poissonnier

Daurade ou loup de Méditerranée grillé(e) 18€

New! Burger de thon de Méditerranée 19€
Et frites «Maison»

♥ Seiche persillée 19,50€
Juste «snackée» à la plancha

Steak de thon de Méditerranée 21€
Sur crème au chorizo

Espadon en piperade 23€
Marinière de poivrons à la Provençale

Brochettes de gambas 19€
au gingembre

♥ Parillada de brochettes 24€
Grillées à la plancha: lotte, espadon, gambas,
seiche, Saint Jacques

🏠 CÔTÉ DESSERTS «MAISON»

Tous nos desserts sont faits «Maison»

Assortiment de fromages 10€
Pélaridon, Tome..... et confiture du moment

Crème brûlée à la vanille bourbon 8€

♥ Croustillant de banane 8,50€
Banane poêlée, glace caramel

Café gourmand, très gourmand ... 9€

Tulipe de marrons 9€

Tuile, crème de marrons, glace marrons

♥ Mousse aux deux citrons 9€
Bavarois citron vert et citron jaune

Moelleux «ChocoNut'» 9,50€
Chocolat, cœur Nutella, caramel beurre salé

Coupe de glace (2 boules) 4€

Supplément boule de glace 2€

Supplément chantilly 1€



Hôtel | Restaurant | Bar Lounge | Bouzigues

Ouvert toute l'année | 1, avenue Louis Tudesq | 34140 Bouzigues

Tél: 04 67 783 577 - Fax: 04 67 744 406

alavoileblanche@wanadoo.fr | Facebook /alavoileblanchebouzigues

www.alavoileblanche.fr



Moyens de paiements acceptés
CB, Espèces, Chèque Vacances, Ticket Restaurant