

## Menu 35 euros

(Entrée, Plat, Dessert)

### Entrées

Prix à la Carte

- \*Les 6 Huitres de Bouzigues 12 €
- \*La Soupe de Poissons, sa rouille et ses Croûtons 18 €
- \*La Brandade de Morue 18 €
- \*Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail 18 €
- \*Le Carpaccio de Thon aux Aromates 18 €

### Plats 27 €

- \*Le Dos de Turbotin, Courgettes à la Tomate
- \*La Nage de St Pierre/Loup/Lotte/Crevettes / jus de Bouille

### Desserts 9.60 €

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- \*La Salade Ananas/Sorbet Coco
- \*Le Gâteau Basque
- \*Le Gratin de Fruits Rouges
- \*Le Riz au Lait aux Fruits Rouges
- \*La Salade de Fraises
- \*L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

Tout Changement dans les menus sera facturé en supplément

## Menu 56 euros

(Entrée, Plat, Dessert)

### Entrées

Prix à la Carte

- \*Les 7 Huitres de Bouzigues 14 €
- \*Le Cannelloni de Homard et Tourteau 26 €
- \*Les Noix de Saint Jacques Snackées (3 pièces) 29 €
- \*Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail 18 €

### Plats / Grillades 37 €

- \*La Bouille de Poissons (Lotte, St pierre, Turbot, Crevettes, Rouget)
- \*Le Filet de Loup Grillé
- \*Le Filet de Turbot Grillé
- \*Le Filet de Saint Pierre Grillé
- \*La Sole Meunière
- \*La Pièce de Bœuf (Black Angus)

### Desserts 9,60 €

Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas

- \*Le Macaron aux Fruits Rouges
- \*La Salade de Fraises
- \*Le Minestrone de Fruits Frais
- \*L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)

Prix Nets en Euros

### MENU 23 euros

Menu servi uniquement le midi

Brandade

\*\*\*

Nage de Poissons

\*\*\*

Crème Catalane