

Menu 45 euros (Entrée, Plat, Dessert)
Servi le samedi, dimanche et jours fériés midi et soirs

<i>Entrées</i>	<i>Prix à la Carte</i>
*Les 6 Huitres de Bouzigues	12 €
*La Soupe de Poissons, sa rouille et ses Croûtons	18 €
*Les Moules Gratinées au Beurre d'Ail	18 €
*La Brandade de Morue	18 €
*Le Carpaccio de Thon aux Aromates	18 €

<i>Plats</i>	<i>27 €</i>
*La Nage de Lotte/St Pierre/Loup/Crevettes/Jus de Bouille	
*Le Perlon Rôti, Compotée de Fenouil Beurre Blanc	
*La Tapilla de Porc Ibérique, Purée de Pomme de Terre	

<i>Desserts</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas</i>	
*La Crème Catalane	
*Le Gratin de Fruits Rouges	
*Le Riz au Lait aux Fruits Rouges	
*La Poire Pochée, Sauce Chocolat	
*L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)	

Les Plats sont donnés à titre indicatifs et peuvent changer en fonction du marché et de la pêche

Menu 56 euros (Entrée, Plat, Dessert)
Servi du lundi au dimanche midi et soirs et jours fériés

<i>Entrées</i>	<i>Prix à la Carte</i>
*Les 7 Huitres de Bouzigues	14 €
*Le Cannelloni de Homard et Tourteau	26 €
*Les Moules Gratinées au Beurre D'ail	18 €
*Les Noix de Saint Jacques Snackées (3 Pièces)	29 €

<i>Plats / Grillades</i>	<i>37 €</i>
*La Bouille de Poissons (Lotte, St Pierre, Turbot, Rouget, crevettes) Pomme de Terre	
*Le Filet de Sole Meunière	
*Le Filet de Turbot Grillé	
*Le Filet de Loup Grillé	
*Le Filet de Saint Pierre Grillé	
*La Pièce de Bœuf (Black Angus)	

<i>Desserts</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Pour des raisons de service, Nous vous demandons de choisir le dessert en début de repas</i>	
*Le Macaron aux Fruits Rouges	
*La Poire Pochée, Sauce Chocolat	
*Le Minestrone de Fruits Frais	
*L'Assiette de Fromages de Chèvre et Brebis (Villeveyrac)	

Prix Nets en Euros