

Pause Déjeuner

Sauf Dimanche et Jours fériés

Notre sélection d'assiettes repas

Salade de chèvres chauds 14.50€

Assiette de charcuterie 14.80€

Anchoïade et sa farandole de légumes crus 15.00€

Spaghetti aux fruits de mer 14.50€

*Poêlon de moules farcis à l'aïoli et ses
potatoes* 14.50€

Prix net

Notre carte

« Les incontournables »

Les entrées

<i>6 Huitres et leurs perles de vinaigre à l'échalote</i>	<i>12.00€</i>
<i>Salade de chèvres chauds</i>	<i>14.50€</i>
<i>Anchoïade et sa farandole de légumes crus</i>	<i>15.00€</i>
<i>Assortiment de charcuterie aux saveurs Camarguaises</i>	<i>15.00€</i>
<i>Tellines en crème de persillade</i>	<i>15.50€</i>
<i>Strate de fois gras de canard maison, poires et oignons confits, vin aux épices</i>	<i>20.00€</i>

Les poissons

<i>Moules Marinières en Ecrin « Façon Alexandra » avec ses pommes de terre</i>	<i>16.00€</i>
<i>Soupe de poissons « faite maison » avec ses croûtons et sa rouille</i>	<i>16.00€</i>
<i>Aïoli de Morue et son cortège de légumes vapeurs</i>	<i>19.00€</i>
<i>Marmite du Pêcheur «façon Bouillabaisse »</i>	<i>21.00€</i>
<i>Sole Meunière</i>	<i>27.00€</i>
<i>Loup Grillé</i>	<i>27.00€</i>
<i>Dorade Grillée</i>	<i>27.00€</i>

Prix net

La liste des allergènes est disponible. Si besoin n'hésitez pas à la demander aux serveurs

Les Viandes

<i>Gardianne de taureaux « AOP de Camargue » accompagnée d'une purée de pomme de terre grillée</i>	19.50€
<i>Angus de nos terres et ses petits légumes de saison</i>	25.00€
<i>Côte de taureaux « AOP de Camargue » (environ 350grs)</i>	28.00€

Les desserts

<i>Assiette de fromages</i>	8.50€
<i>Onde de Choc.... Chocolat noir 64%, chocolat blanc, chocolat caramel praliné</i>	8.50€
<i>Crumble sans gluten Pommes, bananes et framboises</i>	8.50€
<i>Tutti frutti aux saveurs de citron vert, sorbet et pépites de fleur de sel</i>	8.50€
<i>Gros Macaron, glace vanille infusion Bourbon sur compotée d'abricot et son sirop parfumé à la cardamome servi minute</i>	8.50€
<i>Café gourmand</i>	8.50€

Prix net

La liste des allergènes est disponible. Si besoin n'hésitez pas à la demander aux serveurs

Menu Estival

Plat et dessert : 29€

Entrée et plat : 32€

Entrée, plat et dessert : 37€

*Tiramisu de tomates de couleurs, mousse de brebis frais à l'infusion de
Basilic*

ou

*Tartare de saumon tout en fraîcheur, coriandre, gingembre,
pomme granny smith, combava*

*Brochettes de magret de canard aux saveurs de Provence, chips de petits
légumes maison, purée d'oignon confit servie avec ses potatos*

ou

*Langoustines rôties au beurre de yuzu sur
crèmeux de petits pois infusé au lard*

Assiette de Fromages

ou

Tutti frutti aux saveurs de citron vert, sorbet et pépites de fleur de sel

ou

*Gros macaron, glace vanille infusion Bourbon
sur compotée d'abricot et son sirop parfumés à la cardamome servi minute*

Prix net