

BUFFET FRUITS DE MER À VOLONTÉ

COQUILLAGES CRUS SALADES DE
FRUITS DE MER, COQUILLAGES
GRATINÉS À LA DEMANDE
TOUTES PERSONNES LE SOIR AVANT D'ÊTRE
DÉPOSÉES À LA CUISINE LA QUANTITÉ DE
CETTE FACTURE DE BUFFET COMPLET
POUR LE BUFFET DES PRODUITS DE LA MER, S'ADRESSE
AU PERSONNEL DE LA RESTAURATION À L'INTÉRIEUR

FORMULE DU MIDI

2000 € CROISSANT, 10 € JAMBON, 1000 €
JAMBON, 1000 €

PLAT DU JOUR GARNITURE AU
CHOIX ET CAFÉ GOURMAND

POISSONS ET VIANDES À LA PLANCHA

GRAND CHOIX DE
GARNITURES ET SAUCES

MENU 17.50€

ENTRÉE, PLAT ET
DESSERT

MENU ENFANT

5€

STEAK HACHÉ FRIT
MINI PIZZA PÂTES
À LA BOLOGNAISE
OLIVE ET SODA

SALADES REPAS

13€

MOULES FRITES

SAUCE AU CHOIX

LES ENTRÉES

6 HUITRES DU BASSIN DE THAU 12€
BOUQUET DE CREVETTES 12€
ASSIETTE DE BULOTS ET SON ALOU 12€
ASSIETTE DE FRUITS DE MER CRATINES 14€
(6 HUITRES ET 12 MOULES)
SALMON RÔTI 13€
ASSIETTE CAP SUD 16€
(SALADE, TOMATES, SALMON MARINÉ, THON,
SAINT-JACQUES, GAMBAS ET SEICHE)
CARRACIO DE BOULE ou
CARRACIO DE SALMON, FRIT 24€
Supplément pommade + 2,50€

MOULES FRITES

12€

MARINIÈRE (vin blanc, oignons, persil)
ROQUEFORT (sauce blanche au roquefort)
POULETTE (sauce blanche, crème fraîche et herbes)
INDIENNE (sauce blanche au curry)
À L'AIL (sauce blanche à l'ail)

LES SALADES REPAS

13€

LA SALADE GOURMANDE
SALADE TOMATES DESIGNS MARINÉ ROUX
LA FALADE DE CHEVRE
SALADE TOMATES ROUX LARDONS CROISSANT CHEVRE SON TRISTE CHAUD
LA SALADE DE CAMEMBERT
SALADE TOMATES CAMEMBERT ROUX JAMBON CUIT ROSETTE POMMES DE TERRE
LA SALADE MÉDITERRANÉENNE
SALADE TOMATES SALMON CREVETTES MOULES
LA SALADE NICOTISE
SALADE TOMATES JOLIFONS ROUX OLIVES POMMES DE TERRE JAMBON VERTS AM

PREX NETS,
SERVICES COMPLETS

MENU

Soupe de poisson et sa garniture
Tartare de saumon façon « Cap Sud »
Dégustation de fruits de mer « pain bis »
Carpaccio de bœuf
Melon et jambon de pays
Antipasti (assortiment de légumes grillés)
6 huîtres du bassin de Thau « Sup. 3€ »

Aile de raie pochée en habit rouge, riz sauvage
Duo de colin et supions, tagliatelles au basilic
Seiche à la rouille, riz blanc
Moules marinières
Loup ou Daurade à la plancha
(selon disponibilité), Garniture au choix « Sup. 2€ »
Pièce de bœuf au beurre d'anchois, frites
Mignon de porc à la badiane flambé à l'ail,
poêlé de légumes

Panna cotta aux fruits rouges
Mousse au chocolat

A LA PLANCHA

LES POISSONS

LOUP OU DAURADE 16€
(Poisson frais d'élevage, selon disponibilité)
SEICHE EN PERSILLADE 18€
PAVE DE SALMON 14€
GAMBAS EN PERSILLADE 22€
PARILLADA DE LA MER 26€
PAVE DE MORUE ET SON ALOU 16€

LES VIANDES

ENTRECÔTE 250G ENVIRON 18€
MIGNON DE PORC À LA BADIENNE 16€
MACRET DE CANARD 20€

TOUTS NOS PLATS À LA CARTE SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX

GARNITURES :
Frites, riz, pâtes, légumes
Purée à l'olive, salade verte

SAUCES :
Roquefort, Forestière

LES PIZZAS

NAPOLITAIN 9€
TOMATES ANCHOIS OLIVES ORIGAN
MARGARITA 9€
TOMATES FROMAGE OLIVES ORIGAN
ROMAINE 10€
TOMATES JAMBON FROMAGE OLIVES ORIGAN
REINE 10€
TOMATES FROMAGE CHAMPIGNONS JAMBON OLIVES ORIGAN
CHORIZO 11€
TOMATES FROMAGE CHORIZO FROMAGE ORIGAN OLIVES ORIGAN
FRUITS DE MER 11€
TOMATES FROMAGE FROMAGE DE MER ROQUETTE OLIVES ORIGAN
THON 11€
TOMATES FROMAGE THON FROMAGE OLIVES ORIGAN
ITALIENNE 11€
TOMATES FROMAGE FROMAGE JAMBON THON MOUTARDE OLIVES ORIGAN
4 FROMAGES 11€
TOMATES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
AVEYRONNAISE 11€
TOMATES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
FERMIÈRE 12€
TOMATES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
VEGETARIENNE 10€
TOMATES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
SAVOYARDE 13€
FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
NORVÉGIENNE 12€
FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN
FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE OLIVES ORIGAN