

# Grignotages

- Bol de frites maison 5€
- Assiette à saucer, fromage frais maison aux herbes de garrigues et huile pitcholine 9€
- Padron frits, sel de romarin et pickels de moutarde 10€
- Huitres de La Perle Gruissanaise n°3 (6 pièces) 14€
- Crevettes panko, sauce sweet chili 14€
- Chipirones fritos, mayonnaise miso à l'encre de seiche 14€
- Chiffonade de jambon serrano, pain de campagne à la tomate de Josy 14€

# La Conserverie Gruissanaise

- Tartinade olives noires maquereaux 12€
- Rillettes de daurade aux agrumes 12€
- Rillettes de maquereaux citron vert et curcuma 12€
- Rillettes de muge basilic et pignons de pins 12€
- Grignotage de poulpes aux agrumes et pain grillé 14€
- Escabèche de poulpes à la Gruissanaise et pain grillé 14€

# Menu enfant (14€)

- Sirop au choix
- Filets de poulet panés ou calamars panés et frites maison
- Boule de glace aux Smarties ou petit mi-cuit chocolat

# Nos formules menu \*

- Formule entrée/plat 36€
- Formule plat/dessert 36€
- Formule complète 44€

\* Faites votre choix parmi les propositions suivantes et composez votre formule à votre guise

# Entrées (15€ à la carte)

- Raviole ouverte de fromage frais maison aux herbes de garrigue, gaspacho avocat acidulé, huile pitcholine de Gruissan et tuile de coppa
- Couteaux ou tenilles à la Gruissanaise (selon arrivage)
- Soupe de poissons du papé, rouille à l'encre de seiche, salicorne, pain de campagne
- Focaccia au romarin, condiment tomates confites et olives noires, stracciatella, jambon truffé et jeunes pousses
- Salade croustillants de chèvre au miel, vinaigrette acidulée, tomates confites, condiment tomates confites et olives noires et mélanges de graines
- Tacos de crevettes panées, houmous d'haricots rouges, brave mayonnaise et sauce vierge aux agrumes
- L'incontournable tataki de thon, salade wakamé au sésame, chips de riz et jeunes pousses
- Aguachile de petites gambas, jus de citron pimenté et pain pita frit

# Plats (29€ à la carte)

- Moules farçies comme à l'Ayrolle, réduction de soupe de poissons et purée de pomme de terre au romarin
- Mi-cuit de thon aux graines torréfiées, sauce vierge aux agrumes et purée de patates douces vanillée
- Pavé de coeur de rumsteack, jus corsé et pickles de graines de moutarde, purée de pommes de terre au romarin
- Encornets grillés, risotto crémeux aux fèves et émulsion de fumet d'arrêtes au basilic
- Magret de canard entier, jus corsé et pickles de moutarde au miel, frites maison
- Filet de veau, sauce poivre blanc et jus corsé, purée de pomme de terre au romarin, condiment à la truffe d'été (+3€)
- Tentacules de poulpe grillées, jus corsé, purée de pommes de terre au romarin & pimenton de la Vera (+3€)

# Desserts (10€ à la carte)

- Trilogie de fromages : petit chèvre affiné, Caussenard et notre fromage frais maison au lait de vache, gelée de grenade
- Omelette du Sud, biscuit fleur d'oranger, glace pistache et meringue italienne (Sup. rhum flambé 2€)
- Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, crème glacée amande et amandes caramélisées
- Mi-cuit chocolat, chocolat lacté fondu, crème glacée vanille et noix de macadamia, cacahuètes caramélisées
- Croustillant pignons de pins, spécialité Gruissanaise revisitée par Cécile notre cheffe pâtissière
- Retourné citron yuzu meringué
- Tiramisu vanille intense à ma façon

# Glaces (10€ à la carte)

- Dame blanche  
*boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée*
- Papi Jean  
*boules caramel beurre salé et pistache, coulis de caramel, brisure de meringues et crème fouettée*
- Trente Sept Deux  
*boules citron et fruits rouges, coulis de framboise, brisure de meringues et crème fouettée*
- Colonel (+ 2€)  
*boules citron, vodka*