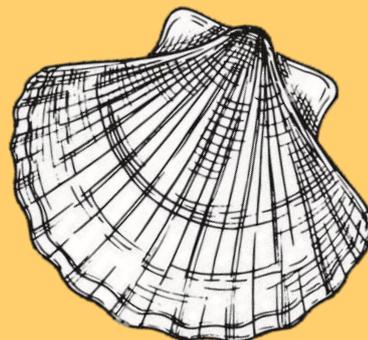
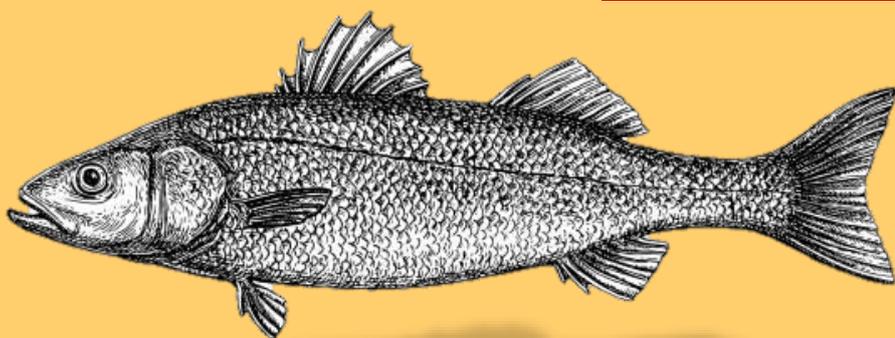


Restaurant

La Brasserie

de la Mer



Fermeture Hebdomadaire :

- **Dimanche Soir & Lundi toute la Journée. (Hors Juillet & Août).**

Congés Annuels :

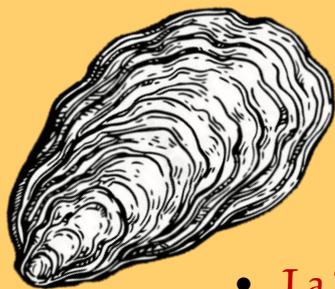
Les Mois de Décembre & de Janvier.

Heures des Services :

- **Déjeuner**
12h00.
- **Dîner**
19h30.

Contact :

- **Tel :** 04.68.32.90.57.
- **@ :** brasserieedelamer11@gmail.com

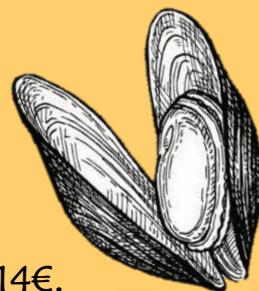


La Carte

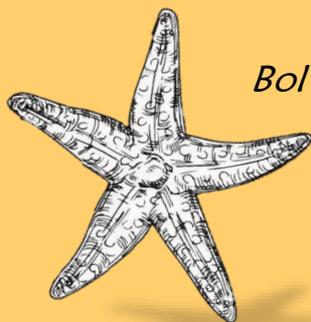
Les Entrées Froides

- **La Tartelette fine au Saveur Automnale (voir sur ardoise)**
Tartelette à pâte brisé selon l'imagination du Chef - (prix sur ardoise).
- **Les Huîtres crues de Vendres**
Servi avec beurre, vinaigre à l'échalote & citron.
- Les 6 Huîtres - 14€. - Les 9 Huîtres - 20€. - Les 12 Huîtres - 27€.
- **Le Saumon frais Mariné**
Filet de saumon cru en marinade du chef aux fruits de saisons - 15€.
- **Le Bocal de Foie Gras**
Foie gras de Canard du Gers mi-cuit, provenant de la ferme St Lanne, confiture du moment et toasts - 28€.

Les Entrées Chaudes



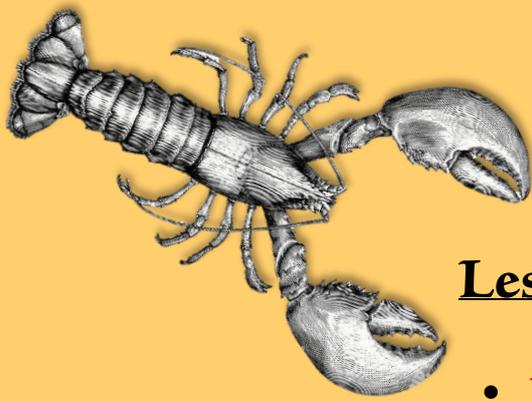
- **L'Assiette de Friture d'Eperlans (Joëls)**
Eperlans frits accompagnés de verrine de rouille - 14€.
- **Les Ravioles de Cèpes & Truffes**
Ravioles aux Cèpes & aux Truffes, servi dans son velouté aux champignons - 15€.
- **Les Moules Gratinées**
12 Moules recouvertes de leur aioli, gratinées au four - 15€.
- **Les Brochettes de Soupions**
Brochettes de soupions cuites à la plancha avec sa persillade revisitée du chef - 15€.
- **La Soupe de Poissons**
Bol de soupe de Poissons, fromage râpé, rouille et toasts grillés - 16€.



Les Assiettes Composées

- **L'Assiette Végan**
Galette végétale, salade, crudités & légumes du moment - 19€.
- **La Salade du Brasseur**
Mesclun de salade, gésiers de volaille, champignons, noix, croutons à l'ail - 23€.
- **L'Assiette du Pêcheur**
Moules gratinées à l'aioli, éperlans frits, soupions persillés & huîtres gratinées - 28€.

Nos plats sont exécutés au moment, et cela demande du temps, Merci de votre compréhension.
Nos productions sont susceptibles de contenir un allergène majeur (14). Merci de le signaler.



La Carte

Les Spécialités du Chef !!

- **La Suggestion (voir sur l'Ardoise)**

Plat du moment selon l'humeur du Chef - (Prix sur Ardoise).

- **Le Terre & Mer**

*Pavé de Taureau & Brochette de Noix de St - Jacques
accompagne de sa crème fraîche aux Herbes - 36€.*

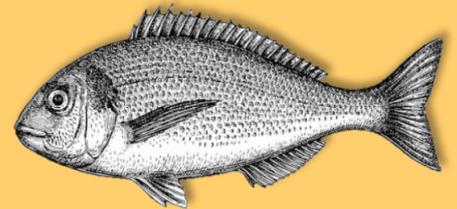
- **Le Homard Entier de notre Vivier**

Homard Entier (env. 500gr.), cuit à la Plancha et servi avec son Aioli - 45€.

- **La Marmite du Pêcheur (pour 2 pers) (réservation souhaitée)**

*Filet de Congre, Filet Mulet, Filets de Grondins,
Noix de Saint - Jacques, Moules, Gambas & Pomme de terre.
Le tout servi dans une sauce onctueuse à base de soupe de poisson - 72€.*

Le Côté Mer



- **Le Filet de Mulet**

Cuit à la plancha côté peau & sa sauce aux champignons (selon arrivage) - 20€.

- **La Darne de Lieu**

Servi sur son risotto crémeux & sa sauce Nantua - 23€

- **Les Filets de Grondins**

Servi avec ses pâtes à l'encre de seiches & sa sauce vierge Automnale - 25€.

- **Les Gambas Entières**

Cuit à la Plancha flambées au Rhum & sauce à la Vanille - 28€.

- **La Daurade Royale Entière (env. 350gr.)**

Grillée à la Plancha en écaïlle de chorizo doux & sa sauce au Chorizo - 29€.

- **Les Noix de Saint - Jacques**

Juste saisies à la Plancha, servi en sauce crémeuse aux Moules - 33€.



Le Côté Terre

- **La Pièce de Gibier du Moment (env. 150gr. - France / U.E.)**

Cuit à la Plancha à votre cuisson & sauce Grand Veneur - 24€.

- **Le Pavé de Taureau (env. 170gr. - France / Espagne)**

Cuit à la Plancha à votre cuisson & sa crème fraîche aux Herbes - 26€.

La Carte

Les Glaces Artisanales (Maison Pole Sud) :

- Coupe 1 Boule - 4€.
- Coupe 2 Boules - 7€.
- Coupe 3 Boules - 9€.

Les Parfums de Glaces Artisanales

Vanille / Chocolat / Café / Caramel / Rhum - Raisin / Menthe - Chocolat / Noix de Coco.

Les Parfums des Sorbets Artisanaux

Fraise / Framboise / Abricot / Mangue / Citron Vert / Poire.

Les Coupes Glacées

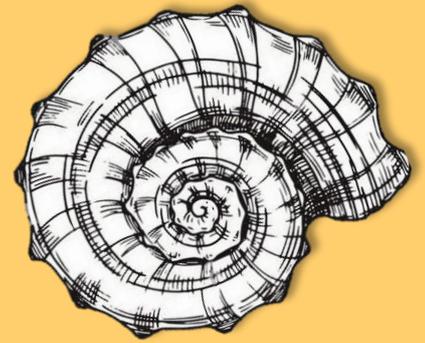
- **La Dame Blanche**
3 glaces vanille, sauce chocolat, crème sucrée - 11€.
- **Le Liégeois au Chocolat ou Caramel ou Café**
2 glaces du parfum, 1 glace vanille, coulis du parfum, crème sucrée - 11€.
- **La Bounty**
1 glace chocolat, 2 glaces noix de coco, sauce chocolat, crème sucrée - 11€.
- **La Fruitée**
1 sorbet abricot, 1 sorbet framboise, 1 sorbet citron vert, coulis de fruits rouges, crème sucrée - 11€.

Les Coupes Arrosées

- **Le Colonel**
Vodka, 3 sorbets citron vert - 14€.
- **L'After - Eight**
Crème de Menthe, 3 glaces menthe - chocolat - 14€.
- **La William's**
Poire William's, 3 sorbets poire - 14€.

Tous nos prix sont T.T.C & service compris.

La Carte



Les Desserts Artisanaux

- **La Catalane**

Crème aromatisée à la vanille, sucre cassonade caramélisé - 10€.

- **Le Mousse au Chocolat**

Verrine de mousse onctueuse au chocolat noir & sa glace à la vanille - 10€.

- **Le Baba au Rhum**

Baba façon Kouglof imbibé au vrai Rhum & son coulis de caramel - 12€.

- **La Profiterole**

Choux, glace au choix, sauce chocolat maison & amandes grillées - 12€.

- **Le Moelleux à la Poire / Sarrasin**

Gâteau à la farine de sarrasin, confit de poire & noisette effilés - 13€.

- **Le Soufflé Glacé à la Verveine du Velay**

Appareil à soufflé à l'alcool de verveine du Velay sur son biscuit cuillère - 14€.

- **Le Café ou Thé Gourmand**

Café ou Thé de la maison Folliet accompagné de ses mignardises artisanales - 14€.

Le Dessert est à commander en début de repas, Merci.

Le Menu Enfant - 19€

Menu Servi Jusqu'à 12 Ans.

La Boisson au choix

- Verre de Limonade / Jus de fruit (Ananas, Pomme, Orange, Tomate) / Sirop à l'eau.

Le Plat au Choix (avec frites et légumes)

- La Brochette de Bœuf Française.
- Les Moules Gratinées à l'aïoli.
- Le Filet de Poisson frais.

Le Dessert au Choix

- La Crème Catalane aromatisé à la Vanille
- La Mousse au Chocolat.
- Coupe de 2 Glaces de votre choix.



Menu de l'Amiral - 59€

Menu Servi Midi & Soir tous les Jours.

L'Entrée

- Les Ravioles aux Cèpes & aux Truffes, servi dans un velouté aux champignons et huile aromatisée à la truffe.

Le Plat

- Le Homard entier de notre Vivier (env. 500gr.), cuit à la plancha, coupé en deux, pincés précassés & servi avec son aioli.

Le Dessert

- Le Dessert artisanal de votre choix à la Carte.

Le Dessert est à commander en début de repas, Merci.

Menu du Capitaine - 49€

Menu Servi Midi & Soir tous les Jours.

L'Entrée

- Le Bocal de Foie Gras de canard, du Gers mi - cuit, confiture du moment et toasts briochés.

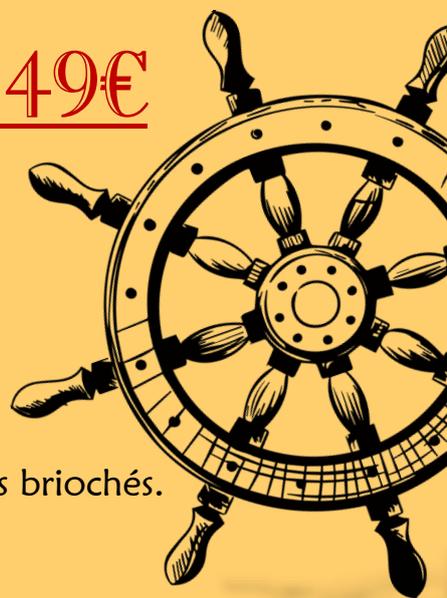
Le Plat

- La Daurade Royale Entière (env.350gr.), Grillée à la Plancha en écaïlle de Chorizo doux & sa sauce au Chorizo.

Le Dessert

- Le Dessert artisanal de votre choix à la Carte.

Le Dessert est à commander en début de repas, Merci.



Menu du Marin - 38€

Menu Servi Midi & Soir tous les Jours.



L'Entrée au Choix

- La Tartelette fine au saveur Automnale (voir sur ardoise).
- La Soupe de Poissons, verrine de rouille, fromage râpée & toasts grillés.
 - Les 12 Moules gratinées en croûte dorée d'aïoli.
 - Les 6 Huîtres crues de Vendres, citron & vinaigre à l'échalote.
 - L'Assiette de friture d'éperlans (Joëls) & sa rouille.
 - La Salade du Brasseur :
Mesclun de salade, gésiers de volaille, champignons, noix & croutons à l'ail.

Le Plat au Choix

- Les Filets de Grondins, pâtes à l'encre de seiches & sauce Vierge Automnale.
 - La Darne de Lieu, sur son risotto crémeux & sauce Nantua.
 - Les Noix de St - Jacques servi en sauce crémeuse aux Moules.
 - Les Gambas grillées, flambées au Rhum & sauce à la Vanille.
- Le Pavé de Taureau grillé à la Plancha & sa crème fraîche aux Herbes.

Le Dessert Artisanal au Choix

- Le Soufflé glacé à la Verveine du Velay.
- La Profiterole sa glace au choix, sauce chocolat maison & amandes grillées.
 - Le Baba au Rhum, son coulis de caramel & crème sucrée.
 - Le Moelleux à la Poire / Sarrasin & sa crème anglaise.
 - Coupe de 3 boules de Glaces de votre choix.

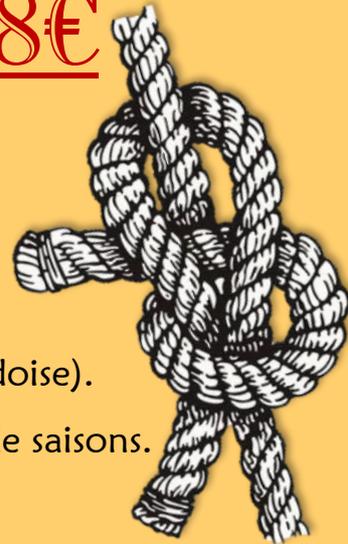
Le Dessert est à commander au début du repas, merci.

Menu du Matelot - 28€

Menu Servi Midi & Soir tous les Jours.

L'Entrée au Choix

- La Tartelette fine au saveurs Automnale (voir sur ardoise).
- Le Filet de Saumon cru en Marinade maison aux fruits de saisons.
 - Les 8 Moules gratinées en croûte dorée d'aïoli.



Le Plat au Choix

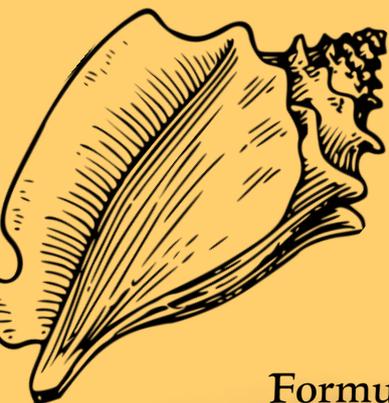
- La Suggestion du Moment selon l'humeur du chef (voir sur ardoise).
- Le Filet de Mulet grillé côté peau & sa sauce aux Champignons (selon arrivage).
 - La Pièce de Gibier du Moment & sa sauce Grand Veneur.

Le Dessert Artisanal au Choix

- La Crème Catalane aromatisée à la Vanille.
 - La Mousse onctueuse au Chocolat noir.
- La Coupe de 2 Boules de Glaces de votre choix.
 - Le Café ou Thé Gourmand.

Le Dessert est à commander au début du repas, merci.

La Formule du Midi - 20€



A choisir dans le Menu du Matelot - 28€

- Entrée + Plat.
ou
- Plat + Dessert.
ou
- Entrée + Dessert.

Formule servi Uniquement le Midi du Lundi au Samedi.

(Hors Dimanche & Jours Fériés).