Les Saveurs de Chau

Pour Commencer

Tentacule d'Encornet en Salade, aux Agrumes.	15,00 €
Crevettes Tempura, Sweet Chili Sauce.	16,00 €
Tartare de Thon au Couteau, Citron Vert, Huile d'Olive.	18,00 €
Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison & Confiture d'Oignons du Chef.	22,00 €
Petit Camembert Rôti (1/2) & sa Salade Mixte.	10,00 €

Nos Gratinnées

Assortiment Gratiné (3 Huitres & 6 Moules)	17,00 €
6 Huitres à la Fondue de Poireaux.	17,00 €
12 Moules au Beurre persillé.	17,00 €

Pour Suivre

Tentacules d'Encornet grillées au Chimichurri (Mélange d'Épices Argentin)	21,00 €
Seiches grillées à la Plancha & son Aioli Maison (Persillade Fraiche)	23,00 €
Rouille de Seiche Sétoise Mitonnée.	23,00 €
Filets de loup Frais Grillés au chorizo.	25,00 €
Cuisse de Confit de Canard Rôtie & ses Pommes de terre Persillées	24,00 €
Pièce du boucher Grillée (Boeuf) Sauce au Poivre Flambée & Pommes Frites.	25,00 €
Mi-Cuit de Thon Frais, Agrémenté de Miel & Moutarde à l'Ancienne.	26,00 €
Rossini de Boeuf, au Foie Gras de Canard Maison Mi-cuit.	32,00 €

Les Grandes Salades Repas

Grande Salade de Chèvre chaud, Miel & Noix.	18,00 €
Grand Camembert Rôti (Entier) & Charcuteries, Salade & Frites.	22,00 €
Salade Océane; Crevettes Tempura, Tentacule d'encornet, Crevettes Roses	23,00 €

Unique sur le Port, Nos Poêlées de Moules

Toutes nos poêlées & Moules en Cocotte sont servies avec Pommes Frites.

Poêlée de Moules & Seiches	21,00 €
Poêlée de Moules & Gambas Grillées	25,00 €
Poêlée de Moules & Tentacules d'encornet grillées	25,00 €

La Royale

Poêlée de Moules avec: Seiche, Gambas Grillées & Tentacule d'encornet.	35,00 €
--	---------

Nos Moules en Cocotte

Moules Marinières (au Vin Blanc).	16,00 €
Moules Normande (à la Crème).	18,00 €
Moules au Roquefort.	19,00 €
Moules Façon Brasucade & Marinade (H-d'olive, Ail, H-de Provence & chut.....!!!)	20,00 €

Les Huîtres de Bouzigues & Moules

6 Huîtres de Bouzigues	12,00 €	12 Huîtres de Bouzigues	24,00 €
6 Crevettes Roses Aioli	10,00 €	12 Crevettes Roses Aioli	20,00 €
Assiette de Coquillage 4 Huîtres 4 Crevettes 4 Moules Aioli & Vinaigre échalottes			16,00 €
Supplément Sauce	5,00 €	Garniture: Frites, Salade, Légumes ou Riz	5,00 €

Prix Nets & Service Compris

Pour finir

Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges ou Miel ou Sucre ou Nature.	7,00 €
Panna-cotta au Coulis de Fruits Rouges ou Caramel ou Chocolat.	8,00 €
Moelleux au chocolat sur sa crème Anglaise.	10,00 €
Île Flottante, Crème Anglaise & Pralin Croustillant	9,00 €
Tarte Citron Meringuée Revisitée en Verrine.	10,00 €
Profiteroles au chocolat chaud maison XL 1 Pièce	10,00 €
XXL 2 Pièces	19,00 €
Tartelette Tatin aux Pommes Façon grand-mère avec sa boule Vanille.	12,00 €

Les Glaces

« Coupe Saveurs »	1 Boule	3,00 €	2 Boules	6,00 €	3 Boules	8,00 €
Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum raisin, Fraise, Caramel.						
Sorbets : Framboise, Citron, Cassis, Fruit de la passion,						
« Dame Blanche » (3 boules vanille, Pralin, Chocolat Chaud, Chantilly)						11,00 €
« Café ou Chocolat liégeois »						11,00 €
« La Coupe Ethan » (3 boules vanille, arrosées au Whisky & poivre du Moulin)						13,00 €
« La Belle Elvina » (Framboise, Cassis, Fraise, Crème de Framboise, chantilly)						13,00 €
« Coupe Colonel » (sorbet Citron, arrosées de Vodka)						14,00 €
« Coupe Limoncello » (3 boules sorbet citron, arrosées de Limoncello)						14,00 €
« Coupe Languedocienne » (3 boules sorbet citron, arrosées de marc de muscat)						14,00 €
« La Jamaïcaine » (3 boules Rhum raisin, arrosées de Rhum, Moka, Chantilly)						14,00 €
« Coupe Exotique » (Citron, Passion, Coco & ses fruits rouges)						13,00 €

Menu 35,90€

Entrée & Plat & Dessert

Pour Commencer

Salade de Tentacule d'Encornet aux Agrumes.

4 Huitres à la Fondue de Poireaux. (sup 2€)

Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison & Confiture d'Oignons du Chef. (sup 6€)

Petit Camembert Rôti (1/2) & sa Salade Mixte.

Crevettes Tempura wasabi & sa sauce Curry vert Thaï.

5 Huîtres de Bouzigues.

10 Moules Gratinées Persillées.

Pour Suivre

Filet de loup Frais Grillé au chorizo.

Tentacules d'Encornet grillées au Chimichurri (Mélange Argentin d'Epices)

Seiches grillées à la Plancha & son Aioli Maison (Persillade Fraiche)

Pièce du boucher Grillée (Bœuf) Sauce au Poivre Flambée & Pommes Frites.

Cuisse de Confit de Canard Rôtie & ses Pomme de terre Persillées

Rossini de Boeuf, au Foie Gras de Canard Maison Mi-cuit. (sup 7€)

Rouille de Seiche Sétoise Mitonnée.

Pour finir

Panna-cotta au Coulis de Fruits Rouges ou Caramel ou Chocolat

Moelleux au chocolat sur sa crème Anglaise.

Île Flottante, Crème Anglaise & Pralin Croustillant

Tartelette Tatin aux Pommes Façon grand-mère avec sa boule Vanille.

Tarte Citron Meringuée Revisitée en Verrine.

Profiteroles au chocolat chaud maison XL 1 Pièce

Coupe fraîcheur de crème glacée ou Sorbet (2 parfums) arrosée d'un coulis au choix:
(coulis de Fruits-rouges ou Chocolat Chaud ou Caramel)

Prix Nets & Service Compris

Nos Apéritifs

Bière Pression (Blonde légère)	4,00 €	(sup sirop) 0,50 €	Picon Bière	6,50 €
Bouteilles Sans Alcool	4,00 €	Blanche, Brune, Desperados		6,50 €
Pastis 51, Ricard, Casanis, Berger blanc, Anisette		(sup sirop) 0,50 €		4,00 €
Kir: Blanc, Rouge (cardinal) Rosé (Provençale)(cassis, mûres, framboise, Pêche)				6,00 €
Apéritifs divers (Martini, Noilly, Muscat, Porto, Suze etc...)				7,00 €
Américano maison campari, vermouth rouge, vermouth blanc				9,00 €
Panaché:	4,00 €	Monaco:	5,00 €	

Whiskies & Alcools

Whisky Blended 4cl (Ballantine's, Clan Campbell, Irish Whisky)				8,00 €
Baby 2cl	5,00 €	(les suppléments soda ou jus de fruits 2€)		
Whisky supérieurs 4cl (Black label, Jack Daniels, Four roses, Glen 12 ans d'age)				10,00 €
Vodka, Gin, Rhum, Tequila: 4cl		(les suppléments soda ou jus de fruits 2€)		8,00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Muscat, Poire William.				10,00 €
Liqueurs (Get vert ou blanc, M. Brizard, Bailey's, G.Marnier, Cointreau)				7,00 €
G.Marnier, ou Cointreau				10,00 €
Les Crèmes du Sud (34300 Agde) :				
La Pulpeuse (au Citron)La Croqueuse (à la Pomme)La Mentheuse. (à la Menthe)				8,00 €

Jus de fruits & Sodas

Jus de fruits (orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate) Ice Tea Pêche				3,00 €
Sodas: coca, coca Zero, tonic, Perrier, Orangina, Limonade		(sup sirop)0,50€		3,00 €

Cocktails

Le Lithuanian Sunset (Vodka, Liqueur de Litchi, jus d'Orange, grenadine)				10,00 €
Mojito spécial : Rhum, quartiers de citron vert pilés, Eau gazeuse, Prosecco				10,00 €
Spritz spécial: Aperol, quartiers d' Orange pilés, Eau gazeuse, Prosecco				10,00 €
Planter's punch (cocktail de fruits, rhum blanc, grenadine)				10,00 €
Pina Colada (rhum Blanc, Coco, jus d'ananas)				10,00 €
Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)				10,00 €
Blue lagoon (vodka, pamplemousse, curaçao bleu)				10,00 €

Eau minérales & Boissons chaudes

Evian, San-Pellegrino,	50cl 4,00 €	100cl 6,00 €		
Café Espresso	2,50 €	Décaféiné 2,80 €	Infusions & Café Crème	5,00 €
Capuccino 5,50 €	Café Arrosé 6,00€	Noisette 3,00 €	Irish coffee	10,00 €

Prix Nets & Service Compris

Carte des vins

Rouge

75cl

«Appassimento» Domaine de Valinière. IGP OC		33,50 €
<u>Carignan Méchant</u> Villa Delmas (100% Carignan noir) IGP		26,00 €
«Les Epices » Les Yeuses» (Mèze) (100% Syrah) IGP	37,5cl	16,00 €
«La Délice'Yeuses» (Mèze) (Merlot, Syrah, Cabernet Franc) IGP		23,00 €
Saint Chinian «Excellence St Laurent» AOP	50cl	16,80 €

Rosé

« Le Moelleux Rosé » Vins de Beauvignac (Mèze) IGP		22,00 €
« Le 100% Grenache Rosé Beauvignac . IGP		23,00 €
« La Délice'Yeuses » (Mèze) (100% grenache) IGP		23,00 €
Domaine des Yeuses (Mèze) « Rosé sec Muscaté » IGP		23,00 €
Domaine des Yeuses (Mèze) « La Gazelle (grenache, Syrah) » IGP		23,00 €
Saint Chinian «Excellence St Laurent» AOP	50cl	16,80 €
<u>Le Rosé Terrasse</u> Villa Delmas (80% Grenache ; 20%Syrah) IGP		23,00 €

Blanc

« Le Moelleux Blanc » Vins de Beauvignac (Mèze) IGP		22,00 €
«Picpoul de Pinet » Cave Beauvignac. AOP	50cl	18,90 €
« La Délice'Yeuses » (Mèze) (Viognier & Colombard) IGP		23,00 €
Muscat Sec Petits Grains Domaine des Yeuses (Mèze). IGP		24,80 €
100% Chardonnay Vins de Beauvignac (Mèze). IGP		23,00 €
Le 100% Viognier Domaine des Yeuses (Mèze) «100%Viognier» IGP		29,40 €
Saint Chinian «Excellence St Laurent» AOP	50cl	16,80 €
Caveau de Mèze 12° Notre sélection du Moment Vin Au Verre :		4,00 €
Pichet Blanc, Rouge ou Rosé	25 cl 6,00 €	50 cl 11,00 €
Champagne: Cuvée «Veuve Pelletier» brut La Coupe	10,00 €	75cl 65,00 €

Menu Ardoise 26€

Entrée & Plat

Merci de Consulter notre Ardoise de Suggestions

Menu Enfant 12€ (Age Maximum 10 ans)

Nuggets de filets de poulet panés avec frites Ketchup & Mayonnaise maison

ou

Fish & chips avec Ketchup & Mayonnaise maison

&

« Coupe de glace » (2 parfums)

Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum raisin, Fraise, Caramel.

Sorbets : Framboise, Citron, Cassis, Fruit de la passion,