

Le Végétarien

Menu à 27,00 €

Salade composée

Mixed salad

☆☆☆

Omelette fromage ou nature, et ses petits légumes frais

Omelette – plain or cheese and vegetables

ou

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

Lasagna with ricotta, spinach and melted goat

ou

Steak végétal maison aux épices cajun

Homemade vegetable steak with Cajun spices

ou

Moussaka végétale Vegan moussaka

☆☆☆

Fromage ou Dessert (glace vanille et chocolat végétal maison)

Cheese or Dessert

Choix de dessert identique au menu Bord de Mer

Menu Dégustation 65 €

Menu élaboré au gré de notre carte

Mise en Bouche, 2 entrées, poisson,
Sorbet alcool, 1 plat, fromage, dessert

Aperitif, 2 starters, fish,
sorbet with sorbet alcohol, main course,
Cheese and dessert



Menu Mousse (- 12 ans) 10.00 €

Steak haché, poisson pané ou nuggets – frites ou riz- 1 boule de glace – 1 sirop à l'eau

prix net

🌿 Bord de Mer 🌿

Menu à 28,00 €

**Farandole d'aumônières aux fromages du moment
sur lit de verdure .**

A medley of aumonieres with seasonal cheeses and salad

Ou

**Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harissa
et sa chips de riz .**

Mussel tartare, tiger Léché, harrisa mousse, and rice crisps

★ ★ ★

**Désossée de lapin cuit 12H en basse température,
sauce à la graine de moutarde.**

Boneless rabbit cooked for 12 hours at low temperature, mustard seed sauce

Ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

Ou

**Filets de daurade grise grillés, sauce chien, risotto
de riz noir de Camargue aux champignons.**

Grilled sea bream fillet, dog sauce, Camargue black rice risotto with mushrooms

★ ★ ★

Fromage blanc au cognac, *Fromage ou Dessert*

White cheese with cognac with cognac, Cheese or Desert

**Coupe de Glace 2 boules - tartelette citron meringuée
revisité à notre façon - Baba au Rhum –**

**Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc**

**Poire au vin et sa boule de glace spéculoos-
-Crème brûlée à la crème de marron- Ile flottante –**

Tartelette à la pomme, glace vanille sauce caramel

Café liégeois ou chocolat liégeois sup. 3,00 €

Café gourmand sup. 6,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas – Desserts must be chosen before the meal

Nos desserts sont élaborés maison- All our desserts are home made

Tout changement entraine un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

prix net

Saveurs des Ruffes

Menu à 38,00 €

Terrine de foie gras mi-cuit maison et ses toasts

Home cooked foie gras with toast

ou

Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette.

Homemade smoked salmon cheesecake with yuzu and herbs, turmeric beetroot shot and rocket coulis

★ ★ ★

Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge.

Roasted leg of lamb with lavender vinegar and pumpkin seeds crisps

ou

Suggestion du Retour du marché

Chefs suggestion of the day

ou

Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine

Crispy monkfish coated in Panko breadcrumbs with lobster sauce

★ ★ ★

Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac

ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées

Selection of cheese or White cheese with cognac or Ice cream with Roquefort and caramelized nuts

★ ★ ★

Dessert

Crème brûlée à la crème de marron - Nougat glacé à l'orange confite -
-truffe glacée à l'ananas sur un sablé coco et son gaspacho de kiwi au muscat de
Frontignan - Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé breton et sa
boule de glace vanille - Profiteroles au chocolat - Île flottante-
Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc -
- tartelette citron meringuée revisitée à notre façon
-Poire au vin et sa boule de glace spéculoos – Baba au Rhum -

Café gourmand sup. 6,00 €

Café liégeois ou chocolat liégeois sup 3,00 €

Les desserts doivent être choisis en début de repas - Desserts must be chosen before the meal

Tous nos desserts sont élaborés maison- All our desserts are home made

Tout changement entraîne un supplément - Any change causes an additional

Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Tous nos plats sont préparés sur place par nos soins ...!!!

prix net

La Carte

Tout plat commandé en direct aura une attente minimum de 30 mn
Doggy Bag 0.50€ sera facturé par emballage- Doggy Bag 0.50€ will be charged per package

Nos Entrées

- 🍷 Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison) 20.00 €
home cooked goose liver and toast
- 🍷 Tartare de moules, léché de tigre, mousse d'harissa et sa chips de riz 14.00 €
Mussel tartare, tiger Léché, harrisa mousse, and rice crisps
- 🍷 Farandole d'aumônières aux fromages du moment sur lit de verdure 15.00 €
A medley of aumonieres with seasonal cheeses and salad
- 🍷 Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette 18.00 €
Homemade smoked salmon cheesecake with yuzu and herbs, turmeric beetroot shot and rocket coulis
- 🍷 Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris) 22.00 €
Perigord salad (preserved chicken livers and other meats, smoked bacon, foie gras, smoked duck breast)
- 🍷 Soupe de poisson maison et sa garniture *homemade fish soup with garnishes* 20.00 €
- 🍷 Belle Salade de chèvre chaud *big Warm goat cheese salad* 19.00 €
- 🍷 Belle Salade de saumon fumé maison *big homemade smoked salmon salad* 19.00 €
- 🍷 Salade César *Cesar salad* 19.00 €

Plat du jour

- 🍷 Suggestion du Retour du marché - Chefs suggestion of the day 18.00 €

Nos Saveurs de la Mer

- 🍷 Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon votre envie 30.00 €
Sea perch or sea Bream either grilled, poached or in a salt crust your choice (Grillé, poché, croûte de sel)
- 🍷 Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine 28.00 €
Crispy monkfish coated in Panko breadcrumbs with lobster sauce
- 🍷 Filets de dorades grise grillés, sauce chien risotto de riz noire de Camargue 26.00 €
aux champignons- Grilled sea bream fillet, chien sauce, Camargue black rice risotto with mushrooms

Nos Viandes

- 🍷 Désossé de lapin cuit 12H en basse température sauce à la graine de moutarde 24.00 €
Boneless rabbit cooked for 12 hours at low temperature, mustard seed sauce
- 🍷 Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courge 28.00 €
Roasted leg of lamb with lavender vinegar and pumpkin seeds
- 🍷 Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier 29.00 €
Charolaise steak with either roquefort cheese sauce or Montpellier butter sauce

Nos Pâtes

- 🍷 Spaghettis au Roquefort *Spaghetti with roquefort sauce* 15.00 €
- 🍷 Spaghettis à la Bolognaise maison *Spaghetti, homemade Bolognese* 15.00 €
- 🍷 Spaghettis aux Morilles *Spaghetti with Morels* 26,00 €

prix net

🌀 Desserts 🌀

Assortiment de Fromages	9.00 €
Fromage blanc au cognac	6.00 €
Chèvre chaud	7.00 €
Glace au Roquefort et ses noix caramélisées	6.00 €

Nos Desserts maison 9.00 €

Crème brûlé à la crème de marron – Profiteroles au chocolat –
Île flottante - Poire au vin et sa glace spéculoos-
Tartelette chaude au chocolat et sa boule de chocolat blanc
Tartelette à la pomme, sauce caramel au beurre salé, glace vanille
Baba au rhum- Nougat glacé à l'orange confite –
Brioche façon pain perdu et sa glace caramel beurre salé
Truffe glacée à l'ananas sur un sablé coco et son gaspacho de
kiwi au muscat de frontignan -
Tartelette citron meringuée revisitée à notre façon -

Café liégeois ou chocolat liégeois 9,50 € (sup. 3.00 € pour les menus)

Café gourmand 13,00 € (sup. 6.00 € pour les menus)

Coupe de Glace

1 boule 2,50 € 🌀 2 boules 4,50 € 🌀 3 boules 6,00 €

Glaces & Sorbets Maison, Parfums en fonction de la fabrication

La coupe Terre & Mer 15 € (5 boules au choix +sce chocolat+fruit+chantilly)

La super coupe Terre & Mer 28 € (10 boules au choix + sce chocolat + fruit +
chantilly)

Coupes Glacées Alcoolisées 12,00 € (Supplément pour les Menus 3 €)

Colonel (Sorbet Citron – Vodka)

Capitaine (Sorbet Poire – Alcool Poire)

Normande (Sorbet Pomme – Calvados)

Bourguignonne (sorbet cassis – liqueur de cassis)

prix net

Sur Commande

(48h à l'avance)

- Minimum 2 personnes -

Bouillabaisse 52 € / personne

(Gallinette, rascasse, vive, congre, moules, crabe, encornet, st pierre)

★ ★ ★

Bourride Sétoise 38 € / pers

Soupe de lotte, moule et pomme de terre, lier à l'aïoli

★ ★ ★

Homard 18 € les 100 gr

Grillé ou à l'américaine origine Canada

★ ★ ★

Larzuella 44 € / pers

*Lotte, homard, calamars, langoustines, moules, jambon, crevettes, pomme
de terre*

★ ★ ★

Seiches à la rouille 28 € / pers

Ragoût de seiche lié à la véritable rouille sétoise

★ ★ ★

Paella 3 viandes 20 € / pers

★ ★ ★

Couscous de poisson 28 € / pers

Sur Commande

(48h à l'avance)

La criée

Nos plateaux de fruits de mer



« Vent de la Mer »

50,00 € / pers

- Plateau 1 personne -

½ Tourteau

6 Huîtres de Bouziques

6 Moules, 6 Crevettes

3 Langoustine, 6 Bulots



« Marée Haute »

75,00 €/pers (minimum 2 personnes)

- Plateau pour 1 personnes -

½ homard

8 Huîtres de Bouziques

8 Moules, 8 Crevettes

5 Langoustine, 8 Bulots

« Embruns Royal » 150 €/pers (minimum 2 personnes)



- Plateau par personne

1/2 Langouste

6 Huîtres de Bouziques

6 Moules, 6 Crevettes

6 Langoustines, 6 Bulots

