

TAPAS

TERRE	25.00 €
Terrine de campagne maison, saucisson, jambon cru, tapenade, petits chorizo chauds	
MER	25.00 €
Tempura de crevettes sauce tomate épicée, thon en tataki, makis de thon, moules à la Catalane, Saté de lotte au curry vert sauce cacahuète	
FROMAGES DE NOTRE RÉGION	25.00 €
Chaud & Froid	
MIX TERRE, MER & FROMAGES DE NOTRE RÉGION	30.00 €

COQUILLAGES

6 Huîtres	12.00 €
12 Huîtres	24.00 €
9 Crevettes et son aïoli	14.00 €
12 Bulots/Murex (selon arrivage)	10.00 €
Plateau de l’Huïtrier , 6 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots/Murex selon arrivage	25.00 €

ENTREES

Terrine de campagne maison	9.00 €
Condiments, petit pain de campagne	
Soupe de poisson	10.00 €
Croûtons, rouille, gruyère	
Tielle à la Sétoise	12.00 €
De la Maison Gianni	
Tatin d’escargots de Bourgogne	14.00 €
Cromesquis, jus au thym	
Saumon fumé maison	14.00 €
Blinis à la fleur de sel de Camargue, caviar de citron, crème acidulée	
Foie gras mi-cuit	15.00 €
Chutney de figue, petit pain aux fruits et abricots épicés	
Foie gras poêlé	17.00 €
Chutney de pommes au muscat de Frontignan, beurre de pomme	

SALADES REPAS

Salade César	18.00 €
Aiguillettes de poulet panées oeuf, croûtons, copeaux de parmesan, pignons de pin, chips de lard, sauce César	
César au saumon fumé maison	18.00 €
Oeuf, croûtons, blinis à la fleur de sel de Camargue, copeaux de parmesan, pignons de pin, sauce César	
Salade Camembert au four	18.00 €
Salade verte, jambon cru	

NOS VIANDES

Tartare de boeuf Charolais (180g)	18.00 €
Câpres, échalotes, cornichons, persil, jaune d’oeuf, coeur de sucrine braisé, potatoes	
{DOUBLE} Tartare de boeuf Charolais (360g)	24.00 €

La Gardianne	18.00 €
Servie en cocotte, pommes vapeur, carottes fanes	
Tête de veau	18.00 €
Sauce grébiche, pommes vapeur, carottes fanes	
Travers de porc caramélisés à la bière	18.00 €
Bière Mil.Lénari, épis de maïs rôtis, potatoes, salade verte	
Coquelet en cocotte	22.00 €
Olives, citron, pommes de terre	
Le Burger	22.00 €
Steak haché 180g Charolais, oignons confits, cornichons, potatoes et salade	
Sauce au choix : Roquefort, Rocamadour, Pélardon	
Coeur d’entrecôte Angus (300g)	24.00 €
Sauce Roquefort ou jus au poivre mignonnette ou sauce foie gras, potatoes, salade verte	
Magret de canard	26.00 €
Sauce Roquefort ou jus au poivre mignonnette ou sauce foie gras, potatoes, salade verte	
Coeur de ris de veau sauce morilles	32.00 €
Pommes Dauphine maison, légumes d’automne	

NOS POISSONS

La Rouille de seiche	18.00 €
Riz pilaf de Camargue	
Grand Aïoli	24.00 €
Pavé de cabillaud, aïoli, légumes de saison, artichaud, oeufs durs, bulots ou murex (selon arrivage)	
Autour du thon	24.00 €
Tartare de thon au sésame, tataki de thon, makis de thon, coeur de sucrine braisé, potatoes	
Loup entier rôti au thym sauce vierge	24.00 €
Mousseline de panais, patates douces glacées	
La Seiche en persillade	25.00 €
Légumes antipasti, potatoes	
Pavé de thon aux deux sésames	28.00 €
Tomates confites en condiment, mousseline de carottes, carottes fanes, pommes de terre bleues	
d’Artois, mini poivrons confits	
La baudroie au bouillon de langoustines safrannées	29.00 €
Méli-mélo de petits légumes	

NOS WOKS

Wok Végétarien	16.00 €
Oignons, ail, gingembre, légumes du moment, huile de sésame, sauce soja, sauce huître, graines de sésame	
Wok de Gambas au sésame	22.00 €
Bouillon de crustacés, oignons, ail, gingembre, légumes du moment, huile de sésame, sauce soja, sauce huître, graines de sésame	

NOS PATES

Penne au pesto	15.00 €
Huile d’olive, parmesan, basilic, pignons de pin	

Penne aux gambas	24.00 €
Crème de crustacés, gambas sautées, citron caviar, gouttes de poivrons rouge	
Penne au foie gras	26.00 €
Crème de foie gras, escalope de foie gras poêlé	

DESSERTS

Crème brûlée	8.00 €
Poire pochée aux épices	8.00 €
Tartare d’ananas-mangue, menthe	8.00 €
Macaron au citron et basilic	8.00 €
Moelleux chocolat	8.00 €
La Profiterole	8.00 €
Baba au rhum	8.00 €

NOS GOURMANDS

Café ou Thé gourmand	10.00 €
Digestif	16.00 €
Get, Limoncello, Rhum arrangé maison, Bailey, Cognac, Armagnac, Calvados	
Champagne	18.00 €

MENU 30.00 €

ENTREES

Petite Bruschetta sur Gaufre de Pomme de Terre, Jambon de Pays, Sauce Boursin

Soupe de Poisson et sa Rouille

Accras Maison, Sauce Piquante

PLATS

La Rouille de seiche — Riz pilaf de Camargue
La Gardianne — Servie en cocotte, pommes vapeur et carottes fanes
Le Petit Aïoli — Pavé de cabillaud, aïoli, légumes de saison, artichaud et oeufs durs

DESSERTS

Crème brûlée
Tartare d’ananas et mangue
2 boules de glaces
Dessert du jour

MENU ENFANT 10.00 €

Steak haché et frites ou
Poulet pané maison et frites ou
Dos de cabillaud et frites à l’aïoli
Dessert — **Boule de glace**