

L'Actuel

Composez votre menu à partir de la carte et choisissez la formule qui vous convient.

A noter : Les quantités servies dans les formules sont moindres que celles servies à la carte

Entrée + plat *ou* plat + dessert *ou* entrée + dessert 14,90 €

 cette formule est servie uniquement le midi du mardi au samedi

Entrée + plat + fromage *ou* dessert 19,90 €

Entrée + plat + fromage + dessert 25,90 €

Chers clients, nous insistons sur le « Fait Maison » dans notre restaurant !
Dear customers, we insist on the « Fact House » in our restaurant !



Paiement CB ou Espèces - Pas de chèques !

Carte

Entrées

6 Huîtres de l'étang de Thau, citron et petit beurre doux	9,00 €
Gaspacho du moment, crème fromagère et chips de pâtes	10,00 €
Salade croustillante en crudité, tomate et mozzarella di Buffala	11,00 €
Melon de pays, jambon de Montagne, mesclun et vinaigrette perlée	11,00 €
Notre soupe de poissons de roche et ses accompagnements	10,00 €
Sashimi de thon Albacore, vierge de courgettes et sauce soja-coriandre	12,00 €

Plats

Filet de Daurade royal à la plancha	18,00 €
Pavé d'espadon /Océan Indien /à la plancha (env. 180 gr)	17,00 €
Fricassée de poulpe blanc de Méditerranée au Noilly Prat Dry	16,00 €
Tataki de thon Albacore aux graines de sésames (env. 200 gr)	20,00 €
Filet de cannette du sud-ouest aux dragées	21,00 €
Cœur de Faux filet de Bœuf grillé (env. 200gr)	23,00 €
Tartare de Bœuf haché minute et émulsion muscade (env. 230 gr)	20,00 €
Travers de cochon grillé à la sauce miel condiment (<i>peu sucré</i>)	19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et de féculents

Origine de nos viandes : Bœuf - Allemagne ou France Cochon- France

Restaurant Le Glacier

Desserts

7,00 €

Fondant au chocolat noir (55%) chantilly et glace pistache verte (+2€ au menu)

Mille feuilles glacé aux deux citrons et coulis de framboises

Vacherin glacé façon Calisson (glace lait d'amande et melon de pays)

Confit de pêche/nectarine, glace vanille et chantilly amandes grillés

Assiette de fromages et confiture de figues de pays

Glace artisanale : 1 boule 3,00€ / 2 boules 4,50€ / 3 boules 6,00€

Parfums : Vanille, chocolat, café, pamplemousse, framboise, lait d'amande,
fraise des bois, mangue, citron, pistache

La Givrée ... sorbet citron, pamplemousse, crumble, chantilly et meringue

Bonne enfant... glace vanille, fraise, brisures de biscuit, chantilly et tagada

Coupe Colonel (+4€ au menu)

9,00€

Les boissons

Eaux minérales – Softs

Evian, Badoit (100cl)	4,00 €
Coca Cola, Orangina, Perrier (33cl)	3,50 €
Schweppes Tonic, Agrumes, Limonade, Diabolo (25cl)	3,00 €
Ice tea pêche (le verre de 30 cl)	2,50 €
Sirop à l'eau (3cl) parfums : (Menthe, citron, cassis, orange, pêche, orgeat, anis, grenadine, fraise)	1,80 €
Crystal anisette sans alcool (5cl)	2,50 €
Jus de fruits Granini : Orange, Ananas, Tomate (25cl)	3,00 €
Virgin mojito [citron vert, menthe fraîche, limonade, Perrier]	4,50 €

Les apéritifs

Desperados, Hoegaarden, Panaché, Monaco (33cl)	4,50 €
Heineken (33cl)	3,50 €
Pastis 51 / Ricard (2cl)	3,00 €
Le cassis / cassis Royal (11 cl)	6,00 € / 9,00 €
Porto rouge, Muscat de Frontignan (8cl)	5,00 €
Martini rouge / blanc / Noilly Prat dry (11cl)	5,00 €
Americano (11cl)	7,00 €
Coupe de champagne (11cl) / Mojito	9,00 €
Apérol spritz au champagne (14cl)	10,00 €

Restaurant Le Glacier

Les Boissons chaudes

Café expresso	1,80 €
Décaféiné, Noisette	2,00 €
Double expresso / crème	3,00 €
Infusion Dammann	3,00 €
(verveine , camomille)	
Thé Dammann	3,00 €
Thé vert : soleil vert, touareg menthe	
Thé noir : citron, earl grey, ceylan, vanille	

Les Digestifs

Get 27, limoncello (5cl)	6,00 €
Rhum Dom Papa - Philippines (5cl)	8,00 €
Rhum arrangé « maison » (5cl)	6,00 €
Armagnac 10 ans d'âge (5cl)	8,00 €
Whisky Monkey soulder (5cl)	7,00 €

Champagnes

Möet et Chandon « Brut Impérial » (75cl)	70,00 €
Devaux Grande réserve « Brut » (75cl)	59,00 €

Les vins

Les Rouges (75cl)

Le Lac (Bio) IGP pays d'Oc – <i>Domaine de Farlet</i>		17,00 €
Grand prestige (Bio) IGP pays d'oc - <i>Villa Noria</i>	Au verre 4,00 €	20,00 €
Lou Mazet IGP Pays d'Oc - <i>Mas du Novi</i>		22,00 €
Emotion VDF - <i>Domaine Callage-Resseguier</i>	Au verre 3,50 €	14,00 €
Puech Haut « Prestige » AOP Languedoc		30,00 €
L'horloge IGP pays d'oc - <i>La Madeleine Saint Jean</i>		32,00 €
Hooo C Bio (Bio) IGP Côtes de Thongue – Cave de Molière		19,00 €

Les Blancs (75cl)

Rosmarinus AOP - <i>Domaine Calage-Resseguier</i> (vin à l'Élysée)		32,00 €
Emotion VDF - <i>Domaine Callage-Resseguier</i>	Au verre 3,50 €	14,00 €
Grand prestige (Bio) IGP pays d'oc - <i>Domaine Villa Noria.</i>	Au verre 4 €	20,00 €
Viognier IGP pays d'oc – <i>La Madeleine Saint Jean</i>		19,00 €
Puech Haut « Prestige » AOP Languedoc		31,00 €
Picpoul de Pinet AOC – <i>Château St Martin de la garrigue</i>		22,00 €
Hooo C Bio (Bio) IGP Côtes de Thongue- <i>Cave de Molière</i>		19,00 €

Les rosés (75cl)

Emotion VDF – <i>Domaine Callage-Resseguier</i>	Au verre 3,50 €	14,00 €
Hooo C Bio (BIO) IGP Côtes de Thongue- <i>Cave de Molière</i>		19,00 €

Restaurant Le Glacier

Menu Prestige

Uniquement sur réservation !

Pour un événement particulier (Anniversaire, mariage, baptême ou autres...), nous pouvons réaliser le menu de votre choix avec votre collaboration et pour l'ensemble des convives.

A 45€, nous vous proposons la formule :

Mise en bouche + entrée + plat + pré dessert + dessert + mignardises

A 60€,

Mise en bouche + entrée + poisson + trou Marseillanais + viande + pré dessert + dessert + mignardises

Restaurant Le Glacier

Menu cocktail

Uniquement sur réservation !

(Dînatoire ou Déjeunatoire)

9 pièces (3 entrées + 3 plats + 3 desserts + boissons)	35,00 €
12 pièces (4 entrées + 4 plats + 4 desserts + boissons)	40,00 €
15 pièces (5 entrées + 5 plats + 5 desserts + boissons)	45,00 €

Faites votre choix parmi la sélection qui vous est proposée ci-dessous.

Nous changeons suivant les saisons et suivant vos goûts et vos envies.

Les boissons qui vous sont proposées, sont des jus de fruits, apéritifs classiques, eaux minérales, vin rouge, rosé, blanc.

Champagne en supplément !

Restaurant Le Glacier

Entrées

Gaspacho de betterave rouge et chantilly salée

L'huître gratinée au beurre persillé

Crème brûlée au foie gras relevé de porto et confiture de figues

Tartre de bœuf à l'huile d'olive et émulsion aux câpres

Méli-mélo de saumon fumé à la ricotta aux herbes aromatiques

Nem d'agneau confit aux épices et purée d'orange très douces

Croustillant de veau au persil et vinaigrette à l'oseille

Plats

Brochette de bœuf aux tomates confites et jus marchand de vin

Pic de filet de poulet jaune au curry et purée de haricot coco

Gambas croustillantes et sauce chili à la mangue coriandre

Noix de saint jacques et pesto d'herbes

Lamelle d'encornet à la ciboulette et vinaigrette citron confit

Magret de canard aux pruneaux et jus de viande à la badiane

L'espadon (océan indien) aux abricots secs et vinaigrette sésame grillé

Desserts

Minestrone de fruits frais à la vanille et gel exotique

Le brownie chocolat aux fruits secs

Verrine de duo de mousse chocolat

Pana cotta à la fève de tonka et aux fruits rouges

Riz au lait à la cannelle et caramel laitier aux citrons

Financier pistache verte et chocolat blanc

Mousse chocolat et confiture framboise