

# GRIGNOTAGES

- Bol de frites maison 5€
- Padron frits, sel de romarin et pickels de moutarde 10€
- Crevettes panko (6 pièces), sauce sweet chili 15€
- Chipirones fritos, mayonnaise persillée 15€
- Croquettes de jambon au piment d'Espelette (6 pièces), brave mayonnaise 15€

# La CONSERVERIE GRUISSANAISE

- Tartinade olives noires maquereaux 12€
- Rillettes de daurade aux agrumes 12€
- Rillettes de maquereaux citron vert et curcuma 12€
- Moules à l'escabèche 14€
- Grignotage de poulpes aux agrumes 14€
- Escabèche de poulpes à la Gruissanaise 14€

# Menu ENFANT (14€)

- Filets de poulet panés au corn flakes ou calamars panés et frites maison
- Boule de glace aux Smarties ou petit mi-cuit chocolat

# Nos FORMULES Menu\*

- Formule entrée/plat 36€
- Formule plat/dessert 36€
- Formule complète 44€

\* Faites votre choix parmi les propositions présentes en page suivante et composez votre formule à votre guise

# ENTRÉES (15€ à LA CARTE)

- Raviole ouverte de fromage frais maison aux herbes de garrigue, gaspacho avocat acidulé, huile pitchouline de Gruissan et tuile de coppa
- Couteaux à la Gruissanaise
- Soupe de poissons du papé, aioli, salicorne et pain de campagne toasté
- Foie gras mi-cuit fait maison, panure à la pistache/pipas, condiment framboises givrées (sup 3€)
- Salade croustillants de chèvre au miel, vinaigrette acidulée, tomates confites et mélanges de graines
- Tacos de crevettes panées, houmous d'haricots rouges, brave mayonnaise, sauce vierge aux agrumes
- L'incontournable tataki de thon, salade wakamé au sésame, chips de riz et jeunes pousses

# PLATS (29€ à LA CARTE)

- Pêche locale (selon arrivage)
- Mi-cuit de thon aux graines torréfiées, sauce vierge aux agrumes et purée de patates douces vanillée
- Encornets grillés, risotto crémeux aux fèves et émulsion de fumet d'arrêtes au basilic
- Tatarki de boeuf, jus corsé à l'estragon, condiment tigre qui pleure et frites maison
- Magret de canard entier, jus corsé et pickles de moutarde au miel, frites maison (sup. 3€)
- Tentacules de poulpe grillées, jus corsé, purée de pommes de terre au romarin, pimenton de la Vera (sup. 3€)

# DESSERTS (10€ à LA CARTE)

- Trilogie de fromages : petit chèvre affiné, Caussenard et notre fromage frais maison au lait de vache, confiture d'abricot de Papi JY
- Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, crème glacée amande et amandes caramélisées
- Mi-cuit chocolat, chocolat lacté fondu, crème glacée vanille et noix de macadamia, cacahuètes caramélisées
- Croustillant pignons de pins, spécialité Gruissanaise revisitée par Cécile notre cheffe pâtissière
- Crème brûlée servie à l'assiette, tuile craquante caramélisée (sup. flambée rhum 2€)
- Mousse légère comme un Tiramisu vanille intense

# GLAÇES (10€ à LA CARTE)

- Dame blanche

Boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée

- Papi Jean

Boules caramel beurre salé et pistache, coulis de caramel, brisure de meringues et crème fouettée

- Trente Sept Deux

Boules citron et fruits rouges, coulis de framboise, brisure de meringues et crème fouettée

- Colonel (sup. 2€)

Boules citron, vodka