

Grignotages

- ° Bol de frites maison 5€
- ° Assiette à saucer, fromage frais maison aux herbes de garrigues et huile pitcholine 9€
- ° Huitres de La Perle Gruissanaise n°3 (6 pièces) 13€
- ° Crevettes panko, sauce sweet chili 14€
- ° Couteaux ou tenilles à la Gruissanaise (selon arrivage) 15€
- ° Chipirones fritos, mayonnaise miso à l'encre de seiche 15€
- ° Chiffonade de jambon serrano, pain de campagne à la tomate de Josy 15€

La Conserverie Gruissanaise

- ° Tartinade olives noires maquereaux 12€
- ° Rillettes de daurade aux agrumes 12€
- ° Rillettes de maquereaux citron vert et curcuma 12€
- ° Rillettes de muge basilic et pignons de pins 12€
- ° Grignotage de poulpes aux agrumes et pain grillé 14€
- ° Escabèche de poulpes à la Gruissanaise et pain grillé 14€

Menu enfant (12€)

- ° 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 35€
- ° Formule plat/dessert 35€
- ° Formule complète 42€

* 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 pitcholine de Gruissan et tuile de coppa
- ° Couteaux ou tenilles à la Gruissanaise (selon arrivage)
- ° Soupe de poissons du papé, rouille à l'encre de seiche, salicorne, pain de campagne
- ° Focaccia au romarin, condiment tomates confites et olives noires, stracciatella, jambon truffé et jeunes pousses
- ° Salade croustillants de chèvre au miel, vinaigrette acidulée, tomates confites, condiment tomates confites et olives noires et mélanges de graines
- ° Tacos de crevettes panées, houmous d'haricots rouges, brave mayonnaise et sauce vierge aux agrumes
- ° L'incontournable tataki de thon rouge, salade wakamé au sésame, chips de riz et jeunes pousses
- ° Aguachile de petites gambas, jus de citron pimenté et pain pita frit

Plats (28€ à la carte)

- ° Moules farçies comme à l'Ayrolle, soupe de poissons et purée de pomme de terre au romarin
- ° Mi-cuit de thon aux graines torréfiées, sauce vierge aux agrumes et purée de patates douces vanillée
- ° Bavette de veau (ue), sauce au poivre blanc de Sarawak, purée de pomme de terre au romarin et condiment à la truffe d'été
- ° Encornets grillés, risotto crémeux aux fèves et émulsion de fumet d'arrêtes au basilic
- ° Magret de canard (ue), jus corsé et pickles de moutarde au miel, frites maison
- ° Tentacules de poulpe grillées, jus corsé, purée de pommes de terre au romarin, pimenton de la Vera (sup. 3€)
- ° Filet de boeuf 200gr (fr), jus corsé et pickles de graines de moutarde, purée de pommes de terre au romarin (sup. 3€)

Desserts (10€ à la carte)

- ° Trilogie de fromages : petit chèvre affiné, Caussenard et notre fromage frais maison au lait de vache, gelée de grenade
- ° Omelette du Sud, biscuit fleur d'oranger, glace pistache et meringue italienne (Sup. rhum flambé 2€)
- ° 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
- ° Retourné citron yuzu meringué
- ° Tiramisu vanille intense à ma façon

Glaçons (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
boules citron, vodka (sup. 2€)