



MENU DU SUD 36€

Entrées

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignons **supp.2€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons

Tartare de saumon & avocat Espuma de crème citronnée

Bouquet de crevettes x6 Aioli

Plats

Seiche à la plancha En persillade

Pavé de saumon Grillée à la plancha, sauce vierge

Pièce du boucher Beurre tranché au jus de viande

Suprême de poulet Beurre tranché au jus de viande

Desserts

Lasagne de poire caramélisée Glace vanille

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue

Tarte fine aux pommes Caramel au beurre salé, glace vanille

Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise

Mystère Glacé au caramel beurre salé

Assiette de fromages Tomme, Camembert, Roquefort **Supp 2€**

Les Coupes Glacées supp 3€

Café gourmand supp.3€



Entrées

Bouquet de crevettes x8 Aïoli 13€

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons **13€**

6 Huîtres de Bouzigues 13€

Tartare de saumon & avocat Espuma de crème citronnée **14€**

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignon **17€**

6 Huîtres gratinées à la fondue de poireaux **17€**

Assiette de l'écailler 4 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, tartare saumon **36€**

Salades repas & tartares

Salade Veggie Salade, tomate d'antan, avocat **17€**

Salade César Salade, tomate d'antan, poulet pané, bacon, croûtons, parmesan **18€**

Salade Chavignol Chavignol roti salade, tomate, confiture d'oignon, noix **19€**

Salade de la Mer Salade, tomate d'antan, avocat, crevettes, saumon **22€**

Salade Burrata Tomate d'Antan, Burrata, salade, jambon serano **24€**

Tartare de saumon et avocat Salade, tomate d'antan, frites **24€**



Poissons

Servis avec risotto et légumes

Seiches à la plancha En persillade **23€**

Pavé de saumon Grillé à la plancha, sauce vierge **24€**

Gambas "Black Tiger" x5 Grillées à la plancha, sauce vierge **24€**

Macaronade Bisque de langoustine, seiche grillées, moules, parmesan **24€**

Filet de loup Grillé à la plancha, sauce vierge **26€**

Duo de St Jacques et Gambas Grillées à la plancha, sauce vierge **27€**

Parillada de la Mer Loup, saumon, seiche, gambas, moules, persillade, sauce vierge **36€**

Viandes

Servies avec pommes grenaille et légumes

Pièce du boucher Beurre tranché au jus de viande **23€**

Suprême de poulet Beurre tranché au jus de viande **23€**

Plat végétarien 20€



Desserts

Tarte fine aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille **8€**

Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise **8€**

Lasagne de poire caramélisée glace vanille **9€**

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue **9€**

Mystère Glacé au caramel beurre salé **9€**

Assiette de fromages Tomme, Camembert, Roquefort **9€**

Café gourmand 11€

Menu enfant 14€

Sirop aux choix

Poulet Pané frites
ou

Steak Haché frites
ou

Saumon Frais frites **supp. 2€**

—
1 boule de glace

ou

Nage de fruits frais

ou

Brownie au Chocolat