



# 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** Aioli **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**