

MENU ENFANTS - 15€
Haché du Boucher
ou Saumon Frais Grillé
ou Croustillant de Poulet
Corn Flakes
Frites ou Pâtes
1 Boule de Glace



QR
CODE

FRUITS DE MER

HUÎTRES «RÉSERVE DE TABOURIECH» (Étang de Thau)		
Les 6 - 19 €	•	Les 9 - 28 € • Les 12 - 37 €
HUÎTRES GILLARDEAU		
Les 6 - 25 €	•	Les 9 - 38 € • Les 12 - 49 €
ASSIETTE de L'ÉCAILLER		
6 Huîtres, 8 Pointus, 6 Crevettes 36 €		
BOUQUET de CREVETTES		
Les 6 - 17 €	•	Les 12 - 33 €
ASSIETTE de 18 POINTUS et son Aioli		20 €
COUTEAUX en PERSILLADE		20 €
PALOURDES en PERSILLADE		22 €

PIZZAS

DIAMANT NOIR	23 €
Crème, Truffe, Jambon Truffé, Mozzarella, Huile de Truffe	
LA REINE	18 €
Tomate, Jambon blanc, Champignons, Mozzarella, Olives	
3 FROMAGES : Tomate, Chèvre, Gorgonzola, Mozzarella, Olives	18 €
VÉGÉTARIENNE	18 €
Tomate, Oignons rouges, Aubergines, Courgettes, Artichauts confits, Tomates Cerise, Fromage, Olives	
NORVÉGIENNE	20 €
Crème, Oignons rouges, Saumon, Mozzarella, Pestou, Roquette, Olives	
IBÉRIQUE : Tomate, Mozzarella, Chorizo Bellota, Olives	18 €
MARGHERITA : Tomate, Mozzarella, Olives	15 €

ENTRÉES

PLANCHE de TAPAS du GOLF - 2 pers.	38 €
8 Suggestions du Chef (selon son humeur...)	
DUO de FOIE GRAS	26 €
Mi-cuit et Escalope poêlée avec son Chutney de Fruits de Saison	
TOMATES D'ANTAN et sa BURRATA CRÉMEUSE	20 €
Coulis de Pesto	
DÉCLINAISON de la MER	26 €
Tataki de Thon, Tartare de Saumon, Carpaccio de Gambas et son Accompagnement Asiatique	
SALADE CÉSAR CREVETTES ou POULET	22 €
Crevettes décortiquées ou Poulet pané corn flakes, Salade Romaine, Oeufs Durs, Tomates, Copeaux Parmesan, Croûtons et Sauce César	
POKE BOWL	22 €
Riz Sushis, Saumon, Avocat, Fèves, Radis, Betterave Chioggia, Oignons Rouges, Concombre, Carottes, Sésame, Mangue	

PÂTES & LÉGUMES

LINGUINES au PESTO VERDE	22 €
Tomates Confites, Stracciatella et ses Petits Légumes Croquants	
LINGUINES AL VONGOLE (Palourdes)	27 €

POISSONS

STEACK de THON ROUGE de Méditerranée	33 €
STEACK de THON ROUGE ROSSINI (Foie Gras poêlé)	40 €
FILET de TURBOT aux AGRUMES grillé à la Plancha	31 €
SEICHE et JAMBE de POULPE	29 €
Sauce Vierge Exotique	
SAINT-JACQUES à la TRUFFE sur son Risotto crémeux	35 €
ASSIETTE RETOUR de CRIÉE	36 €
1 Gambas, Poulpe, Filet de Loup et le Poisson du Chef selon son Humeur	
LINGUINES et ses MÉDAILLONS de LANGOUSTE	42 €
Accompagnés de sa Bisque	

VIANDES

TARTARE de BŒUF au COUTEAU de RACE	24 €
(Préparé par nos soins • 180grs • France) Frites et Salade verte	
TARTARE de BŒUF GOURMAND à la TRUFFE	27 €
(Préparé par nos soins • 180grs • France) Râpé de Truffe d'Été, Frites et Salade verte	
ENTRECÔTE de BŒUF de RACE (300grs)	32 €
Nature ou Roquefort	
CHEESEBURGER GOURMAND de la PLAGE	30 €
Steak Haché Wagyu (150grs), Tomates, Cheddar, Poitrine grillée, Compotée d'Oignons, Pain Burger, Frites, Salade	
FILET de VEAU de notre Région, sauce aux Morilles	33 €
FAUX FILET d'AGNEAU aux Douceurs Orientales	30 €
PIGEON ENTIER de PORNIC désossé et cuit en Cocotte	40 €

Nos SUGGESTIONS du JOUR : voir ARDOISE
Nos poissons et viandes sont accompagnés de garniture du jour.

FROMAGE

PELARDON & TOMME de SAVOIE et Confiture de Figue	11 €
--	------

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND (5 Pièces)	13 €
PAVLOVA FRAMBOISE LITCHI	11 €
TIRAMISU à l'ITALIENNE et sa Boule de Glace Café Blanc	11 €
BROWNIE CHOCOLAT et son Parfait Glacé Caramel	11 €
ÎLE PARADISIAQUE, Fruits Exotiques et son Coulis	11 €
BRIOCHE PAIN PERDU au CAMEL BEURRE SALÉ	11 €
et sa Boule de Glace Vanille Pécan	
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	11 €
SUGGESTION du JOUR (voir Tableau)	11 €

(Nos desserts sont sans Gélatine de Porc)

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

1 Boule - 4 €	•	2 Boules - 7 €	•	3 Boules - 9 €
<u>Parfums Glaces</u> : Café, Vanille, Caramel salé, Yaourt, Chocolat, Pistache, Rhum/Raisins.				
<u>Parfums Sorbets</u> : Fraise, Cassis, Framboise/Litchi, Citron, Mangue, Poire.				



CARTE DES VINS

ROSÉS

	150cl.	75cl.
VINS DE PAYS IGP		
ENFIN LE VIN		25 €
ART DE VIVRE (Bouteille en Terre)		27 €
GÉRARD BERTRAND "GRIS BLANC"	50 €	28 €
GÉRARD BERTRAND "CLOS DU TEMPLE"		200 €

AOC LANGUEDOC

PUECH HAUT "ARGALI"	70 €	36 €
PUECH HAUT "TÊTE DE BÉLIER"		53 €
GRÉZAN "FAUGÈRES"	56 €	29 €
ROSÉ DE RÊVES "LA GRANDE SIESTE"	68 €	35 €

AOP MINERVOIS

KALYSÉ		30 €
--------	--	------

AOC PROVENCE

MINUTY PRESTIGE		36 €
CHÂTEAU MINUTY "ROSE ET OR"	110 €	60 €
CHÂTEAU MINUTY "281"		85 €
DOMAINE D'OTT		80 €

BLANCS

	150cl.	75cl.
VINS DE PAYS IGP		
DOMAINE CANET - Chardonnay ou Viognier		25 €
DOMAINE DE GRÉZAN LAURENS - Chardonnay		31 €
GÉRARD BERTRAND "CIGALUS"		70 €
DAUMAS GASSAC ANIANE		95 €

VINS DE PAYS D'OC

MOULIN DE GASSAC "FAUNE" - Viognier/Chardonnay		29 €
LA MADELEINE ST JEAN - Viognier		28 €
LA MADELEINE ST JEAN - Chardonnay		27 €

AOC LANGUEDOC

PICPOUL DE PINET - DAUMAS GASSAC		28 €
DOMAINE MAS DES ARMES "LES HEURES BLANCHES"		33 €
DOMAINE MAS DES ARMES "LE 360"		98 €
CHÂTEAU LA NÉGLY "LA BRISE MARINE" - LA CLAPE		35 €
PUECH HAUT "PRESTIGE"		36 €
PUECH HAUT "TÊTE DE BÉLIER"		62 €

IGP COTES DE GASCOGNE

DOMAINE DE JOY (Moelleux)		29 €
---------------------------	--	------

AOC PROVENCE

CHÂTEAU MINUTY "BLANC ET OR"		60 €
------------------------------	--	------

AOC CHABLIS

GRAND RÉGNARD		72 €
---------------	--	------

AOC POUILLY FUMÉ

CHÂTEAU DU NOZET "DE LA DOUCETTE"		72 €
-----------------------------------	--	------

BLANCS GRANDE CUVÉE

	75cl.
BEAUNE 1^{ER} CRU	
"CLOS DES MOUCHES"	180 €
AOP CÔTE DE BEAUNE	
PULIGNY-MONTRACHET "LES REUCHAUX"	130 €
CHASSAGNE-MONTRACHET	170 €

ROUGES

	150cl.	75cl.
AOC LANGUEDOC		
LA MADELEINE ST JEAN		28 €
ALQUIER "LES PREMIÈRES" - FAUGÈRES		36 €
ALQUIER "LA MAISON JAUNE" - FAUGÈRES		50 €
DOMAINE ST DAUMARY "3 ^{ÈME} MI TEMPS" - PIC ST LOUP		38 €
TERRASSE DU LARZAC "PUECH AUGER"		36 €
CHÂTEAU LA NÉGLY "LA FALAISE" - LA CLAPE		55 €
CHÂTEAU PUECH HAUT "PRESTIGE"		40 €
CHÂTEAU PUECH HAUT "TÊTE DE BÉLIER"		62 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "PERSPECTIVES"		50 €
DOMAINE DU MAS DES ARMES "LE 360"		98 €
DAUMAS GASSAC ANIANE		95 €
CHATEAU LA NÉGLY "L'ANGÉLY" - LA CLAPE		150 €
CHATEAU LA NÉGLY "PORTE DU CIEL" - LA CLAPE		180 €
"CLOS DES TRUFFIERS" - ST PARGOIRE		210 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "CLOS DES CISTES"		190 €
DOMAINE DE PEYRE ROSE "SYRAH LEONE"		190 €
GÉRARD BERTRAND "ORA"		200 €

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

"CLOS DES FÉES"		130 €
-----------------	--	-------

AOC CHÂTEAU NEUF DU PAPE

FAMILLE PERRIN "LES SINARDS"		90 €
------------------------------	--	------

CHAMPAGNES

	150cl.	75cl.
DEUTZ BRUT		85 €
DEUTZ ROSÉ		90 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	170 €	90 €
PERRIER JOUËT BRUT		90 €
PERRIER JOUËT BLANC de BLANC BRUT	280 €	150 €
RUINART BRUT		100 €
RUINART BLANC de BLANC BRUT	290 €	170 €
RUINART ROSÉ		160 €
DOM PÉRIGNON		350 €