

## *Pour patienter, quelques tapas :*

### *Au Choix :*

Accras de morue	10€	Pâté basque au piment d'Espelette	7€
Piste de moules à la Sétoise	8€	Bol de Potatoes	5€
Couteaux persillés	19€	Jambon ibérique (±150gr)	14€
Friture de jols	8€	Calamars frits	13€
Moules gratinées	10€		

### *Cocktails Alcool*

**CAÏPIRINHA** (CLASSIQUE OU FRAMBOISE) Cachaça, citron vert, sucre

**MOJITO** (CLASSIQUE OU FRAMBOISE) Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre

**PIÑA COLADA** Rhum, ananas, crème de noix de coco

**MARGARITA** (« FROZEN » OU « SHAKER ») Tequila, cointreau, citron vert, sucre

### *Cocktails Sans Alcool*

**CHATON** Mangue, ananas, framboises, vanille

Smoothie

**MOJITO LOCO** Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, eau pétillante

Désaltérant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Les Coquillages

## ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

(3 huîtres de Bouzigues, 3 moules, 3 bulots, 4 crevettes, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurres)

20€

## LE SOLITAIRE

(8 huîtres de Bouzigues, 8 moules, 6 bulots, 4 crevettes, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurres)

30€

## LE MARIN

(16 huîtres de Bouzigues, 8 crevettes, 12 bulots, 12 moules, pain de seigle, aioli, vinaigre à l'échalote, citron, beurres)

45€

## LES HUÎTRES DE BOUZIGUES

6 huîtres : 12€

9 huîtres : 16€

12 huîtres : 20€

## BOUQUET DE CREVETTES

6 crevettes : 9€

12 crevettes : 12€

12 MOULES : 6€

12 BULOTS : 9€

---

# Les Entrées

## THON À LA TAHITIENNE

Lait de coco, citron vert, concombres, tomates, oignons rouges

16€

## CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS

Pesto, copeaux de parmesan, salade roquette

13€

## MOULES GRATINÉES

Beurre, poudre d'amande, parmesan

15€

## TATIN DE TOMATES ET CHÈVRE CHAUD

Salade roquette

13€

## Les Salades

### CAESAR

Salade sucrine, copeaux de parmesan, émincés de filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, graines de céréales, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

17€

### VEGGIE

Mesclun, suprêmes d'oranges, avocat, œufs dur, tomates, carottes, concombres, mozzarella Di Buffala, oignons frits

17€

### JAPONAISE

Salade mélangée, tataki de thon, queues de crevettes marinées, nouilles, légumes croquants, wakamé, coriandre, gingembre, sésame

17€

---

## Les Pâtes

### PENNE AUX SAINT-JACQUES PERSILLÉES

Crème, fumet de crustacés

26€

### PENNE SAUTÉES AU PESTO

Tartare de tomates, légumes de saison, ciboulette

17€

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Règlements acceptés uniquement : CB (minimum 10 euros), Espèces  
Ticket restaurant (2p.p) uniquement le midi du lundi au vendredi

# Les Poissons

<b>BAR</b> (300/400g)	<b>24€</b>
<b>DAURADE</b> (300/400g)	<b>24€</b>
<b>PARILLADA</b> (Daurade entière, Thon, Lotte, filet de merlu, Gambas, Langoustines, Calamars, Moules)	<b>38€</b>
<b>FILET DE SAINT-PIERRE</b> Sauce vierge	<b>26€</b>
<b>SAINT-JACQUES SNACKÉES</b> Sauce froide au citron confit et tomates concassées	<b>32€</b>
<b>CALAMARS EN ÉVENTAIL</b> Sauce vierge	<b>24€</b>
<b>CROUSTILLANT DE LOTTE</b> Sauce sweet chilli	<b>27€</b>
<b>TATAKI DE THON</b> En croûte de sésame, légumes sautés	<b>28€</b>
<b>ROUILLE DE SEICHE À LA SÉTOISE</b> Riz pilaf	<b>24€</b>

Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto crémeux et de légumes du jour

LES SUGGESTIONS DU JOUR SONT AFFICHÉES SUR L'ARDOISE

# Les Viandes

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TRADITIONNEL, PRÉPARÉ** (origine France) 17€  
Frites, salade verte

**BEACH BURGER** 21€  
Steak haché frais (180gr), roquette, tomates, oignons caramélisés, cheddar, poitrine fumée, sauce tartare maison  
Frites

**FILET DE BOEUF** (±250gr) 29€  
Écrasé de pommes de terre, légumes, sauce poivre ou roquefort

**MAGRET DE CANARD** (±350gr) 26€  
Poire confite au miel, Écrasé de pommes de terre, légumes

---

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES (AU CHOIX)** 5€  
Frites, Risotto crémeux, Légumes du jour, Salade verte, Écrasé de pommes de terre

**SAUCES SUPPLÉMENTAIRES (AU CHOIX)** 1€  
Poivre, Roquefort, Aioli, Vierge, Spicy

# Menu 35€

(Tous les jours jusqu'à 14h le midi et 21h30 le soir)

## TATIN DE TOMATES ET CHÈVRE CHAUD

*Salade roquette*

OU

## SALADE CAESAR

*Salade sucrine, copeaux de parmesan, émincés de filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, graines de céréales, sauce Caesar (citron, anchois, ail, parmesan)*

OU

## 6 HUÎTRES DE BOUZIGUES N°4

*Pain de seigle, citron, beurre, vinaigre à l'échalote*

---

## DAURADE ROYALE GRILLÉE (200/300gr)

*Risotto crémeux*

OU

## MAGRET DE CANARD (±180gr)

*Frites, sauce au miel*

OU

## ROUILLE DE SÈCHE À LA SÉTOISE

*Riz Pilaf*

---

## MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CARMEL BEURRE SALÉ

*servi chaud avec une boule de glace vanille à l'infusion de gousses vanille Bourbon (15 min d'attente)*

## TIRAMISU AU SPÉCULOOS MAISON

## FROMAGE DE BREBIS AOP OSSAU-IRATY

*Confiture de cerises noires et roquette*

**LES FORMULES « DÉJEUNER »**  
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, SAUF JOURS FÉRIÉS.

**6 HUÎTRES OU ASSIETTE CREOLE + PLAT DU JOUR : 17€**

**PLAT DU JOUR : 13€**

**PETIT CAFÉ GOURMAND : 5€**

---

**MENU BABY LEZARD 15€**  
**ENFANTS JUSQU'À 10 ANS**

STEACK HACHÉ (150G), FILET DE POISSON OU FILET DE POULET  
Tous nos produits sont frais et grillés à la plancha

*Accompagné de frites ou pâtes au beurre*

DESSERT GLACÉ

VERRE DE SIROP A L'EAU - VERRE DE SODA (COCA / LIMONADE / NESTEA)

VERRE DE JUS DE FRUITS (ORANGE / ANANAS / POMME)

La carte des allergènes est à votre disposition

S A I S O N 2 0 1 9



## *Les Gourmandises*

10€

**MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ**  
*servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)*

**PYRAMIDE DE GAUFRES** *sur glace vanille macadamia caramel, chantilly, sauce nutella ©*

**GASPACHO DE FRAISES**, *façon île flottante*

**TIRAMISU AUX SPÉCULOOS MAISON**

**SUNDAY AU CAMEL**, *glace vanille macadamia caramel, nappage caramel, éclats de cookies, madeleines*

**FROMAGE DE BREBIS AOP OSSAU-IRATY**, *confiture de cerises noires, salade roquette*

## *Les Cafés Gourmands*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

8,50€

**DIGESTIF GOURMAND**

13€

*Alcool classique + Espresso + mignardises (avec Alcool supérieur : supplt 3,00 €)*

## *Les Coupes glacées*

9€

**CAMEL LIÉGEOIS** : *Vanille Bourbon, Caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly, amandes grillées*

**CHOCOLAT LIÉGEOIS** : *Chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées*

**CAFÉ LIÉGEOIS** : *Café Arabica, café froid, chantilly, amandes grillées*

**DAME BLANCHE** : *Vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées*

**COLONEL** : *Citron, vodka*

12€

## *Les Sorbets & Glaces*

**Glace** : *Chocolat valrhona, vanille Bourbon, caramel beurre salé, café Arabica, spéculoos*

**Sorbet** : *Citron, framboise, fraise, passion, mangue, noix de coco, pêche de vigne*

**1 BOULE : 2€   2 BOULES : 4€   3 BOULES : 6€**   *sup. chantilly ou chocolat chaud : 1€*