



Le Coin de l'Écailler

Faites le plein d'lode !

Le Plateau Royal (2 personnes) **(B-C)** 118,00 €
 2 plateaux servis avec son Homard

Le Plateau **(B-C)** 38,00 €
 Huîtres, Praires, Palourdes, Moules, Bulots, Amandes, Clams, Violets (*selon arrivage*), Crevettes, ½ Tourteau

L'Assiette du Pêcheur (*selon arrivage*) **(B)** 24,00 €
 Huîtres, Moules, Clams, Praires, Palourdes, Crevettes

Huîtres **(B)**



Tamaris GIOL Méditerranée n° 2 les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

Tamaris GIOL Méditerranée n° 3 les 6 : 14,00 € / les 9 : 21,00 € / les 12 : 28,00 €

La famille GIOL élève ses huîtres entre l'étang de Thau et la baie de Tamaris. Avec une baie ouverte à la pleine mer, les huîtres bénéficient d'un apport en plancton unique qui leur apporte un goût subtil, atypique, unique et inimitable. 100% naturelle. Médaille d'Or 2019 !

Spéciale Gillardeau n° 2 les 6 : 23,00 € / les 9 : 34,50 € / les 12 : 46,00 €

Huître pleine et charnue, affinée au moins 3 mois en Claire (marais salant), ou un mariage intime entre l'eau de mer et l'eau de terre allie douceur et salinité

Caviar **(D)**



Caviar **Selection Kaviari** (*Baeri France*) 49,00 €
 20 g. Caviar 100% Français

Le Nec plus Ultra *Laissez vous tenter par une nouvelle expérience* 65,00 €
 4 Gillardeau n° 2 + 20 g. Caviar 100% Français

Assiette à composer au gré de vos envies

Bouquet de Crevettes sauce cocktail – 200g **(B)** 18,00 €

12 Moules de TAMARIS – Maison GIOL **(N)** (*servies crues*) 8,00 €

6 Praires **(N)** 12,00 €

6 Palourdes **(N)** 14,00 €

Prix nets – Service compris

Vivier en Eau de Mer

Homard Bleu

Les 100 gr : 13,00 €

→Grillé : *Flambé au pastis et découpé par nos soins*

→Bellevue : *Homard cuit au court bouillon et servi froid avec sa mayonnaise* (C-B-J)

Langouste Grillée

Les 100 gr : 19,00 €

(C-B-J)

Sur commande



Bouillabaisse, Bourride et Chapon

(Minimum 2 personnes)

Servi et découpé par nos soins au guéridon

Prix par personne

Bouillabaisse (B-C-D)

60,00 €

Bourride (C-D-I-G)

63,00 €

Chapon Farci en Feuilletage (D)

Les 100 gr : 16,00 €

(Selon arrivage de nos pêcheurs)



Notre formule du midi

- sauf dimanche et jours fériés -

Plat du jour

22,00 €

Plat + Dessert du jour

25,00 €

La formule du vendredi midi : **notre Traditionnel Aïoli Provençal** (C-D)

La carte

Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine

Chefs Cuisine et de Pâtisserie : Christian COUTOUX et Bruno HUMBERT
Seconds de cuisine : Tristan VILLATA - Armand DE AZEVEDO

Nous sommes heureux de vous revoir,
En cette période particulière, notre équipe de cuisine vous propose
une carte de produits frais selon les arrivages.

Entrées



- C**arpaccio de Thon Frais, Méli-mélo de Fenouil et Fraise, Chantilly au Wasabi **(D-K-E)** 21 €
- T**artare de Crabe cuit Froid, Patate douce au Gingembre et Citron, Vierge de Fruits Exotiques (*Kiwi, mangue, grenade et Coriandre*) **(B-K)** 20 €
- G**aspacho de Melon Basilic, Petite brunoise Pastèque, Concombre, Fromage frais à la Menthe, Cressini et Jambon Cru 16 €
- F**riture Royale : *Éperlans, Rougets, Girelles, Crevettes, Moules* (selon arrivage) **(A-D-F)** 24 €
- S**oupe de Poissons de Roche, Croûtons et Rouille **(A-B-C-D-B)** 21 €
- B**ouquet de Crevettes, Sauce Cocktail – 200 gr. **(B-C)** 18 €



Poissons

- Notre Spécialité : Le Fameux Poisson en croûte de Sel** Les 100 gr 10 à 12 €
- Poisson Grillé au Fenouil (D)** Les 100 gr 9 à 11 €
- F**ilet de poisson à la Plancha, Risotto Arborio aux Truffes d'été (selon la pêche), Emulsion de Crustacés et Betterave **(B-D-F-N)** 30 €
- G**ambas Jus't Snackées, Légumes du soleil aux senteurs Thai, Clarification de Favouilles (*Petits Crabes ramassés sur le Littoral Méditerranéen et Atlantique*) **(B-N)** 29 €

Viandes

Filet de Bœuf Charolais (*Origine France*)

Sauce au choix : Echalotes au vin rouge du Domaine Ray Jane ou Poivre vert

(A-G)

31 €

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau, à l'Italienne (*Tomates confites, Câpres, Parmesan, Basilic et Oignons*) Légumes, Frites maison ou Salade verte -

Préparé au guéridon **(C-G-J)**

25 €

Fromages



Le Plateau du Fromager : 4 morceaux au choix

12 €

Faisselle de Royans moulée à la louche, Crème fleurette ou Fruits rouges

6 €

Desserts Maison

Ma Pavlova aux Fruits Rouges, Crème Diplomate en chantilly, Brisure de Crumble, Sorbet du moment **(C-G-A)**

11 €

Crème Brulée au Yuzu et Citron vert, Petit macaron

Parce que c'est bon ! **(C-G-A-H)**

10 €

Gourmandise au Chocolat Valrhona intense Guanaja 70% , senteur Banane de Madagascar, Biscuit cacahuète feuillantine **(A-C-H-G)**

12 €

Notre traditionnel café Gourmand **(A-C-G)**

13 €

La douceur du jour de notre Chef Pâtissier

10 €

Coupe de glaces ou sorbets (3 boules) **(G)**

9 €

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Poire, Fraise

Irish Coffee **(G)**

17 €

Coupe Colonel

15 €

Coupe Pistache et ses gouttes d'Alisier **(C-G-H)**

15 €