



NOTRE CARTE

Mes parents voulaient que j'écrive un texte
Ce nouveau départ est un bon prétexte
Je leur ai demandé quelques pistes
Ils m'ont donc donné des indices

Suite à l'arrangement
Dont chacun retiendra
Ce que bon lui semblera
Ils veulent faire autrement

Un désir un besoin de revenir aux origines
Tout en conservant l'envie de l'originalité
Cultiver avec vous tout ce qui faisait l'âme
Du marin pêcheur sur un nouveau rivage

Pour cela la Tamarissière est le lieu idéal
À la fois sauvage, indompté et enchanteur
C'est un plaisir d'y passer quelques heures
Et même si cela peut vous sembler paradoxal

C'est bien d'ici que l'on voit le mieux le Grau
En effet juste là au bord du fleuve
La vie ne peut être que tranquille
Et tout comme la Marine a ses quatre mots

Laurence et Jacques par hasard totalement
En ont eux aussi choisi exactement autant
Qualité, simplicité, authenticité et convivialité
Voilà la ligne de conduite qu'ils se sont fixés

Tout près des phares et de leurs lumières
Il y a ici un tout autre repère: la cuisine
Qui est à même de créer une atmosphère
Et il n'y a qu'en goûtant qu'on l'a devine

Et si au bord de l'eau
L'air parfois se fait frisquet
Rassurez-vous avec ce cuistot
Et sa serveuse pas de quoi s'inquiéter

Mettre le feu à vos papilles
Voilà qui devrait vous réchauffer
Et si vous souhaitez vous échauffer
Pourquoi ne pas prendre ce qui pétille ?

Romarc Guitard



COQUILLAGES, FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS

Assiette de 6 huîtres n°2 spéciale Mirete.....	12,00€
Assiette de 12 huîtres n°2 spéciale Mirete.....	22,00€
La Belle Sétoise.....	22,00€
(6 huîtres, 5 moules, 3 crevettes)	
L'Espadon	50,00€
(30 huîtres n°2 Spéciale Mirete)	
Le Cap d'Agde.....	55,00€
(18 huîtres, 6 moules, 8 crevettes, 8 bulots ou pointus)	
Assiette de bulots 400g + 1 pot d'aïoli maison.....	12,00€
Assiette d'escargots pointus 300g + 1 pot d'aïoli maison.....	17,00€
Bouquet de crevettes (7 pièces).....	20,00€
Duo d'huîtres 3 gratinées 3 crues	14,00€
6 Huîtres gratinées.....	16,00€
Pot d'aïoli maison ou pot de rouille maison ou mayonnaise maison.....	2,00€
Pot 1/2 citron.....	1,00€

EN FONCTION DES ARRIVAGES

POSSIBILITÉ DE COMMANDER DU HOMARD OU DE LA LANGOUSTE, PRIX EN FONCTION DU COURS

TOUTES NOS ASSIETTES ET PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT ACCOMPAGNÉS DE VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, PAIN DE SEIGLE, BEURRE DEMI-SEL AOP

TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE SI RÉALISABLE SERA FACTURÉE

UN PLAT PAR PERSONNE SINON UN DROIT DE MISE EN TABLE ET DE SERVICE SERA FACTURÉ 3,00€

ENTRÉES

Soupe de poisson maison.....	12,00€
Salade du Marin Pêcheur.....	15,00€
(salade, crevettes, thon, moules, œuf, anchois, oignon rouge, olive, 4 crevettes)	
Margue d'entrée*	15,00€
(Poulpe en salade, huître crue, huître cuite, soupe de poisson, 2 crevettes)	
Salade Végétarienne	20,00€
(supplément œuf 1€)	

LE CHEF PROPOSE À L'ARDOISE DES SUGGESTIONS ET DES TAPAS EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES

*SI DEMANDE DE 2 HUÎTRES GRATINÉES SUPPLÉMENT DE 1,00€



TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés

POISSONS

POISSONS FRAIS ESSENTIELLEMENT DE MÉDITERRANÉE.
ICI PAS D'ÉLEVAGE QUE DU POISSON SAUVAGE.
ESSENTIELLEMENT LÉGUMES BIO

Friture du Marin Pecheur.....	24,00€
Seiche fraîche à la plancha triée par nos soins.....	24,00€
Morue à la marseillaise UNIQUEMENT LE VENDREDI.....	28,00€
Bourride de baudroie à la Sétoise.....	32,00€
Baudroie du Chef.....	32,00€
Parrillada de la mer.....	38,00€
Pot d'aïoli maison ou pot de rouille maison ou mayonnaise.....	2,00€
Pot de 1/2 citron.....	1,00€

LES PLATS DE POISSONS SONT ÉLABORÉS EN FONCTION DES ARRIVAGES, DES SAISONS, DU TEMPS, NOUS NE POUVONS PAS GARANTIR, ÉTANT DONNÉ CES FACTEURS, LA PRÉSENCE DE TOUS NOS PRODUITS MENTIONNÉS SUR LA CARTE. LE CHEF PROPOSE DES PLATS À L'ARDOISE EN TENANT COMPTES DES FACTEURS CITÉS AU DESSUS.

N'HÉSITÉZ PAS À LES CONSULTER.

ARRIVAGE QUOTIDIEN DIRECT CRIÉE DU GRAU D'AGDE.

TOUTE DEMANDE PARTICULIÈRE SI RÉALISABLE SERA FACTURÉE
UN PLAT PAR PERSONNE SINON UN DROIT DE MISE EN TABLE ET DE SERVICE
SERA FACTURÉ 3,00€

VIANDE

Entrecôte environ 250g origine France	22,00€
---	--------



TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés

DESSERTS

Mousse au chocolat maison (sans lactose).....	8,50€
Crème brûlée maison (sans gluten).....	8,50€
Dessert du moment maison.....	8,50€
Tarte Tatin maison.....	8,50€
Café Gourmand maison.....	9,00€
Baba au rhum maison.....	9,00€
Planchette de Fromage et son verre de vin rouge.....	10,00€

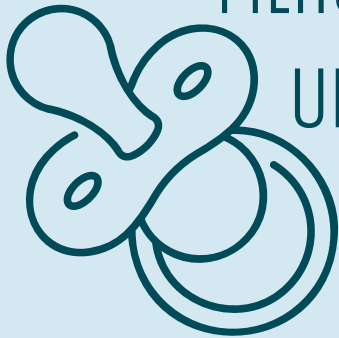
GLACES

Coupe de 2 boules (vanille-citron-poire-baba au rhum).....	5,00€
Colonel (3 boules citron-vodka).....	9,00€
Williamine (3 boules poire-williamine).....	9,00€
Supplément Chantilly.....	1,00€



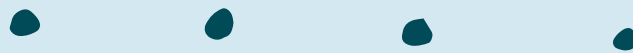
MENU MOUSSAILLON 15,00€

MENU SERVI JUSQU'À 10 ANS



UN MENU PAR ENFANT

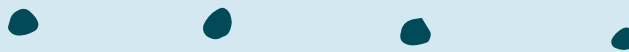
1 sirop à l'eau parfum au choix



Salade de tomates et crevettes

ou

Œuf mimosa

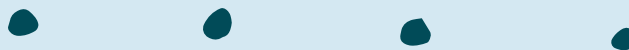


Darne de lotte de Méditerranée

ou

Blanc de poulet

Garniture au choix: purée, riz, pâtes



Sunday chocolat

ou

Sunday vanille/caramel

ou

1 boule de glace (Vanille-Citron-Poire)



MENU BORD D'ÉTOILE 38,00€

Entrée du moment

ou

Margue d'entrée

ou

Salade du Marin Pêcheur

ou

Soupe de poisson maison

ou

Assiette de fruits de mer

ou

Assiette de 6 huîtres

Friture du Marin Pêcheur

ou

Seiche fraîche à la plancha triée par nos soins

ou

Suggestion du chef

Coupe de glace 2 boules

ou

Mousse au Chocolat maison

ou

Tarte Tatin maison

ou

Dessert du jour

ou

Planche de fromage +2,50€

ou

Café gourmand +2,50€

ou

Baba au rhum +2,50€

ou

Colonel/Williamine +2,50€



TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés