

## Carte du restaurant

### Les ENTREES

Soupe de Poissons, ses Croûtons, sa Rouille - 18 €

\*\*\*\*

Gambas poêlées, déglacées au soja,  
Salpicon d'avocat à l'huile de crustacés -23 €

Roulés de saumon mariné, Aux langoustines et crème à la ciboulette - 20 €

\*\*\*\*

Foie Gras de Canard en terrine et son Pain d'Epices - 24 €

\*\*\*\*

Terrine de rouget, Au fumet de poissons safrané et basilic - 22 €

### Les POISSONS

Aiguillettes de Dorade poêlées, Sauce vierge, Millefeuille de légume grillés - 32 €

\*\*\*\*

Dos de colin rôti aux olives, Son jambon cru et Jus réduit au Balsamique - 30 €

\*\*\*\*

Médallions de lotte pochés au beurre de champignons- 34 €  
et ravioles du Royan

\*\*\*\*

L'aioli "maison" - 25 €

\*\*\*\*

Bourride Sétoise - 40 €

\*\*\*\*

Bouillabaisse du Provençal - 40 €

\*\*\*\*

Loup ou Dorade Grillés (selon arrivage du marché.) - les 100 Gr... 9 €

Langouste grillée - les 100Gr...18 €

Homard grillé - les 100 Gr...12 €

Sur commande pour 2 personnes minimum

### Les VIANDES

Petits farcis provençaux "maison" - 25 €

\*\*\*\*

Filet de Boeuf Poêlé, Sauce Marchand de vin, Galette de pomme de terre  
forestière - 29 €

\*\*\*\*

Canon d'agneau en croûtes d'herbes, Jus au thym - 27 €

\*\*\*\*

Suprême de Pintade, Feuille de chou vert et Foie Gras- 23 €

\*\*\*\*

Côte de Boeuf grillée Sauce Mireille - 23 €

Tous nos plats sont servis accompagnés de légumes de saison  
Pour 2 personnes minimum

Les Fromages Affinés - 9 €

## Les DESSERTS

Pâtisseries du Buffet - 11 €

\*\*\*\*

Tarte aux Pommes Chaudes au Beurre de Calvados - 11 €  
Sur commande

\*\*\*\*

Poêlée de Fruits Caramélisés Au Thym Frais - 11 €

\*\*\*\*

Sorbets et Glaces - 8 €

\*\*\*\*

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges - 10 €

\*\*\*\*

Crêpes Soufflées Lido - 14 €

Sur commande

\*\*\*\*

Crêpes Suzette - 14 €

Sur commande

\*\*\*\*

Soufflé au Grand Marnier - 14 €

Sur commande

Prix nets par personne

## MENUS

### MENU A 27€ ' LE PROVENCAL '

Tartare de crevettes au saumon mariné

Et petites asperges



Filet de dorade poêlé

Jus d'olives au citron

Gratin Provençal



Assiette de Fromages



Pâtisseries du Buffet

### MENU A 35 € ' LES COULEURS DU SUD '

Pressée de boudin noire tiède aux pommes fruits compotées

Ou

Poivrons cuits marinés en lanière aux petits crustacés

(Bulots, bigorneaux, coques, moules)



Filet d'aile de raie poché au beurre de câpres

Palets de polenta

Ou

Noisettes de boeuf poêlées

Sauce aux cinq baies, petits légumes



Plateau de Fromages



Pâtisseries du Buffet

Prix nets

Tout changement à ces menus entraîne une facturation "à la carte"

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

Sur demande, une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition

**MENU A 52 € ' LA GARRIGUE ET LA MER '**

Foie Gras de Canard en terrine  
Et son pain d'épices maison

Ou

Roulés de saumon mariné, aux langoustines,  
Crème acidulée à la ciboulette

Ou

Gambas poêlées, déglacées au soja, salpicon d'avocat à l'huile de crustacés

\*\*\* \*

Aiguillettes de Dorade poêlées, Sauce vierge  
Millefeuille de légumes grillés

Ou

Filet de boeuf poêlé

Sauce Marchand de vin, galette de pomme de terre forestière

Ou

Médallions de lotte pochés au beurre de champignons  
Et ravioles du Royan

\*\*\*

Plateau de Fromages

\*\*\*

Buffet de Pâtisseries

Prix net

Tout changement à ces menus entraîne une facturation "à la carte"  
Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.  
Sur demande, une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition

**MENU 'ENFANT ' à 14 euros**

Petite Assiette de Crudités  
Ou  
Œuf Mimosa et petite salade verte  
\*\*\*

Filet de rascasse  
au beurre de ciboulette  
Ou  
Nuggets de poulet pané  
Garnis de légumes ou pommes frites  
\*\*\*

Glaces ou Sorbets Assortis

**Menu servi aux Enfants, jusqu'à 12 ans**

Prix net