

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SUR PLACE ET A EMPORTER

LE MARINIER 30.-

3 Fines de claire, 3 Spéciales, 2 crevettes roses de Malaisie, 3 amandes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots

L'ÉCAILLER 53.-

3 Fines de claire, 3 Spéciales, 3 Gillardeau, 3 crevettes roses de Malaisie, 2 langoustines, 3 amandes, 2 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots

LE TIMONIER 90.-

3 fines de claire, 3 Spéciales, 3 Gillardeau, 6 crevettes roses de Malaisie, 2 langoustines, 1 Tourteau, 3 amandes, 4 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots
(1 à 2 personnes)

LE TOUT CUIT 65.-

½ homard, ½ tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses de Malaisie, bigorneaux, bulots

LE MAREE & CO 199.-

8 Fines de claire, 4 Spéciales, 4 Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines, 8 crevettes roses de Malaisie, 6 amandes, 4 moules, bigorneaux, crevettes grises, bulots
(3 à 4 personnes)

AJOUTER ½ Tourteau + 10.- ½ Homard + 36.-

AUCUNE MODIFICATION SUR LES PLATEAUX

LES POISSONS

L'Aïoli Provençal, cabillaud, légumes frais sauce aïoli	25.-
Filet de loup, barigoule d'artichauts, purée fenouil	29.-
L'assiette retour de pêche, risotto au pistou, légumes	34.-
Dorade Royale entière, légumes frais, grenailles	29.-
Noix de Saint Jacques rôties, sauce homardine	32.-
Dos de Bar, émulsion de jus de coquillage, légumes frais	28.-
Spaghettis au homard, ½ homard	38.-

LES VIANDES

Filet de Bœuf aux morilles, légumes frais, grenailles	34.-
Filet de Bœuf grillé, légumes frais, pommes grenailles	30.-

LES SPECIALITES

La Bouillabaisse servie en 2 temps
D'abord notre fameuse soupe de poissons de roche accompagnée de **rouille**, croûton et gruyère.

Ensuite, servie en filets : le saint-pierre, la lotte, le rouget grondin, calamars, moules et langoustine. 54.-

La Choucroute de la Mer

Tout droit venue d'Alsace, le parfait mariage du **Saumon, Loup, haddock** et beurre blanc. 30.-

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille au thym - Légumes de saison - Spaghettis au beurre 6.-

LE PLAT ENFANT (-12 ans)

Poisson frais du Jour ou Steak haché, accompagnement au choix + sirop à l'eau 14.-

LES DESSERTS MAISON

Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	9.-	Baba au rhum, chantilly	10.-
Fondant au chocolat, glace vanille	10.-	Irish Coffee	12.-
Crème brûlée, à la vanille	8.-	Glace artisanale,	
Carpaccio d'ananas, sirop au rhum	12.-	2 boules, parfums :	
Tarte tatin, glace vanille	10.-	vanille, fraise, citron	7.-



suppl. 4 cl vodka ou limoncello 4.-



Ici tout est fait maison et nous attachons une grande importance à la qualité de nos poissons, coquillages et crustacés.

DECouvrez NOTRE 2^e RESTAURANT **LA MAREE**
les pieds dans l'eau à **PORT GRIMAUD**

A L'APERITIF OU EN ENTREE

à déguster seul ou à partager, découvrez notre sélection de produits ultra frais

A PARTAGER Le Plateau terre.mer

Sardines à l'escabèche,
Caviar d'aubergines,
moules gratinées à la rouille,
jambon melon
Serrano et cavaillon,
32.-



COUPE DE CHAMPAGNE	13.-
ICE TROPEZ « maison »	10.-
AMERICANO	10.-
AMARETTO SOUR	12.-
SEX ON THE BEACH	12.-
MOJITO	12.-
VIRGIN MOJITO*	8.-
SEX ON THE BOAT*	8.-
PLANTEUR*	8.-

**sans alcool*

LES ENTREES DE LA MAREE & CO

Salade de homard, mesclun, légumes croquants et vinaigrette citron	20.-
Soupe de poissons de roche, « maison » rouille et croûtons	15.-
Sardines à l'escabèche, caviar d'aubergines	16.-
Calamars en persillade	15.-
Moules gratinées à la rouille	13.-
Melon de cavaillon et jambon Serrano	15.-

LES FRUITS DE MER

Servis avec nos condiments maison

6 Crevettes roses Malaisie	14.-
6 Langoustines	19.-
½ Homard	36.-
½ Tourteau	10.-
Le Tourteau entier	20.-
La Langouste	sur commande

LES HUITRES

Dégustation 6 huîtres 21.-
2 de chaque

Dégustation 9 huîtres 30.-
3 de chaque

Suggestion : Sauvignon New Zélande verre 9.-

6 Fines de Claire n°3	16.-
6 Gillardeau n°4	25.-
6 Spéciales du moment	22.-

AUCUNE MODIFICATION SUR LES PLATEAUX ET LES FORMULES

Tarifs nets TTC, service compris.