En entrée :

LES TAPAS

COTE PLANCHA

Chipirons 10€

Palourdes persillées 10€

Couteaux 10€

Padrons 6€

Moules persillées 6€

EN FRITURE

Joëls croustillants 6,5€

Calamars à la romaine 6€

Croquettes ibériques 6€

Oignons rings 6€

Accras de morue 6€

Crevettes Torpedo 6€

Frites maison 4€

LES CLASSIQUES

Cuisses de caille marinées 10€
au serrano by Selvo

Magret de canard mariné 10€

Ardoise de charcuterie 10€

Ardoise de fromage 10€
De chez Sophie

COQUILLAGES

6 Huitres Traditionnelles de Thau 8€

6 Huitres gratinées 12€

12 Moules crues 6€

6 Moules gratinées 8€

Pointus ou poivres 10€

Bouquet de crevettes 12€

PLATEAUX

Le Panaché 22€
6 Huitres, 6 Moules, 6 Escargots, 6 Crevettes

Le Royal 45€
12 Huitres, 12 Moules, 12 Palourdes, 12 Crevettes, 12 Escargots

Le Chaud Froid 18€
3 Huitres, 3 Huitres gratinées, 3 Moules, 3 Moules gratinées

Le Duo 20€
6 Huitres gratinées, 6 Moules gratinées

SALADES REPAS

La Norvégienne 11,90€
Salade, Tomate, Saumon Frais, Crevettes

De La Mer 11,90€
Salade, Tomate, Thon Frais Mariné

La Seguin 11,90€
Salade, Tomate, Chèvre chaud, Lardons

La Montagnarde 11,90€
Salade, Tomate, Jambon de pays, Fromages

MUST HAVE menus

En plat :

EN MER

Trilogie de thon 25,50€
Planché, tartare, moules farcies au thon

Thon planché ou en tartare 22€

Moules farcies au thon 16,50€

Saumon planché ou en tartare 20€

Cabillaud Planché 18€

Chipirons persillés 18€

Fish & Chips 16,50€

Parillade de l'étal 54€
Selon arrivage
Pour 2 personnes

SUR TERRE

Steak haché de bœuf des halles en tartare ou à cheval 15,50€

Steak haché de cheval des halles en tartare ou à cheval 15,50€

Magret de canard 20€

Hampe de bœuf à l'échalotte 18€

Cuisses de caille marinées au serrano
18€
by Selvo

NOS BURGERS

Le Thon 16,50€
Thon de l'étal, salade, tomates, poivrons, oignons frits, cornichons

Le Saumon 16,50€
Saumon de l'étal, salade, tomates, oignons frits, sauce blanche

Le Fort 15,50€
Steak de bœuf ou cheval, salade, tomates, bacon, mozzarella, guacamole, oignons frits, cornichons

Le Doux 15,50€
Steak de bœuf ou cheval, salade, tomates, bacon, mozzarella, confiture de myrtille, oignons frits

Le Seguin 15,50€
Steak de bœuf ou de cheval, salade, tomates, chèvre, bacon, oignons frits

POUR LE DESSERT : VOIR L'ARDOISE

MUST HAVE menus

Nos vins :

ROUGE

Grézan 20€
AOP Faugères

Emotion 20€
AOP Pic Saint Loup

Les Vignes Cros-Pujol 16€
Pays d'Oc

Gourgasse cuvée "Lo mameto" 21€
IGP Coteaux d'Enserune

Grézan Héritage
AOC Faugères

ROSÉ

Grézan 20€
AOP Faugères

Les Vignes Cros-Pujol 16€
Pays d'Oc

Domaine Gourgasse "Aqui oi!" 16€
IGP Coteaux d'Enserune

BLANC

Grézan 20€
AOP Faugères

Château de Castelnau 18€
Picpoul de Pinet

Le Bosquet 18€
Sauvignon IGP Pays d'Oc

Les Vignes Cros-Pujol 16€
Pays d'Oc

Domaine Gourgasse "Signature" 16€
IGP Coteaux d'Enserune

MUST HAVE menus