

# Menu à 27 €

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

---

## Entrée + Plat = 24€

### Entrées au choix

---



<b>Assiette de 5 huîtres N°3</b> de l'étang de Thau.	<b>9.50€</b>
<b>Soupe de poisson</b> sa rouille maison et ses croûtons.	<b>12€</b>
<b>Carpaccio de bœuf</b> (origine France) Parmigiano Reggiano, et pesto maison.	<b>15€</b>
<b>Véritable tielle de Sète</b> servie tiède, salade verte à l'huile de truffe.	<b>13€</b>
<b>Trilogie de tapas</b> (calamars à la romaine, accras de morue et thoïonade) sauce aigre douce.	<b>12€</b>

### Plats au choix

---

<b>Loup frais de Méditerranée</b> grillé entier à la plancha et sa persillade.	<b>20€</b>
<b>Dorade royale de Méditerranée</b> grillée entière à la plancha, et sa persillade.	<b>20€</b>
<b>Fish'n chips de cabillaud</b> et son aïoli maison.	<b>17€</b>
<b>Suprême de poulet jaune</b> rôti à basse température (origine France) sauce au choix.	<b>19€</b>
<b>Filet mignon de porc</b> (origine France) grillé à la plancha, sauce au choix.	<b>18€</b>

## Plat + Dessert = 21€

### Desserts au choix

---

<b>Coupe de glace</b> (Dame blanche, Café liégeois ou Chocolat liégeois).	<b>9€</b>
<b>Tarte au citron</b> meringuée à l'italienne et son petit verre de Limoncello.	<b>8.50€</b>
<b>Gaufre de Liège</b> sauce chocolat chaud maison, chantilly.	<b>8.50€</b>
<b>Sablé crémeux au chocolat Gianduja</b> crème anglaise et chantilly.	<b>8€</b>
<b>Ile flottante</b> vanille et caramel, brisures de spéculoos et amandes grillées.	<b>8€</b>

## Sauces au choix

**Bleu d'Auvergne, Picpoul de Pinet, Champignons  
Aïoli, Aigre douce, Rouille, Miel, Persillade.**

## Menu enfants (-12 ans) = 11.50€

### Plats au choix

---

**Tenders de poulet** panés aux céréales croustillantes  
**Steak haché** grillé à la plancha et ses frites

### Desserts au choix

---

**Coupe de glace** deux boules parfum au choix  
**Donut moelleux au chocolat** et sa chantilly maison  
**Diabolo ou sirop à l'eau inclus**

# Menu à 33 €

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

## Entrée + Plat = 29€

### Entrées au choix



<b>Plateau de coquillages</b> 5 huîtres N°3, 5 crevettes roses, 5 bulots et 2 langoustines.	<b>20€</b>
<b>Saumon gravlax fait par nos soins</b> crème d'aneth et baies roses.	<b>20€</b>
<b>Assiette de 6 huîtres N°3</b> de l'étang de Thau.	<b>12€</b>
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b> au muscat de Frontignan, confiture et toasts briochés.	<b>20€</b>
<b>Profiteroles glacées au chèvre cabécou</b> chantilly au miel et coulis de poivrons rouges.	<b>18€</b>

### Plats au choix

<b>Crevettes géantes (gambas)</b> grillées en persillade, flambées au pastis.	<b>23€</b>
<b>Filet de St Pierre</b> poché au court-bouillon et sa sauce au Picpoul de Pinet.	<b>21€</b>
<b>Seiches marinées</b> grillées à la plancha, persillade et aïoli maison.	<b>21€</b>
<b>Eventail de magret de canard grillé</b> (origine UE) sauce au choix.	<b>23€</b>
<b>Pièce du boucher grillée</b> (origine UE) sauce au choix.	<b>21€</b>

## Plat + Dessert = 27€

### Desserts au choix

<b>Soufflé glacé Banoffee</b> cœur gourmand à la confiture de lait	<b>9€</b>
<b>Baba bouchon traditionnel</b> raisins bruns, chantilly et rhum ambré.	<b>9€</b>
<b>Profiterole géante</b> parfum au choix (vanille, chocolat ou café).	<b>9€</b>
<b>Tarte framboise</b> coulis de fruits rouges, chantilly et amandes grillées.	<b>9€</b>
<b>Coupe de glace 3 boules</b> parfum au choix et sa chantilly maison.	<b>8.50€</b>

## Sauces au choix

Bleu d'Auvergne, Picpoul de Pinet, poivre, aïoli, rouille, aigre douce, miel, persillade

## Menu Végétarien = 27€

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

### Entrées au choix



<b>Profiteroles glacées au chèvre cabécou</b> , chantilly au miel et coulis de poivrons rouges.	<b>18€</b>
<b>Salade 3 fromages</b> (salade mélangée, tomates, olives noires, concombres, oignons rouges, Parmigiano Reggiano, tomme catalane et mozzarella cerise).	<b>16€</b>

### Plats au choix

<b>Steak de quinoa à la provençale</b> grillé sauce au choix.	<b>17€</b>
<b>Falafels</b> de pois chiches et fèves à la menthe sauce aïoli.	<b>17€</b>

### Desserts au choix

<b>Coupe de glace 3 boules</b> parfum au choix et sa chantilly maison.	<b>8.50€</b>
<b>Gaufre de Liège</b> sauce chocolat chaud maison, chantilly.	<b>8.50€</b>

# Salades Gourmandes & Tapas

---

## **Salade Gourmande 19€**

---

Salade mélangée, foie gras mi-cuit sur toast, magrets de canard fumés, tomates, concombres, oignons rouges, olives noires.

## **Salade Océane 17€**

---

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, saumon fumé, crevettes roses, anchois, thoïonade, olives noires.

## **Salade Italienne 17€**

---

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, mozzarella cerise, Parmigiano Reggiano, olives noires, jambon de pays, pesto maison

## **Salade César 17€**

---

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, filets de poulet grillés, Parmigiano Reggiano, olives noires, croûtons sauce César.

## **Salade 3 Fromages 16€**

---

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, olives noires, Parmigiano Reggiano, tomme catalane et mozzarella cerise.

# Tapas pour l'apéritif

---

<b>Assiette de 3 huîtres N° 3</b>	<b>6€</b>
<b>Assiette de 6 crevettes roses</b> et son aïoli	<b>7€</b>
<b>Assiette de 6 bulots</b> et son aïoli	<b>6€</b>
<b>Accras de morue</b> sauce aigre douce	<b>5€</b>
<b>Calamars à la romaine</b> sauce aïoli	<b>5€</b>
<b>Thoïonade</b> aux herbes et ses croutons	<b>4€</b>
<b>Assiette de frites</b>	<b>4€</b>
<b>Falafels de pois chiche</b> sauce aïoli	<b>5€</b>
<b>Assiette de jambon de pays</b> et cornichons	<b>5€</b>
<b>Tenders de poulet panés</b> aux céréales	<b>4€</b>
<b>Olives vertes</b> marinées aux herbes	<b>4€</b>

# Les Incontournables

---

<b>Les huîtres n°3 de l'étang de Thau</b>	par 6	<b>12€</b>
	par 9	<b>16€</b>
	par 12	<b>20€</b>
	par 24	<b>35€</b>
<b>Parillada de poissons</b> frais et filets grillés, crustacés, coquillages, aïoli maison ( <b>pour une personne</b> ).		<b>34€</b>
<b>Poêlée de coquillages</b> en persillade moules, couteaux, palourdes, seiches, queues de crevettes décortiquées.		<b>25€</b>
<b>Pavé de saumon frais grillé</b> à la plancha sauce Picpoul de Pinet.		<b>23€</b>
<b>Couteaux snackés</b> en persillade à la plancha et son aïoli maison		<b>17€</b>
<b>Bouquet de 12 crevettes roses.</b>		<b>14€</b>
<b>Assiette de 12 bulots</b> sauce aïoli.		<b>12€</b>
<b>Cocotte de moules</b> marinières ou sauce au choix et ses frites.		<b>14€</b>

## Nos Plateaux

---

<b>Plateau du Mareyeur :</b>	<b>24€</b>
6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots, 3 langoustines et ses accompagnements	
<b>Plateau de l'Ecailler :</b>	<b>35€</b>
9 huîtres, 9 crevettes, 9 bulots, 4 langoustines et ses accompagnements	
<b>Plateau Grand Large :</b>	<b>44€</b>
12 huîtres, 12 crevettes, 12 bulots, 6 langoustines et ses accompagnements	
<b>Spécial O'Soleil :</b>	<b>84€</b>
24 huîtres, 24 crevettes, 24 bulots, 12 langoustines et ses accompagnements	

## Nos Douceurs

---

<b>Café, déca ou thé gourmand</b> , assortiment de 5 desserts	<b>11€</b>
<b>Champagne gourmand 13 cl</b> , assortiment de 5 desserts	<b>15€</b>
<b>Digestif gourmand 4 cl</b> , assortiment de 5 desserts	<b>15€</b>
<b>Banana Split façon O'Soleil.</b>	<b>10€</b>
<b>Coupe</b> dame blanche, ou café liégeois ou chocolat liégeois	<b>9€</b>
<b>Assortiment de 4 fromages.</b>	<b>9€</b>

**Tous suppléments de sauces  
et de garnitures = 1€50**

Prix service compris en Euro.