

CUISINE IODÉE, FENÊTRE SUR MER



Dégustation
de fruits de mer
en direct du producteur

RETROUVEZ-NOUS
AUSSI
À MARSEILLAN
PLAGE



En front de mer,
vue sur le port et la plage



TOURISME ET GASTRONOMIE OSTRÉICOLES

ORGANISATION ÉVÈNEMENTIELLE ÉLABORÉE PAR NOTRE ÉQUIPAGE

WWW.LAFERMEMARINE.FR

REJOIGNEZ-NOUS SUR



Restaurant accessible aux personnes à mobilité réduite



La Ferme Marine est partenaire de la Ligue contre l'obésité
et soutient l'action du Professeur David NOCCA.

CUISINE IODÉE - FENÊTRE SUR MER

Producteurs sur la Lagune de Thau depuis 3 générations, notre expérience et notre savoir-faire sont le gage de la qualité et de la diversité de nos produits.

• UNIQUE : NOTRE BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ

29€90

Huîtres affinées de notre production, moules, escargots, bulots, assortiments de coquillages gratinés ou persillés, plats chauds variés, salades de la mer ou du pêcheur maison, crevettes, crustacés, mayonnaise et aioli maison, beurre, pain cuit à la Ferme... Les ressources de la mer sont fragiles, servez-vous à volonté, mais sans gaspiller ! *Toute dégustation des produits du buffet, sans commande préalable, sera facturée au tarif indiqué de 29€90. Merci d'en tenir compte.*

• ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée <i>huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins</i>	9€50
Bouquet de crevettes <i>12 pièces</i>	10€00
Escargots de mer "Les Pointus" <i>avec l'aioli de la Ferme</i>	9€00
Huîtres gratinées aux cèpes <i>8 pièces</i>	14€00
Moules gratinées de la Ferme <i>l'assiette</i>	8€50
Assortiment de moules et huîtres gratinées <i>l'assiette</i>	12€00
Assiette de couteaux <i>12 pièces</i>	10€00
Méli-mélo de la Ferme <i>3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots</i>	7€00
Tartare de saumon sauvage <i>(pauvre en graisse) et salade</i>	12€50
Carpaccio de saumon sauvage <i>(pauvre en graisse)</i>	11€90
Salade "Duo de chèvres chauds" <i>salade verte, tomates, oignons, gressins, croustillant de chèvre et chèvre pané</i>	12€00

• SALADES REPAS

Salade Fraîcheur <i>salade, tomates, œufs, olives, maïs, billes de melon, "pan con tomate", roulés de jambon de pays sur gressins</i>	18€00
Salade "Petit navire" <i>salade, tomates, œufs, olives, maïs, seiches persillées, saumon en tartare, toasts à la tapenade</i>	18€00
Salade du Chef <i>salade, tomates, œufs, olives, maïs, camembert "four thym" et Calvados, toasts grillés</i>	18€00

• NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

Chipirones persillés "à la plancha" et chips de chorizo	12€00
Linguines aux chipirones à l'ail	14€00
Planches de Tapas "para picar" (pour 2 personnes) <i>4 couteaux, 1 noix de Saint-Jacques, seiche, chipirones, poivrons</i>	15€00
Gratinée de la Ferme <i>pétoncles sauvages, noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, chair de poisson (selon arrivage)</i>	19€50
Pyramide de la Ferme <i>brochettes de gambas et brochettes de seiche flambées au Noilly Prat</i>	21€00

Notre équipage peut faire escale chez vous avec ses buffets, plateaux et crustacés... pour accompagner tous vos événements festifs : mariages, anniversaires, soirées à thème, lancements de produits, séminaires...

• FORMULES • SAVEURS MARINES

34€90

Entrée et plat

Buffet de fruits de mer à volonté et seiche ou poisson du jour "à la plancha"

• DÉLICES IODÉES

39€90

Entrée, trou marin et plat

Buffet de fruits de mer à volonté,

Trou marin,

Gambas "à la plancha" ou assortiment de poissons, selon arrivage

LES SUCCULENTES RECETTES CUISINÉES "À LA PLANCHA"

La cuisson "à la plancha", pourtant si simple, exaltera les saveurs des poissons et crustacés que nous vous proposons, selon arrivage, accompagnés de légumes frais. Le pain est cuit sur place.

• NOTRE DIFFÉRENCE : LA PARILLADA DE LA TABLÉE

29€90

Poissons, coquillages et crustacés, selon arrivage

• À LA CARTE, CÔTÉ MER

La Parillada de crustacés <i>homard vivant entier (400/600 g), gambas (10/20), coquilles Saint-Jacques, selon arrivage</i>	49€90
Le homard vivant "à la plancha" <i>homard vivant entier (400/600 g)</i>	33€50
La seiche "à la plancha" et son aioli maison	17€00
L'assiette de poissons de La Ferme <i>selon arrivage</i>	16€00
L'assiette de gambas (flambées supplément 1€50)	18€50
Duo de la Ferme et sa Demoiselle <i>pavé de saumon sauvage (pauvre en graisse), longe de cabillaud, une gambas, petits légumes</i>	20€00

• À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte ou faux-filet (250 g)	17€50
Magret de canard (300 g) servi entier	19€50

Nos viandes sont d'Origine France.

• POUR LES PETITS MOUSSES, jusqu'à 10 ans

Steack haché / frites ou nuggets de poulet / frites ou filet de merlu pané / frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau

10€00

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte au buffet et aux toilettes, merci !

Les compositions peuvent évoluer selon arrivage. Prix nets, service compris.