

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

31€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 sur place... 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 31€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 et salade	14€00
Carpaccio de saumon	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

36€90

Entrée et plat

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

• DÉLICIES IODÉS

41€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

31€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	18€50
L'assiette de poissons de La Ferme <i>selon arrivage</i>	17€00
L'assiette de gambas (flambées supplément 1€50)	19€00
Duo de la Ferme et sa Demoiselle <i>pavé de saumon, longe de cabillaud, une gambas, petits légumes</i>	21€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

Nuggets de poulet / frites ou filet de merlu pané / frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau	11€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.

CARTE DES DESSERTS



NOS DOUCEURS

Salade de fruits	6€00
Café gourmand	8€00
Profiteroles artisanales au chocolat maison	8€10
Brownie de la Ferme, <i>boule de glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7€90
Fromage blanc battu, <i>fruits rouges, marron ou miel</i>	6€00
Tarte Tatin, <i>boule de glace, chantilly</i>	7€50
Charlottine aux fruits rouges	7€50
Île Flottante	6€00

NOS DÉLICES GLACÉS

Chocolat liégeois, <i>2 boules chocolat-noisette, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8€30
Café liégeois, <i>2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly</i>	8€30
Caramela, <i>2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly</i>	8€50
La Belle Scribotte : la plus belle de nos Marseillanaises ! <i>3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8€30
Nougat glacé	6€50

NOS GLACES ET NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

- Vanille
- Chocolat noisette
- Café
- Menthe Chocolat
- Caramel beurre salé
- Rhum raisins
- Pêche de vigne
- Poire
- Fraise des bois
- Orange sanguine
- Cerise
- Coco
- Citron
- Citron vert
- Abricot
- Melon
- Mangue
- Pamplemousse

1 Boule de glace	2€50
2 Boules de glace	4€90
3 Boules de glace	6€90
Supplément chantilly	1€00

GÂTEAU SPÉCIAL ANNIVERSAIRE SUR COMMANDE

CARTE DES DESSERTS

NOS CRÉATIONS GLACÉES



DU MOMENT

Délices d'agrumes

1 boule orange sanguine, 1 boule citron, 1 boule pamplemousse,
jus d'orange, chantilly 8€50

Bounty

1 boule chocolat, 2 boules coco, sauce chocolat, coco rapé, chantilly 8€50

Coupe du verger

1 boule cerise, 1 boule abricot, 1 boule pêche de vigne,
miel, chantilly 8€50

Coupe estivale

1 boule cerise, 1 boule citron vert, 1 boule fraise des bois,
coulis de fruits rouge, chantilly 8€50

LES ALCOOLISÉES

“L'Amiral de Thau”

3 boules citron, vodka 8€90

Williamine

3 boules poire, alcool de poire 8€90

Créole

2 boules vanille, 1 boule rhum raisins, chantilly, rhum 8€90

Irish Coffee

Café expresso, sucre de canne, whisky, chantilly 8€90

Irish Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, Bayley's, chantilly 8€90

After Height

3 boules menthe chocolat, Pippermint, chantilly 8€90

Coco Mango

1 boule mangue, 1 boule coco, 1 boule fraise des bois, jus d'ananas,
coulis de fruits rouge, chantilly 8€90

TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

GÂTEAU SPÉCIAL ANNIVERSAIRE SUR COMMANDE

CARTE DES BOISSONS

• BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2 [€] 50
<i>Arrosé avec supplément de 0,50 €</i>	
Noisette	2 [€] 70
Infusion verveine	3 [€] 30
Thé nature ou menthe	3 [€] 30
Capuccino	4 [€] 80

• DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

Manzana (5 cl)	5 [€] 80
Gin (5 cl)	6 [€] 10
Cognac (5 cl)	6 [€] 10
Whisky (5 cl)	6 [€] 10
Armagnac (5 cl)	6 [€] 10
Calvados (5 cl)	6 [€] 10
Get (5 cl)	6 [€] 10
Rhum (5 cl)	6 [€] 10
Limoncello (5 cl)	5 [€] 80
Vodka (5 cl)	6 [€] 10

• CHAMPAGNE

Coupe «Delot» Grande Réserve, brut (8 cl)	8 [€] 00
Bouteille «Delot» Grande Réserve, brut (75 cl)	55 [€] 00
Bouteille Laurent Perrier, brut (37,5 cl)	40 [€] 00
Bouteille Laurent Perrier, brut (75 cl)	75 [€] 00



WWW.LAFERMEMARINE.FR



● APÉRITIFS ALCOOLISÉS ●

Noilly Prat "L'apéritif de Marseillan" rouge, blanc ou ambré (5 cl)	4 [€] 80
Pastis 51, Casanis, Ricard (2 cl)	3 [€] 30
Le Marseillanais (5 cl)	4 [€] 80
Martini (5 cl), Suze (5 cl)	4 [€] 80
Kir (8 cl)	3 [€] 80
Muscat (5 cl)	4 [€] 00
Américano maison	6 [€] 50
Coupe champagne Delot Grande Réserve brut (8 cl)	8 [€] 00

TOUS LES JOURS, PLUSIEURS COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL VOUS SONT PROPOSÉS : voir ardoise

● BIÈRES BOUTEILLE

Grimbergen Blanche (33 cl)	4 [€] 00
1664 (33 cl)	3 [€] 80
1664 sans alcool (33 cl)	3 [€] 50

NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS RÉGIONAUX

● CAVE BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET

Carte Noire (75 cl) vif et frais, notes citronnées et florales	17 [€] 00
Carte Noire (50 cl)	12 [€] 50
Duc de Morny (75 cl) ample, notes de fruits exotiques et de fruits confits	17 [€] 00
Hugues de Beauvignac (75 cl) fruité et citronné	17 [€] 00

IGP DU PAYS D'OC

Henri de Richemer Terret (75 cl) vif, frais et fruité	16 [€] 00
Hugues de Beauvignac (75 cl) Chardonnay harmonieux, notes de fruits exotiques, vanille	17 [€] 00
Côté Mas (75 cl) Sauvignon blanc, chardonnay	17 [€] 00
Sauvignon de la Condamine (75 cl) cépages nobles, fin, élégant, charnu	18 [€] 00
Domaine de La Condamine Viognier (75 cl) fruité, notes d'agrumes et fleurs blanches	19 [€] 50
Domaine de La Madeleine Viognier (75 cl) notes aromatiques puissantes, rondes et fruitées	19 [€] 50
Mas Neuf (75 cl) Muscat sec	19 [€] 50

● PICHETS BLANCS

La Madeleine Saint-Jean Chardonnay	1 l	14 [€] 00	50 cl	8 [€] 50	25 cl	5 [€] 00
Vin de Pays des Côtes de Thau	1 l	12 [€] 00	50 cl	7 [€] 50	25 cl	4 [€] 50

● VIN AU VERRE : BLANC, ROSÉ OU ROUGE (12 cl) 2[€]50 ●

● BOISSONS SANS ALCOOL ●

Orangina, (25 cl), Coca ou Coca Zéro (33 cl)	3 [€] 80
Ice Tea (25 cl)	3 [€] 30
Jus (oranges, abricots, ananas ou tomates) (25 cl)	3 [€] 50
Diabolo (33 cl)	2 [€] 70
Limonade (33 cl)	2 [€] 80
Sirop à l'eau (25 cl)	1 [€] 50
Supplément sirop (25 cl)	0 [€] 20

● EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	3 [€] 50	
Vittel (1/2 l)	3 [€] 30 (1 l)	5 [€] 50
Perrier Fines Bulles (1/2 l)	3 [€] 80 (1 l)	5 [€] 50
Salvetat (1 l)	4 [€] 50	

NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS & ROUGES RÉGIONAUX

● CAVE ROSÉS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC

Rosé de Bessan (75 cl) arôme fruité : assemblage Cinsault, grenache noir et Syrah	16 [€] 00
--	--------------------

IGP DU PAYS D'OC

Domaine de La Madeleine Saint-Jean (75 cl) fruits frais, petit côté de mangue	19 [€] 00
Paul Mas "Vignes de Nicole" (75 cl) Grenache, Mourvèdre, Syrah	24 [€] 00

IGP CÔTES DE THAU

Paul Mas (75 cl) Grenache, Cinsault, Syrah	16 [€] 00
Les Charmettes 2016 (75 cl) Grenache noir, notes aromatiques	16 [€] 00

IGP SABLES DE CAMARGUE

Domaine La Pive Grenache gris et noir, merlot, cabernet franc (50 cl)	12 [€] 90 (75 cl)	17 [€] 50
--	----------------------------------	--------------------

● CAVE ROUGES

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC

Le Préambule (75 cl) rond, fruité, quelques tanins réglissés	15 [€] 00
--	--------------------

IGP DU PAYS D'OC

Inwinectus (75 cl) Syrah, robe grenat	17 [€] 50
Père Joseph (75 cl) Grenache, Syrah et Marselan	19 [€] 50

● PICHETS ROSÉS OU ROUGES

La Madeleine Saint-Jean Rouge, Merlot	1 l	14 [€] 00	50 cl	8 [€] 50	25 cl	5 [€] 00
Vin de Pays des Côtes de Thau Rouge ou Rosé	1 l	12 [€] 00	50 cl	7 [€] 50	25 cl	4 [€] 50