



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 : 38€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, tielles sétoises, 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 38€90. Merci d'en tenir compte.

• ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée - Huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins..... 9€50

Bouquet de crevettes - 12 pièces 10€00

Escargots de mer "Les Pointus" avec l'aioli de la Ferme 9€00

Huîtres gratinées - 6 pièces 12€00

Moules gratinées de la Ferme - L'assiette 8€50

Assortiment de moules et huîtres gratinées - L'assiette 12€00

Assiette de couteaux - 12 pièces 10€00

Méli-mélo de la Ferme - 3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots 7€00

Tartare de saumon, avocat 15€00

• SALADE

Salade Chèvre chaud - Salade verte, tomates, œufs, oignons,
olives, maïs, toasts de chèvre chaud, thym, miel, gressins 19€00

LES RECETTES D'UNE CUISINE IODÉE AVEC FENÊTRE SUR MER

• NOS FORMULES

Les succulentes recettes cuisinées "à la plancha" : une cuisson si simple qui exaltera les saveurs des poissons et crustacés que nous vous proposons, selon arrivage, accompagnés de légumes frais. Le pain est cuit sur place.

• SAVEURS MARINES

- Buffet de fruits de mer à volonté 43€90
seiche ou poisson du jour "à la plancha", selon arrivage

• DÉLICES IODÉES

- Buffet de fruits de mer à volonté 48€90
Trou marin, Gambas "à la plancha" ou assortiment de poissons, selon arrivage

• NOTRE DIFFÉRENCE : LA PARILLADA DE LA TABLÉE

- Poissons, coquillages et crustacés, selon arrivage 38€90

• À LA CARTE, CÔTÉ MER

Gratinée de la Ferme - Noix de St-Jacques et fruits de mer persillés..... 23€00

La seiche "à la plancha" et son aioli maison 18€50

L'assiette de poissons de La Ferme, selon arrivage 17€00

L'assiette de gambas (flambées supplément 1€50)..... 19€00

Duo de la Ferme et sa Demoiselle

Pavé de saumon, longe de cabillaud, une gambas, petits légumes 23€00

• À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte (250 g) assortiment frites et salade - Origine France..... 21€00

Magret de canard (300 g) servi entier, assortiment frites et salade - Origine France .. 24€00

• 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 pour aller aux toilettes, merci !

BOISSONS

• APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Cocktail maison 8€00

Noilly Prat "L'apéritif de Marseillan"
rouge, blanc ou ambré (5 cl) 4€80

Pastis 51, Ricard (2 cl)..... 3€30

Le Marseillanais (5 cl) 4€80

Martini (5 cl), Suze (5 cl) 4€80

Kir cassis, pêche ou mûre (8 cl) 3€80

Muscat (5 cl) 4€00

Américano maison 8€00

Coupe champagne brut (8 cl) 8€00

Kir Royal brut (8 cl) 8€50

• BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail maison 7€00

Orangina (25 cl),

Coca, Coca Zéro (33 cl)..... 3€80

Fuzz Tea (25 cl) 3€50

Jus oranges, abricots, ananas, tomates (25 cl) 3€50

Diabolo (33 cl) 3€10

Limonade (33 cl) 2€80

Sirop à l'eau (25 cl) 2€00

Supplément sirop..... 0€30

• BIÈRES BOUTEILLE

Grimbergen Blanche (33 cl)..... 4€00

Heineken (33 cl) 3€80

Heineken sans alcool (33 cl) 3€50

• EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)..... 3€50

Evian (1/2 l) 2€30 (1 l)..... 3€80

Sanpellegrino (1/2 l) . 3€30 (1 l)..... 5€00

Salvetat (1 l)..... 4€50

NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX

• CAVE DE VINS BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET

Carte Noire,
vif et frais, notes citronnées et florales
(75 cl) 18€00

Duc de Morny,
ample, notes de fruits exotiques et de fruits confit
(75 cl) 18€50

Hugues de Beauvignac,
fruité et citronné (75 cl) 18€00

IGP DU PAYS D'OC
Les Charmettes,
Chardonnay/Viognier, subtil mélange (75 cl) 19€00

Hugues de Beauvignac,
Chardonnay harmonieux, notes de fruits exotiques, vanille
(75 cl)..... 18€00

Domaine de La Madeleine Viognier,
notes aromatiques puissantes, rondes, fruitées
(75 cl)..... 19€50

• CAVE DE VINS ROSÉS

IGP DU PAYS D'OC

Domaine de La Madeleine St-Jean,
fruits frais, petit côté de mangue (75 cl) 19€50

IGP CÔTES DE THAU
Les Charmettes,
Grenache noir, notes aromatiques (75 cl) 17€50

• CAVE DE VINS ROUGES

IGP CÔTEAUX DU LANGUEDOC
Les Charmettes,
Marseillan Syrah (75 cl) 18€00

IGP DU PAYS D'OC
Père Joseph,
Grenache, Syrah et Marselan (75 cl)..... 19€50

• VINS RÉGIONAUX EN PICHET BLANCS, ROSÉS OU ROUGES

La Madeleine St-Jean
(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

• VINS RÉGIONAUX AU VERRE BLANCS, ROSÉS OU ROUGES (16 cl) 3€50

• BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné 2€50

Noisette 2€70

Thé, verveine..... 3€30

Capuccino 4€80

• DIGESTIFS

Manzana, Limoncello, Cognac, Armagnac, Calvados, Poire William, Get 27, Get 31,
(5 cl) 6€50

Champagne Daviaux brut (75 cl) 60€00

CARTES DES DESSERTS - TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

NOS DOUCEURS

Café gourmand 8€90

Coulant au chocolat (sans gluten) et sa boule de vanille 7€90

Baba au rhum 8€00

Dessert du moment 7€90

Fromage blanc, nature, fruits rouges ou miel..... 7€00

NOS DÉLICES GLACÉS

Liégeois, café ou chocolat, caramel 8€30

Nougat glacé 6€50

Profiteroles artisanales au chocolat maison 8€10

NOS CRÉATIONS GLACÉES DU MOMENT

Bounty Cup - 2 boules coco, 1 boule chocolat-noisette,
sauce chocolat, noix de coco rapée, chantilly..... 8€50

Fraîcheur du Sud - 1 boule abricot, 1 boule melon,
1 boule pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly 8€50

L'Exotique - 1 boule coco, 1 boule rhum-raisin,
1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly..... 8€50

La Gourmande - 1 boule caramel beurre salé, 1 boule rhum-raisin,
1 boule vanille, amandes caramélisées, chantilly..... 8€50

BOULES DE GLACE

Vanille, café, chocolat-noisette, ananas, citron pressé, abricot, noix
de coco, rhum-raisin, pêche de vigne, melon, caramel beurre salé.

1 Boule : 2€50 •••• 2 Boules : 4€90 •••• 3 Boules : 6€90
Supplément chantilly : 1€00

LES ALCOOLISÉES

L'Amiral de Thau
3 boules citron pressé, vodka 8€90

Piña Colada - 2 boules coco, 1 boule ananas,
jus d'ananas, rhum blanc, chantilly 8€90

L'Irish Coffee
Café expresso, sucre de canne, whisky, chantilly 8€90