



# LES RECETTES D'UNE CUISINE IODÉE

## AVEC 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 : 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 aïoli 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'aïoli 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
<b>• SALADE</b>	
Salade Chèvre chaud - Salade verte, tomates, œufs, oignons, olives, maïs, toasts de chèvre chaud, thym, miel, gressins .....	19€00

### • 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 IODÉS

- 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 aïoli 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 !

## 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 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-raïsins, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly .....	8€50
La Gourmande - 1 boule caramel beurre salé, 1 boule rhum-raïsins, 1 boule vanille, amandes caramélisées, chantilly .....	8€50
<b>NOS DÉLICES GLACÉS</b>	
Liégeois, café ou chocolat, caramel .....	8€30
Nougat glacé .....	6€50
Profiteroles artisanales au chocolat maison .....	8€10

### BOULES DE GLACE

Vanille, café, chocolat-noisette, ananas, citron pressé, abricot, noix de coco, rhum-raïsins, 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

## 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

### • EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl) .....	3€50
Evian (1/2 l) .....	2€30
Heineken (33 cl) .....	3€80
Sanpellegrino (1/2 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 ROSES

#### 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 PICHE 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

### • 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