



ENTRE
TERRE ET
MER

*La carte que nous vous présentons est une carte faite maison.
Nous espérons que vous trouverez de quoi ravir vos papilles lors de votre repas au sein de notre
établissement.*

COCKTAILS

9.90€

Mojito Classique

4cl Rhum blanc Havana 3ans, Citron vert, feuilles de menthe, sucre cassonade, eau gazeuse et un trait d'angostura

Mojito Fraise

4cl Rhum blanc Havana 3 ans, Citron vert, feuilles de menthe, sucre cassonade, eau gazeuse, purée de Fraise Monin et un trait d'angostura

Mojito Passion

4cl Rhum blanc Havana 3 ans, Citron vert, feuilles de menthe, Sucre cassonade, eau gazeuse, purée de Passion Monin et un trait d'angostura

Pina colada

4cl de Rhum Havana 3 ans, crème de coco, sirop de sucre de canne et jus d'ananas

Spritz Aperol

6cl d'Aperol, Prosecco et un trait d'eau gazeuse

Spritz St Germain

6cl St Germain, Prosecco et un trait d'eau gazeuse

Caïpirinha Classique

6 cl Cachaça, Citron vert

Caïpirinha Fraise

6 cl Cachaça, Citron vert et purée de Fraise Monin

Caïpirinha Passion

6 cl Cachaça, Citron vert et purée de Passion Monin

Moscow Mule

4cl de Vodka Absolut, Ginger Beer et citron vert

Caribbean Mule

4cl de Rhum Dillon, Ginger Beer 1/2 citron vert

London Mule

4cl de Gin Gibson, Ginger Beer citron vert

Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Manger 5 fruits et légumes par jour

COCKTAILS sans alcool

7.90€

Virgin Mojito Classique

Citron vert, feuilles de menthe, sucre
cassonade et limonade

Virgin Mojito Fraise

Citron vert, feuilles de menthe, sucre
cassonade, limonade et purée de Fraise Monin

Virgin Mojito Passion

Citron vert, feuilles de menthe, sucre
cassonade, limonade et purée de Passion
Monin

Virgin Piña Colada

Crème de coco, sirop de sucre de canne et jus
d'ananas

Virgin Bora Bora

Jus d'ananas, Purée de fruit de la Passion
Monin, jus de citron et un trait de grenadine

APÉRITIFS

	25cl / 33cl / 50cl
1664	4.90€ 5.40€ 6.90€
Lagunitas IPA	5.90€ 6.40€ 7.90€
Bière du moment	6.40€ 6.90€ 8.40€
Grimbergen 33cl (Blonde, blanche, ambrée, rouge)	6.40€
Pietra (Bière corse)	6.50€
Dremwell 0% 25cl (Bière sans alcool)	5.50€
1664 0% 25cl (Bière sans alcool)	5.50€
Cidre brut 33cl (Le val de Rance)	5.50€
Pastis/Ricard 2cl	3.90€
Martini blanc/rouge // Campari // Porto blanc/rouge 4cl	4.60€
Lillet Blanc 4cl	4.90€
Liqueur St Germain 6cl	8.00€
Kir vin blanc 10cl Cassis, Fraise des bois, Pêche, Mûre	5.50€
Kir pétillant 10cl Cassis, Fraise des bois, Pêche	8.00€

À PARTAGER



TAPAS

12 pièces. **7.50€**

24 pièces. **14.00€**

Assiette mixte. **14.00€**

Assortiment charcuteries et fromages



LES FORMULES DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE EXPRESS

Entrée du Jour + Plat du Jour
ou
Plat du Jour + Dessert du Jour

23.50 €

FORMULE COMPLÈTE

Entrée du Jour
Plat du Jour
Dessert du Jour

27.50 €

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS)

Steak Haché / Poulet croustillant / Jambon

Pâtes / Légumes du jour / Frites

Boule de Glace / Salade de Fruits / Compote / Yaourt

Sirop à l'eau / Coca / Diabolo/Purezza Plate ou Gazeuse

12 €

Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Manger 5 fruits et légumes par jour

ENTRÉE

Tarif carte: **Supplément:**
Pass Thalasso
1/2 pension
Pension
complete

Les huitres

6 Pièces.	12.90€
9 Pièces.	19.90€ +6€
12 Pièces.	25.90€ +10€

Le 1/2 tourteau 12.90€

Accompagné de mayonnaise avec une salade verte

L'assiette océane 12.90€

Crevettes roses, bigorneaux, bulots avec une mayonnaise

L'assiette paysanne 12.00€

Assortiment de charcuteries du moment, cornichons avec une salade verte

Salade de printemps 14.90€ +3€

Œuf poché, asperges, avocat, croûtons et tomates confites

Carpaccio de thon 15.90€ +3€

Gingembre, coriandre, huile de sésame et roquette

Houmous de betterave 11.00€

Légumes croquants du moment

Entrée du jour 8.40€

Uniquement disponible du Lundi au Vendredi,
Voir sur l'ardoise

LA TERRE

Tarif carte: Supplément:
Pass Thalasso
1/2 pension
Pension
complete

Le Burger Bœuf 20.90€

Steak haché cuit à cœur, cheddar rouge, oignons rouges confits, sauce barbecue maison, poitrine grillée, servi avec frites salade

Le Burger Poulet 19.90€

Poulet pané, cheddar rouge, oignons rouges confits, sauce barbecue maison, servi avec frites salade

La Pièce du boucher ≈180G (suivant arrivage) 21.90€

Servi avec pommes de terre sautées et salade verte

La Pièce du boucher ≈ 300G (suivant arrivage) 29.00€ +7€

Servi avec pommes de terre sautées et salade verte

Fondant de porc 19.90€

Légumes du moment, sauce Tandoori

Viande du jour 17.40€

Uniquement disponible du Lundi au Vendredi,
Voir sur l'ardoise

Sauce en supplément 2.00€
Poivre vert / Gorgonzola / Tandoori

Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Manger 5 fruits et légumes par jour

LA MER

Tarif carte: Supplément:
Pass Thalasso
1/2 pension
Pension
complete

Filet de dorade **20.90€**
Contisé aux graines de fenouil, écrasé de pomme de terre
au pesto

Pavé de cabillaud **23.90€ + 2€**
Croûte d'algues et citron confit, légumes de moment

Poêlée de gambas **23.90€ + 2€**
À la citronnelle et gingembre, linguines

Poisson de jour **17.40€**
Uniquement disponible du Lundi au Vendredi,
Voir sur l'ardoise

L'incontournable plateau de fruits de mer uniquement sur réservation (48h à l'avance)

Tarif carte: Supplément:
Pass Thalasso
1/2 pension
Pension
complete

Plateau pour 1 personne **46.00€ + 21.50€**


Huitres n°3 de Bretagne, langoustines, crevettes, bulots,
bigorneaux, 1/2 tourteau et ses accompagnements

Plateau pour 2 personnes **89.00€ + 43.00€**

Huitres n°3 de Bretagne, langoustines, crevettes, bulots,
bigorneaux, 1 tourteau et ses accompagnements

Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Manger 5 fruits et légumes par jour

VÉGÉTARIEN

 **Le Burger végétarien** **19.90€**

Galette de haricots rouges aux herbes, cheddar rouge, oignons rouges confits, cornichons, sauce barbecue. Servi avec frites et salade

 **Ravioles** **16.90€**

À la ricotta et épinards, crème gorgonzola



Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Manger 5 fruits et légumes par jour

DESSERTS



Assiette de fromages	10.90€
Trio de fromages, servi avec salade et chutney	
Mousse au caramel beurre salé	9.90€
Tuile sésame et cacahuètes	
Lemon bar	9.90€
Meringue au romarin	
Douceur chocolat noisette	9.90€
Crème anglaise	
Café, Thé et Infusion gourmand	10.90€
Farandole de nos desserts	
Dessert du jour	8.40€
Uniquement disponible du Lundi au Vendredi, Voir sur l'ardoise	

1 Boule	2 Boules	3 Boules
3.50€	5.50€	7.50€

Parfum Glace :

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café des Indes, Rhum
raisin, Menthe chocolat, Pistache

Parfum Sorbet :

Cassis, Fraise, Framboise violette, Noix de coco, Citron vert

Supplément Chantilly : 1.50€

Prix net affichés en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Manger 5 fruits et légumes par jour

LA CARTE DES VINS



PICHETS :

25cl

50cl

Blanc

6.50€

9.50€

Cépage Sauvignon

Rosé

6.50€

9.50€

Cépage Cinsault

Rouge

6.50€

9.50€

Cépage Merlot



LES BULLES :

10cl

37.5cl

75cl

Champagne :

Delamotte Brut

49.00€

De Castellane Brut

10.00€

75.00€

Vin mousseux :

*DOC Prosecco Roca
del Forti*

8.00€

37.90€

LA CARTE DES VINS

LES ROSÉS :

12cl

75cl

IGP Oc Grenache

Ze maudit français (sec et fruité)

5.20€

24.90€

IGP Pays d'Oc Cinsault

Vignes Antiques (Notes d'agrumes)

4.50€

21.90€

IGP Ile de beauté

Vignes Antiques (Notes d'agrumes)

5.10€

24.90€

LES BLANCS :

12cl

37.5cl

75cl

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Les Roches Noires (Sec et notes d'agrumes)

5.20€ 15.80€ 25.80€

IGP Pays d'Oc Sauvignon

Vignes Antiques (Fruité et sec)

4.90€

22.90€

VDF Le Colibri

Pinot gris surmûri (Notes de fruit blanc)

5.10€

26.20€

IGP Chenin

Dis moi oui (Notes d'agrumes et de fruit blanc)

5.50€

26.90€

IGP Pays d'Oc Chardonnay

Vignes Antiques (Sec et minéral)

4.50€

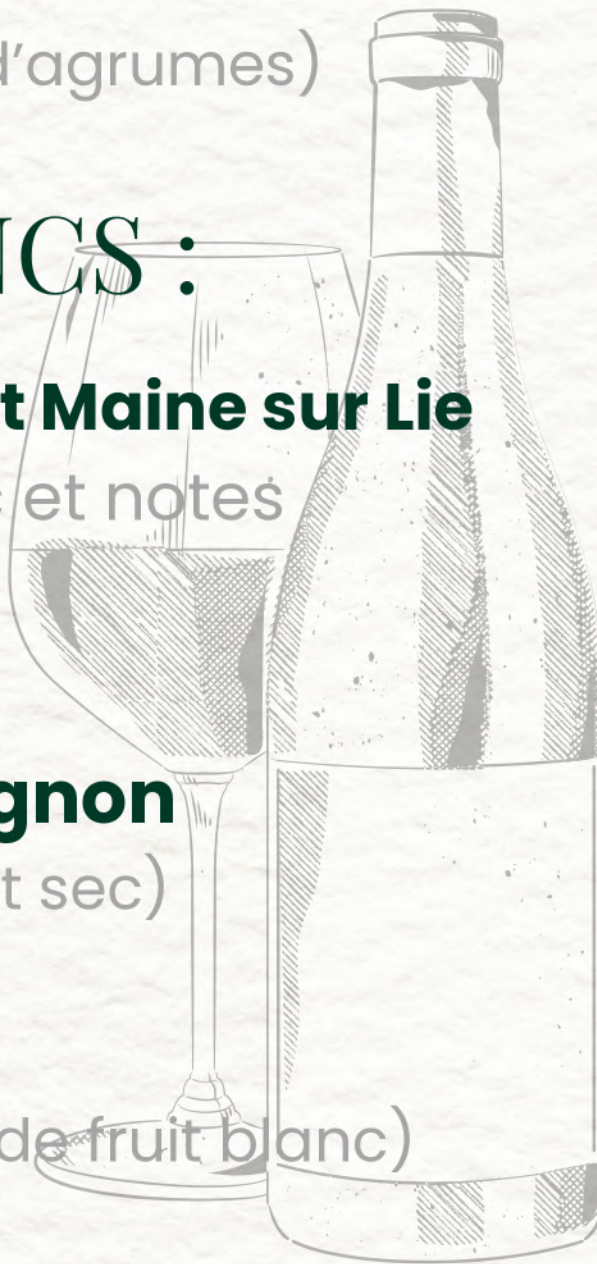
21.90€

AOC Coteaux du Layon

Vignes Antiques (Moelleux)

6.60€

39.50€



LA CARTE DES VINS

LES ROUGES :

12cl 37.5cl 75cl

AOC Anjou

Le petit saint Louis (Equilibré et fruité)

5.20€

25.90€

AOC Chinon

Les roches cachées (Boisé et fruité)

5.00€ 18.40€ 28.90€

AOC Bordeaux

L'étalon d'argent (Tanique et notes de cerise)

5.10€

24.90€

IGP Bouches du Rhône

Terra Futura (Goût de cacao et de fruits noirs)

27.90€

IGP Pays d'Oc Syrah

Bistrot chic (Equilibré et léger)

5.20€

25.80€

IGP Pays d'Oc Grenache

Flying Solo (Notes de fruits rouges et épices)

4.60€

24.90€

IGP Saint Guilhem le Désert

Grand velours (Rond, Fruité et épicé)

4.90€

29.90€

Vin du moment

Blanc, rouge ou rosé

3.90€

21.90€

