



l'essentiel

la plage

Saveurs autour des Voyages d'Isabelle - par Isabelle Alexandre

Cette carte vous est proposée tous les soirs de 19h à 21h15 (dernière prise de commande)

- Les Entrées -

RAVIOLE DE CAVIAR D'AUBERGINE	16.00 €
Emulsion Chèvre, Tomate Séchée <i>Gluten, lait</i>	
LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS 🌱	18.00 €
Crimée, Cœur de Bœuf, Ananas, Tigrée, Chutney de Tomate, Tomates Cerises Rôties, Vinaigrette de Tomate <i>Plat sans allergènes</i>	
CARPACCIO DE POISSON DU JOUR, DIT « TIRADITO »	20.00 €
Fines Lamelles de Poisson Mariné dans une Sauce Tamarin, Tobiko (œuf de poisson volant), Perles Passion <i>Crustacés - Sésame - Soja - Oeuf</i>	
LES 6 HUÎTRES DE CAMARGUE - LES VIVIERS DE CARTEAUX	20.00 €
100% pêche raisonnée, circuit court Tranche de tourte au Seigle, Beurre, Citron, Vinaigre d'Echalotte <i>Poisson - Crustacés - Mollusques - Gluten</i>	

- Les Plats -

RISOTTO DU MOMENT 🌱	20.00 €
Selon le Marché de Saison de la Cheffe. Option végétarienne sur demande <i>Lait</i>	
LOTTE ET PALOURDE FACON ALENTEJANO	29.00 €
Coriandre et Chorizo Croquant, Petites Pommes de Terre « Mitraille », Pousses d'Epinards <i>Crustacés - Poisson - Sulfites</i>	
FILET DE DORADE ROYALE	30.00 €
Grillé à la Plancha, Poêlée Quinoa-Boulgour, Artichauts Grillés, Espuma au Citron-Cumin <i>Arachide - Fruits à coque - Lait - Gluten</i>	
PLUMA DE PORC IBERIQUE	32.00 €
A la Plancha, Mariné à l'Ail et Huile d'Olive, Méli-Mélo de Pommes de Terre et Légumes, Sauce à l'Echalotte et au Thym <i>Sulfites - Gluten</i>	
SURF AND TURF	34.00 €
Tournedos de Bœuf et Grosse Gambas, Ecrasé de Pomme de Terre, Sauce Vin Rouge et Beurre Citronné Cardamone <i>Sulfites - Gluten - Lait</i>	

- Les Fromages -

ASSIETTE DE FROMAGES	18.00 €
Sélection de Fromages de Saison, Jeunes Pousses, Fruits Secs <i>Lait - Arachide - Fruits à coque</i>	

- Les Douceurs -

LE KIT KAT	13.00 €
Base Gianduja, Feuillantine, Ganache Chocolat Montée, Cacao en Poudre, Sauce à l'Orange, Zeste d'Orange, Grand-Marnier <i>Lait - Arachide - Fruits à coque - Gluten</i>	
LE DESSERT DU MOMENT	12.00 €
Selon l'inspiration et le marché du Pâtissier	
FRAISE DE SAISON BASILIC 🌱	13.00 €
Compotée de Fraise-Basilic-Balsamique, Sorbet Fraise, Chocolat Noir <i>Lait - Céréales - Arachide - Fruits à coque</i>	

- Menu Enfant -

Poisson du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc.....	15.00 €
ET Pâtes OU Frites OU Légumes du Sud ET Brownie OU 2 Boules de Glace OU Salade de Fruits dans son Sirop Léger ET Sirop à l'Eau	

PLAT VEGETARIEN 🌱 - PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS



- Vins Rosés -

	Verre/Coupe 12.5 cl	Bouteille 75 cl
Buz – Domaine de Buzarens – IGP Saint Guilhem le Désert Val de Montferrand – Vin Bio Syrah – Robe framboise et reflets argentés lumineux. Au nez et en bouche, notes de fruits rouges (cassis et framboise). Sa marié avec poissons ou viandes grillées, salades...	5€	23€
Mitys – IGP Pays d'Oc Grenache – Un vin moelleux excellent pour les apéritifs comme pour les desserts ou simplement dans l'après-midi entre amis, fruité sans être trop sucré. Incontournable pour l'été. Des notes de borbons arlequins, fruits exotiques et lichis. Une vraie gourmandise à déguster.	5€	24€
Château Vessière – AOP Costières de Nîmes – Vin biologique de la Vallée du Rhône Syrah Grenache noir – Rosé de pressurage direct, qui s'exprime tout en finesse et saura accompagner le gras et le sel des charcuteries crues et cuites, ou encore des salades.	5€	25€
Gouquette – Domaine Cammaous - AOC Languedoc Syrah Grenache, Cinsault – Nez sur le pomele et le zeste d'orange. Belle attaque en bouche avec une matière tendre et souple La finale fraîche apporte une belle tension à l'ensemble		26€
O Rosé – Domaine Marc Escassut - VDF Grenache gris, Syrah, Vermentino, Cinsault – Bouche fraîche et équilibrée. Où une acidité habillée d'un soyeux unique caresse votre palais. Un vin sans complexe, où polyvalence et plaisir sont garantis.		30€
Argali – Puech Haut - Côteaux du Languedoc – AOP Grenache, Cinsault – Rose pâle, nez frais et fruité. La bouche est vive, désaltérante de petits fruits rouges. Se marie avec apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades...	7€	36€
La vie en Rose – Château Roubine - AOP Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah - Finesse du grain, une belle rondeur et une très belle amplitude due à un joli gras. Persistance aromatique d'une belle longueur. Un rosé plaisir festif, à déguster aussi bien à l'heure de l'apéritif qu' autour d'un repas estival.		39€
Terrebrune – AOC Bandol Mourvèdre, Grenache, Cinsault - Nez sur le pomele, la rose, le chèvrefeuille. En bouche tension, fraîcheur et pointe de salinité.		59€

- Vins Blancs -

Ludovic Gajjal - AOP Picpoul de Pinet Picpoul – Le nez contient des notes de fleurs blanches et de citron vert. La bouche est florale, sèche et fruitée avec une belle longueur et une minéralité		24€
Château Vessière – AOP Costières de Nîmes – Vin biologique de la Vallée du Rhône Syrah, Grenache Noir – Rosé de pressurage direct, qui s'exprime toute en finesse, et qui saura accompagner le gras et le sel des charcuteries crues et cuites, ou encore des salades.	5€	25€
Croix de Bébian – AOP Languedoc Chardonnay, Viognier	5€	26€
Uby N°4 – IGP Côte de Gascogne Gros et Petit Maseng – Nez ananas, fruits de la passion... Bouche veloutée et onctueuse. Finale nette.	5€	27€
Mar – Clos des Vins Amour – VDF Grenache blanc, Maccabeu – Nez frais et floral. Bouche aromatique, légère tension. Fraîcheur en finale		29€
Accord – Domaine Cammaous – AOP Languedoc Vermentino, Roussane, Viognier – Nez sur l'orange sanguine, la poire à la vanille, la cardamome. Bouche gourmande, belle longueur, finale de citron confit.		36€
Classic – Domaine de l'Écu – AOP Muscadet Melon de Bourgogne – Nez intense et iodé, agrume et végétal se mêlent. La bouche à l'attaque franche se développe sur un corps fin et élané. Belle tension.		39€
Prestige – Puech Haut – AOP Roussanne, Marsanne – Nez riche et complexe, soutenu par des notes de fruits à chair blanche. Bouche élégante et harmonieuse. La finale conserve une belle fraîcheur sur des notes florales.	8€	42€
Saint Véran – Château Fuissé – AOP Pouilly Fuissé Chardonnay – Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, charnue et riche tout en gar		58€
Mas de Daumas Gassac – IGP Saint Guilhem Le Désert Viognier, Petit Mansen, Chardonnay-Chenin – Nez très expressif, une explosion aromatique, notes de poire, d'abricot, d'accacia, de pâte de coing et de fruits exotiques. Un équilibre parfait entre le gras du Chardonnay et la grande fraîcheur du Petit Manseng. Finale tout en douceur et fraîcheur.		90€

- Vins Rouges -

Croix de Bébian - AOP Languedoc Syrah, Cinsault – Nez fruits rouges, tanins souples et soyeux, finale fruitée longue	5€	26€
Château Vessière – AOP Costières de Nîmes – Vin biologique de la Vallée du Rhône Syrah, Grenache Noir – Vin aux tanins souples. La bouche est construite et chaleureuse, ses arômes expressifs sauront se marier avec tous types de grillades, salades et plats d'été.	5€	25€
Château Bas d'Aumelas – AOP Grès de Montpellier Grenache, Syrah, Mourvèdre – Nez et complexe, concentré et riche. Il évoque des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse. Tanins d'une grande finesse.		30€
Marie – Domaine Cammaous – AOP Pic Saint Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre – Nez gelé de mûre, de havane, de thym et de poivre noir. Bouche avec de beaux volumes de tanins poudrés, Bel équilibre entre la chair et la fraîcheur.	7€	39€
L'Enfant Terrible – Domaine Archimbaud – AOP Terrasses du Larzac Mourvèdre, Syrah, Grenache – Nez de cerise à l'eau de vie, arômes floraux de violette. En bouche attaque souple, intense et gourmande. Les tanins sont racés, fins et soyeux. Finale longue et chaleureuse.	10€	61€
Les Charmes – Famille Vincent - AOP Morgon Gamay – Nez de fruits rouges et noirs, arômes floraux de violette. En bouche beaucoup de fruit accompagné d'une belle acidité. Bel équilibre entre légèreté et complexité.		63€
Pinot Noir - Bouzereau - AOP Bourgogne Côte Or Pinot noir – Nez de cerise et de petits fruits rouges. Une note réglissée. Bouche élégante et tout en finesse.		69€
Crozes Hermitage – Alain Graillot Syrah – Nez de fruits rouges, arômes floraux de violette, réglisse. En bouche des tanins bien présents. Finale puissante et structurée.		85€
Les Boissières – Alain Chabanon – VDF Syrah, Grenache, Mourvèdre – Nez de cuir, de moka et de noisette grillée. En bouche expressif sur des arômes viandés et de noisette. Finale d'une grande finesse et persistante.		89€
Mas de Daumas Gassac – IGP St Guilhem Le Désert Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Malbec – Nez puissant et racé, fruits noirs, cèdre, violette, notes épicées, fumées et minérales, bouche charmeuse, profonde, avec une grande matière, des tanins serrés et francs, un fruit superbe et beaucoup de fraîcheur.		90€

- Eaux minérales -

Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles	4€ / ½ litre
Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles	6€ / Litre