

Les ENTREES

- Aubergine graffiti rôtie, sauce tomate au basilic, mozzarella, parmesan gratiné. 9 €
- Lasagne de légumes printaniers, croquants, asperges, carottes, tomates, oignons, petits pois, vinaigrette huile d'olive citron, herbes fraîches, stracciatella. 12€
- Salade du pêcheur, crevettes, moules, poulpe, pomme de terre, aïoli, persil. 15€
- Saumon Gravlax, purée d'avocat, concombres, pamplemousse, vinaigrette à la grenade, herbes fraîches. 15€

Les COQUILLAGES

- Huitres de l'étang de Thau (N°3)
par 6 : 11 € / par 12 : 20 €
- Panaché de crevettes 12 pièces: 15 €

Les SALADES

- *L'Italienne :* 18€
 - *Mesclun, tomate, melon, Speck italien, Burratina, pesto maison, gressins.*

- *La César :* 17€
 - *Cœur de romaine, tomates, croutons, copeaux de parmesan, filet de poulet pané, œuf mollet, sauce César maison.*

- *La Niçoise :* 18€
 - *Mesclun, tomates, poivrons rôtis, haricots verts, oignons, olives, œufs mollets, thon frais mi-cuit persillade.*

TAPAS

- *Grosses olives vertes marinées, ail, origan.* 5€
- *Poivrons marinés à l'ail et romarin* 5€
- *Caponata.* 5€
- *Moules à l'escabèche* 6€
- *Accras de poissons blancs.* 8€

- *Friture de poissons, calamars, joels, crevettes, poissons frais, citron et aioli.* 15€
- *Planche de charcuterie Italienne.* 17€
- *Planche de fromages Italiens.* 15€
- *La « Misto », sélection de charcuteries et fromages, olives, caponata, légumes, etc...* 25€

Grandes Bruschettas

(Servis avec un mesclun)

- *Bruschetta, tartare de tomates maison, huile d'olive, origan.* 8€
- *Bruschetta, tartare de tomates maison, speck fumé stracciatella, cerneaux de noix* 12€
- *Bruschetta, purée d'avocat, Gravlax de saumon, concombres et grenades.* 15€

Les PLATS

Nos TARTARES

(Servis avec frites ou légumes rôtis)

- *Tartare de bœuf à l'Italienne* 24€
 - *Copeaux de parmesan, olives, courgettes, tomates séchées, câpres, basilic, vinaigrette huile d'olive citron.*

- *Tartare de Saumon ou Thon rouge de Méditerranée*
- *Courgettes, carottes, basilic, coriandre, vinaigrette, huile d'olive citron.* 28€

LES VIANDES

Servis avec frites et salade

- *Faux filet de bœuf (300gr) à la plancha, beurre à la Toscane.* 29€
- *Magret de canard entier, sauce poivre vert.* 32€

NOS POISSONS:

(Selon arrivage, servis avec légumes du moment .)

- *Rouille de seiche à la Sétoise* 25€
- *Seiche à la plancha en persillade, aioli, frites, salade* 24€
- *Espadon à la plancha, beurre aux câpres, légumes rôtis.* 28€

LES PATES :

- *Paccheri Gamberi : Queues de crevettes, pesto à la pistache, Gambas, stracciatella, éclats de pistache.* 28€

24€

- *Linguines aux palourdes, persillade, copeaux de parmesan.*

Les DESSERTS

- *Tiramisu Pistaches italienne.* 9€
- *Fondant chocolat, glace vanille.* 9€
- *Fraises Melba, crumble d'amandes, fraises de région, 11€
boule vanille et fraise, chantilly, fleur d'oranger, coulis
grenade.*
- *Café gourmand, mignardises du moment.* 12€

NOS GLACES ET COMPOSITIONS

Parfums glaces :

*Vanille gousses, Chocolat, Café, Fraise, Noix de coco,
Caramel, Pistache, Rhum raisin.*

Parfums sorbets :

*Manque, Passion, Citron vert, Cassis, Framboise, Poire,
Pêche de vigne.*

1 boule : 3€, 2 boules : 5,5€, 3 boules : 7,50€

Nos compositions :

- Banana Split : vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, 11€
chantilly, banane, amandes grillées.*
- Exotique sorbet : manque, fruit de la passion, citron 9€
vert, ananas fruit, chantilly.*
- La fruit rouge : Sorbet Framboise, glace fraise, 10€
fruits frais ,chantilly, amandes effilées grillées.*
- Chocolat liégeois : vanille, chocolat, sauce chocolat, 9€
chantilly, amandes effilées grillées.*
- Café liégeois : vanille, café, café froid, chantilly, 9€
amandes effilées grillées*

Les suppléments: Chantilly 1€, Chocolat maison 1€

Amandes effilées grillées 0.40€. Coulis divers 1€