

*Hôtel ★★★*  
*Restaurant*  
*du Port*  
*Méze*

*Au coeur du coquillage*



# Notre carte de coquillages



**Nos moules frites 1 kg ..... 14€50**

Marinière (Céleri, carottes, oignons, ail, vin blanc)

Crème (base marinière, crème)

Roquefort

## Composez votre plateau

	Les 6	Les 12		
Moules crues : .....	3€	6€	Pince de crabe à l'unité .....	8€
Huîtres de l'étang n°3 .....	9€	16€	Tourteau femelle, aioli .....	18€
Escargots de mer* (selon saison), aioli :			Homard canadien 300gr .....	22€
.....	5€	10€		
Crevettes, aioli : .....	7€	14€		

### Duo de coquillages chauds :

3 Huîtres gratinées à la fondue de poireaux

6 moules gratinées au beurre d'escargot ..... 12,50€

# Nos plateaux de fruits de mer

**Plateau découverte :  
18€50**

- 6 Huîtres
- 6 Moules crues
- 3 Crevettes
- 6 Escargots de mer\*



**NOUVEAU**

**Plateau de fruits de mer chauds : 25€**

- 4 Huîtres gratinées à la fondue de poireaux
- 6 Moules au beurre d'escargot
- 4 Couteaux et 2 gambas persillés à la plancha

**Plateau de l'écailler :  
35€**

- 4 Huîtres
- 6 escargots de mer\*
- 1 pince de crabe
- 4 Crevettes
- 10 Moules crues

**L'exquis : 75€**

- 20 Huîtres
- 12 escargots de mer\*
- 10 Crevettes
- 1 Homard canadien
- 10 Moules crues
- 2 pinces de crabe

**Plateau Royal : 139€**

- 32 Huîtres
- 24 escargots de mer\*
- 24 Crevettes
- 2 Tourteaux
- 1 Homard canadien
- 12 Moules crues

Tous nos plateaux de fruits de mer sont servis avec Aioli maison, citron et Vinaigre à l'échalotte. Aioli supplémentaire 1€

\* Variétés selon arrivage

# MENU MIDI ET SOIR Valable 7/7j

## ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 16€

## ENTREE + PLAT + DESSERT 19€

### Ou chaque plat à la carte

## Menu du Port

À LA CARTE

### Entrée au choix

Assiette de friture de Joëls	7€50
Moules gratinées au beurre d'escargot	7€00
Le Saint Nectaire en croustillant	8€50
Terrine de campagne et ses petits cornichons	7€00
Œuf cocotte, mouillettes et sa tranche de lard grillé	7€50

### Plat au choix

Plat du jour (sup 2€ week-end et jours fériés)	12€50
Assiette de moules & frites Au choix Marinière, crème ou Roquefort	14€50
Poêlée de coquillages (moules, crevettes, couteaux en persillade sur lit de linguine)	14€50
Aiguillettes de poulet, sauce Satay et cacahuètes grillées, légumes grillés et écrasé de pommes de terre	13€50
Gratinée de gnocchis au comté et huile de truffe	13€50
Marmite du pêcheur, poissons à chair ferme Mijotés façon blanquette, pommes de terre vapeur	14€50

### Dessert au choix

Brownie au chocolat et sa boule de glace vanille	6€50
Trio de gourmandises sucrées	6€50
Crêpe caramel beurre salé	6€50
Moelleux framboise abricot	6€50

## Menu Enfant 9€50 (-10 ans)

Nuggets de poulet ou Beignets de calamar ou Burger, servis avec frites  
Petite crêpe « nutella » ou boule de glace  
Jus de fruit ou sirop

# ENVIE DE PLUS DE CHOIX dans le menu

## VOUS POUVEZ RAJOUTER avec un supplément Ou chaque plat à la carte

### + SUPPLÉMENT AU MENU

### À LA CARTE

#### Entrées

+2€00	Assiette de dégustation (Huîtres, crevettes, escargots de mer*)	10€50
+2€00	Tartare de Saint-Jacques et Saint-Pierre mi-cuit	10€50
+3€50	6 huîtres du bassin de Thau, beurre, citron et vinaigre d'échalotes	9€00
+10€50	12 huîtres du bassin de Thau, beurre, citron et vinaigre d'échalotes	16€00
+2€00	Soupe de Poissons de roche servie avec rouille, croûtons et emmental	10€50
+4€00	Duo de coquillages chauds (Huîtres à la fondue de Poireaux et moules gratinées au beurre d'escargot)	12€50

#### Plats

+3€50	Seiche à la plancha, aioli	18€00
+7€50	Tourteau grillé au Romarin	22€00
+2€00	Filet de poisson blanc* façon bourride	15€50
+4€00	Gambas à la plancha, flambées	19€50
+3€00	Poisson entier ou filet selon arrivage	17€00
+3€50	Andouillette grillée 5A, sauce moutarde	18€00
+3€50	Pavé de cœur de rumsteck Sauce au choix poivre, barbecue, aioli ou Roquefort	18€00
+2€00	Fish'n chips de cabillaud frites et salade	14€50

TOUS NOS PLATS CI-DESSUS SONT SERVIS avec légumes grillés et

pommes de terre rôties aux herbes

Supplément de 2€ pour une garniture de frites et légumes cuisinés

#### Desserts

+2€00	Crème brûlée à la cassonade	7€00
+1€50	Coupe glacée « Bueno » glace chocolat, crème fouettée, biscuit	7€50
+2€00	Cœur coulant au chocolat	8€00
+2€00	Café gourmand : le trio de gourmandises avec son café ou déca	8€50

# Nos Desserts

## NOS COUPES CLASSIQUES 8€00

**Café liégeois** : 2 boules café,  
1 boule vanille, véritable café expresso,  
crème fouettée

**Chocolat liégeois** : 2 boules chocolat,  
1 boule vanille, coulis chocolat,  
crème fouettée

**Dame blanche** : 3 boules vanille,  
coulis chocolat, crème fouettée

## NOS COUPES CRÉATIVES 8€50

**Coupe after brownie** : 2 boules menthe  
chocolat, coulis chocolat, brownie,  
crème fouettée

**Coupe exotique** : 1 boule noix de coco,  
1 boule citron, 1 boule mangue, meringue  
maison, crème fouettée

**Coupe banana nut and co** : 1 boule vanille,  
1 boule chocolat, coulis de Nutella,  
morceaux de banane, crème fouettée

**Coupe fraîcheur** : 1 boule fraise, 1 boule  
framboise, 1 boule citron, meringue maison,  
crème fouettée

**Coupe mont blanc** : 2 boules vanille,  
crème de marron, crème fouettée,  
morceaux de meringue

## NOS DESSERTS À LA CARTE ET MENUS :

**Brownie** au chocolat et sa boule de glace vanille .....6€50

**Coupe** bueno et sa crème fouettée..... 7€50

**Moelleux** à la framboise & abricot .....6€50

**Crème brulée** à la cassonade .....7€00

**Moelleux** cœur coulant au chocolat .....8€00

**Trio de gourmandises** .....6€50

**Café gourmand** .....8€50

## NOS COUPES ALCOOLISÉES 9€90

**Coupe pinacolada** : 2 boules coco,  
jus d'ananas, rhum blanc 4cl

**Coupe colonel** : 2 boules citron jaune,  
vodka 4 cl

**Coupe T punch** : 1 boule noix de coco,  
1 boule citron, rhum blanc 4 cl

**Coupe limoncello** : 2 boules citron jaune,  
limoncello 4cl

**Coupe Bailey's** : 1 boule caramel beurre  
salée, 1 boule café, Bailey's 4cl





# Notre carte des vins



75 cl Verre 15 cl

## LES VINS BLANCS :

**Picpoul de Pinet Carte Noire (AOP) :** .....18€50 .....3€50  
Un cépage 100% Piquepoul blanc et 100% local. Idéal pour accompagner nos plateaux de fruits de mer

**Domaine des Yeuses CHARDONNAY (IGP) :** .....19€00 .....5€00  
Nez intense, légère perception beurrée, des notes de fruits exotiques en fin de bouche.

**Muscats sec du Bosc (IGP) :** .....21€00 .....5€50  
Le nez très frais mêle la rose, les fruits exotiques, et le pamplemousse rose. L'attaque paraît très fine et vive grâce à un léger perlant. Une belle finale aromatique conclut la dégustation.

**Domaine des Yeuses VIOGNIER (IGP) :** .....22€00 .....5€50  
Bouche ronde et ample, on retrouve des arômes de violette, de fruits exotiques et d'abricots secs, nez puissant, sur des notes d'écorce de citrons confits et d'abricots.

## LES VINS ROSES :

**Rosé Muscaté du Domaine des Yeuses (IGP) :** .....18€50 .....5€00  
La sensation de raisin dans la bouche est très nette, beaucoup de fruits. Le goût du muscat marqué à l'attaque se poursuit sur une note de réglisse en finale.

**Cinsault du Domaine des Yeuses (IGP) :** .....16€50 .....5€00  
Le Cinsault est un vieux cépage noir à jus blanc aux arômes de fruits rouges, de fruits secs et de fleurs blanches.

**Faugères Château Chenaie (AOP) :** .....20€00 .....5€50  
Le nez est marqué par des notes de fraise, de framboise, mais également légèrement mentholées. La bouche est acidulée et fraîche.

## LES VINS ROUGES

**Syrah « les épices » du Domaine des Yeuses IGP :** .....22€00 .....5€00  
Une bouche pleine, ronde, harmonieuse, légèrement épicée avec des tanins discrets d'élevage en fût de chêne

**Faugères Château Chenaie AOP Faugères :** .....23€00 .....5€50  
Arômes très doux de poivre, framboise et cerises confites, bouche souple et patinée. Souplesse des tanins

AOP : Appellation d'origine protégée  
IGP : Indication géographique protégée

## LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	VERRE	1/2
BLANCS		
Sauvignon .....	3€00	11€90
Picpoul de Pinet Carte Noire .....	3€50	14€90
ROUGES Assemblage de la cave Ormarine de la colline de la Mourre .....	3€00	11€90
ROSES Gris grenache, Domaine des 9 clés .....	3€00	11€90

## LES EAUX MINÉRALES

Eau minérale 1L VITTEL .....	5€50
Eau gazeuse 1L PERRIER fines bulles .....	5€50

*Pour terminer en douceur...*

## *Nos digestifs*

Get 27, Malibu, Limoncello, Bailey's (4cl) .....	6€00
Calvados, Armagnac, Cognac (4cl) .....	6€00
Chivas, Jack Daniels (4cl) .....	8€00
Diplomatico (4cl) .....	12€00