

Nos entrées / Starters

- Les petites seiches en friture ou en persillade. **10,00€**
Cuttlefish fried or Provencal style.
- Le duo de moules et coquilles St-Jacques gratinées au beurre d'herbes. **10,00€**
Mussels and scallops oven grilled with herb butter.
- Les Aubergines à la parmesane. **7,50€**
Eggplant parmigiana.
- Salade de Croquettes de chèvre au miel et émincé de canard fumé. **8,50€**
Fried Goat Cheese Croquettes with honey and sliced smoked duck.
- Le tartare de daurade Sebaste à l'avocat , échalote , citron vert et piment . **10,00€**
Sea bream red fish tartare with avocado, shallot, lime and chilli.
- Le croustillant de sardines aux aromates. **9,00€**
Sardine Crisps with herbs.
- La soupe de poissons de roche maison. **10,00€**
Homemade rock fish soup and rust sauce.

LA PLANCHE APÉRO DE LA MER (à partager) / THE SEA PLATE (To share)

- Friture Mixte / Mixed fried fish
- Tartare de daurade sébaste / Sea bream red fish tartare
- Crevette calibre 30/40 et mayonnaise / Shrimp mayonnaise 30/40
- Moules gratinées au beurre d'herbe / Mussels oven grilled with herb butter

24,00€

Nos douceurs / Desserts

- Glace ou Sorbet 2 boules / Ice cream or Sorbet 2 balls **6,00€**

Glace / Ice cream :

*Chocolat - Vanille - Café - Pistache - Caramel - Noix de coco
Chocolate - Vanilla - Coffee - Pistachio - Caramel - Coconut*

Sorbet / Sorbet :

Citron - Mangue - Poire - Cassis - Fraise

Lemon - Melon - Pear - Blackcurrant - Strawberry

- Le plateau de délicieuses pâtisseries. **8,50€**
Our delicious pastries.

- Le cookie Maison extra Moelleux cuit minute et sa boule de Glace. **7,00€**
Chewy chocolate chip cookies with ice cream.

- Le fruit frais du moment, chantilly. **6,00€**
Fresh fruit of the moment, chantilly.

- Crème brûlée à la vanille bourbon. **7,00€**
Caramelized custard cream vanilla.

LA DAURADE

RESTAURANT

TOUS NOS PLATS
SONT DISPONIBLE SUR L'ARDOISE DE SUGGESTIONS DU JOUR
ET SONT ÉLABORÉS EN FONCTION DE PRODUITS DE SAISON.
CUISINE MAISON.

Nos coquillages / Shellfish

- Les huîtres spéciales « Gillardeau » n3 / Oysters Gillardeau n3 **20,00€**
par 6 / per 6
- Les huîtres fines de Claire n2 / Oysters fines de Claire n2 **16,00€**
- Les huîtres locales « Perle de Camargue » n3 BIO / Local oysters Perle de Camargue n3 BIO **17,00€**

L'ASSIETTE DU MAREYEUR / SHELLFISH PLATTER

- 2 huîtres gillardeau / 2 oysters gillardeau
- 2 huîtres fines de claire / 2 oysters fines de claire
- 2 huîtres perle de Camargue / 2 oysters perle de Camargue

17,00€

- Clams / Clams **15,00€**
par 6 / per 6
- Le bouquet de crevettes royales cal. 30/40 / Wild royal shrimps 30/40 **19,00€**
- Bulot cuits / Sean snails **6,00€**
- Tourteaux entier / Crab **19,00€**

LE TOUT CRUSTACÉ / ALL CRUSTACEAN

- 2 crevettes / 2 shrimps
- 1/2 tourteau / 1/2 crab
- 6 bulots / 6 sea snails

25,90€

L'ASSIETTE MIXTE / MIXTE PLATE

- 3 huîtres fines de Claire / 3 Oysters fines de Claire
- 3 clams / 3 Clams
- 3 moules / 3 Mussels

17,80€

LE PLATEAU «LA DAURADE» / SEA FOOD PLATE «LA DAURADE»

- 2 huîtres gillardeau / 2 huîtres fines de claire / 2 huîtres perle de Camargue
- 4 crevettes / 4 bulots / 2 clams / 6 moules / 1/2 tourteau
- 2 oysters gillardeau / 2 oysters fines de claire / 2 oysters perle de Camargue
- 4 shrimps / 4 sean snails / 2 clams / 6 mussels / 1/2 crab

42,00€