

Menu



**Bienvenue à la table du mareyeur !
En quête de simplicité et d'authenticité,
nous faisons de notre mieux pour
vous offrir des produits de qualité.
Nous vous souhaitons de passer un
agréable moment dans ce lieu unique.**

Welcome to la table du mareyeur !
Our aim is to offer the best quality
produce in a beautiful environment.
We wish you an enjoyable moment with us
in a unique setting and friendly atmosphere.

Plateaux de fruits de mer

L'assiette du mareyeur (1 pers) 15.-

3 huîtres Fines de Claire n°2, 2 crevettes roses*,

2 moules, 2 amandes, 2 bulots et 2 palourdes

2 Fines de Claire n°2 oysters, 2 organic king prawns,

2 mussels, 2 cockles, 2 whelks & 2 baby clams

Le plateau de l'écailler (1 pers) 32.-

3 huîtres Gillardeau n°3, 3 crevettes roses*, 3 amandes,

3 moules et 6 bulots

3 Gillardeau n°3 oysters, 3 organic king prawns, 3 baby clams,

3 mussels & 6 whelks

Le super fruits de mer (1 pers) 46.-

6 huîtres Fines de Claire n°2, 6 palourdes, 6 moules,

6 amandes, 6 bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses*

et crevettes grises

6 Fines de Claire n°2 oysters, 6 baby clams, 6 mussels,

6 cockles, 6 whelks, winkles, 3 organic king prawns

& grey shrimps

L'assiette de crustacés (1 pers) 49.-

Tourteau, ½ homard, 6 crevettes roses* et crevettes grises

Crab, ½ lobster, 6 organic king prawns & grey shrimps

*Produits issus de l'agriculture biologique

Le langoustier (2 pers) 118.-

Homard, tourteau, 6 crevettes roses*,

6 langoustines et crevettes grises

Lobster, crab, 6 organic king prawns,

6 langoustines & grey shrimps

Le grand mareyeur (2 pers) 148.-

Homard, tourteau, 12 huîtres Fines de Claire n°2,

6 palourdes, 6 moules, 6 amandes, 6 bulots, 6 crevettes roses*,

4 langoustines, bigorneaux et crevettes grises

Lobster, crab, 12 Fines de Claire n°2 oysters, 6 baby clams,

6 mussels, 6 cockles, 6 whelks, 6 organic king prawns,

4 langoustines, winkles & grey shrimps





Au détail

Huîtres - Oysters (les 6)

Agathe n°2 - Spéciale de Thau exondée 25.-

Fine de Claire n°2 - Marennes d'Oléron 16.-

Gillardeau n°3 - Spéciale Marennes d'Oléron 28.-

Coquillages - Shellfish (les 12)

Amandes - Cockles 7.-

Palourdes - Clams 18.-

Bulots - Whelks 9.-

Moules - Mussels 6.-

Crustacés - Crustacean (les 6)

Crevettes roses* - Organic king prawns 14.-

Langoustines - Langoustines 29.-

Tourteau - Crab 18.-

Homard - Lobster 49.-

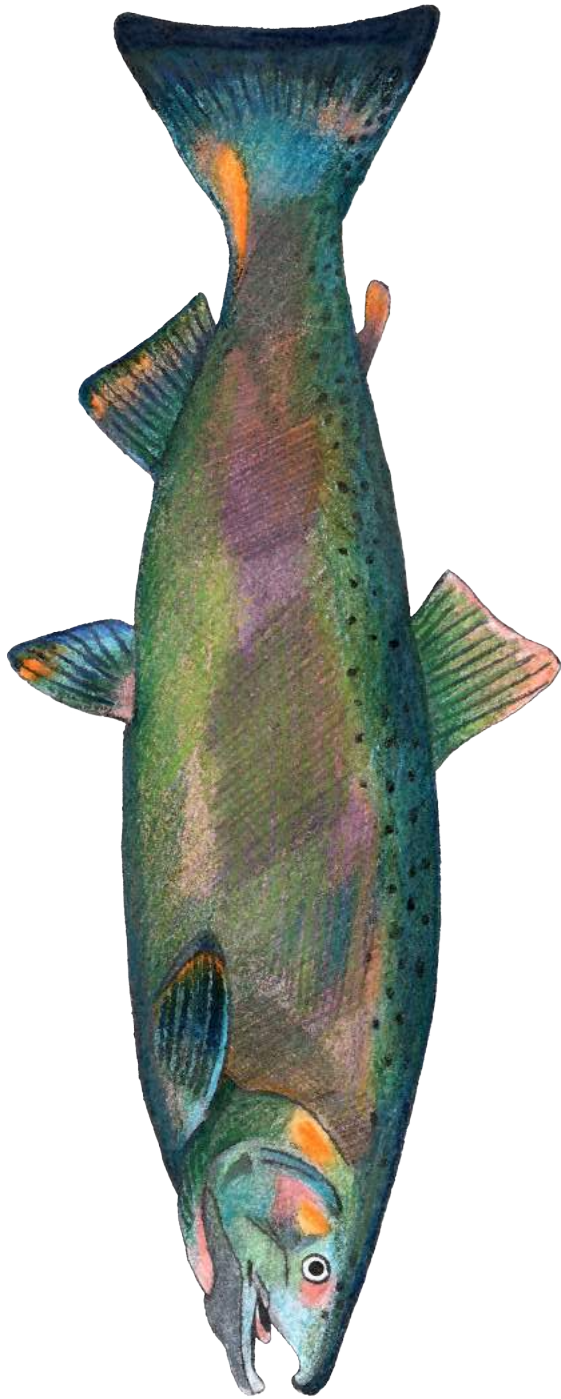
Demi-homard - Half lobster 25.-

À picorer - Nibbles

Bigorneaux - Winkles 4.-

Crevettes grises - Grey shrimps 6.-

*Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons grillés entiers

pour 2 pers uniquement (poids minimum 1 kg)

Selon notre arrivage

Turbot - Turbot 34.-/pers

Daurade royale - Mediterranean seabream 36.-/pers

Loup - Seabass 38.-/pers

Saint Pierre - John Dory 46.-/pers

Chapon - Rockfish 49.-/pers

De notre vivier

Homard canadien - Canadian Lobster 49.-/pers

Homard bleu européen - European blue lobster - selon cours



Menu enfant 14.-

Escalope de saumon* et riz

ou

Aiguillettes de poulet pané et frites

Glace ou sorbet



Entrées

Moules gratinées en persillade 13.-

Mussels gratineed in garlic butter

Fraîcheur de «King Crab» et avocat aux agrumes 29.-

Fresh King Crab and avocado salad with citrus fruit

Millefeuille de chèvre rôti et légumes du soleil 14.-

Millefeuille of roasted goat's cheese & summer vegetables

Foie gras de canard et chutney aux poires 25.-

Foie gras with a pear chutney

Tartare de daurade* à la mangue et huile de vanille 16.-

Seabream* tartare with mango & vanilla oil

Saumon et avocat en coeur coulant d'oeuf poché 15.-

Salmon & avocado dome with a poached egg heart

Soupe de poissons, rouille et croûtons dorés 14.-

Mediterranean fish soup served with rouille & croutons

*Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons

**Filet de poisson du jour grillé,
huile vierge et ratatouille 25.-**

Grilled fillet of fish of the day,
olive oil with fresh herbs & ratatouille

**St Jacques à la truffe d'été simplement pôelées,
mousseline de patate douce 32.-**

Scallops & summer truffle simply sauteed, sweet potato mash

**Tataki de thon au deux sésames,
sauce soja au sake et yuzu, julienne de légumes 26.-**

Tuna tataki, sesame, sake & yuzu infused soya sauce,
julienne of vegetables

**Brochette de lotte et gambas au chorizo,
flan de légumes 32.-**

Gambas & monkfish skewer with chorizo, vegetable flan

**Belle sole grillée ou meunière (environ 700g),
riz à la badiane 44.-**

Beautiful sole grilled or meunière, badian infused rice

Linguine au homard 34.-

Lobster linguine

Viandes servies avec un écrasé de pomme de terre

Filet de boeuf grillé (200g),
sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel 32.-**

Grilled fillet of beef, black pepper sauce
or herb butter

Côte de veau (300g), sauce aux morilles 34.-**

Veal chop with 'morilles' mushroom sauce

Accompagnements supplémentaires

Ratatouille - Ratatouille 4.-

Riz parfumé à la badiane - Badian perfumed rice 4.-

Linguine - Linguine 4.-

Frites - French fries 4.-

Salade verte - Green salad 4.-

Julienne de légumes - Julienne of vegetables 4.-

Purée de pomme de terre - Potato purée 4.-

Purée à la truffe - Potato purée with truffles 7.-

** Origine française

Nos douceurs

Tiramisu de fraises et champagne 10.-

Strawberry & champagne tiramisu

Duo framboises et crème de citron 9.-

Lemon & raspberry duo

Coeur coulant au chocolat 11.-

Warm chocolate heart cake

Fruits rouges et soupe de framboises infusé à la verveine 12.-

Raspberry & vervein soup with red fruits

Brioche façon pain perdu 8.-

French toast brioche

Café gourmand 11.-

Gourmet coffee

Coupe colonel 12.-

Lemon sorbet with vodka

Glace et sorbets artisanaux, à la boule 3.-

Ice cream & sorbet scoop

Fromage de chèvre mariné 9.-

Marinated goats cheese

Vins de Provence

Blanc

Côtes de Provence, Maîtres Vignerons du Golfe de Saint-Tropez, Réserve maison 2017 - 26.-

Vin de Pays du Var, Domaine Pinchinat, Vénus 2017 - 32.-

Côtes de Provence, Minuty, Prestige 2017 - 39.-

Côtes de Provence, Cru Classé,
Château Sainte Marguerite, Symphonie Or 2017 - 45.-

Côtes de Provence, Domaine Ott,
Clos Mireille - Blanc de Blancs 2017 - 74.-

Rosé

Côtes de Provence, Maîtres Vignerons du Golfe de Saint-Tropez, Réserve maison 2017 - 26.-

Côtes de Provence, Minuty, Prestige 2017 - 39.-

Côtes de Provence, Cru Classé,
Château Sainte Marguerite, Symphonie 2017 - 42.-

Côtes de Provence, Cru Classé,
Château Roubine, Premium 2017 - 48.-

Côtes de Provence, Domaine Ott,
Clos Mireille - Coeur de Grain 2017 - 75 .-

Rouge

Côtes de Provence, Maîtres Vignerons du Golfe de Saint-Tropez, Réserve maison 2017 - 26.-

Bandol, Domaine de Terrebrune 2012 - 70.-

Alsace

Blanc

Gewurtztraminer, Charles Sparr, Collection 2014 - 38.-

Bourgogne

Blanc

Saint-Véran, Terres Secrètes, Les Plantés 2015 - 36.-

Chablis, Jean-Marc Brocard,
Les Vieilles Vignes de Sainte Claire 2016 - 64 .-

Puligny Montrachet, Vincent Girardin,
«Vieille Vignes» 2015 - 195.-

Rouge

Mercurey, Olivier Lebeault, Roc Blanc 2014 - 44.-

Gevrey-Chambertin, Domaine Trapet, «Ostrea» 2015 - 205.-

Bordeaux

Blanc

Bordeaux, Daniel Mouty, 'S' de Rambaud 2016 - 36.-

Rouge

Saint Estèphe, Les Hauts de Pez 2015 - 71.-

Champagne

Malard, Premier Cru - 99.-

Languedoc

Rouge

Pic Saint Loup, Château Puech Haut 2016 - 40.-

Loire

Blanc

Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy 2017 - 54.-

Sancerre, Domaine Ladoucette,
Comte Lafond Grande Cuvée 2015 - 72.-