

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

3 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.-

2 huîtres Gillardeau n°3, 2 huîtres Agathe n°2, 3 crevettes roses*, 3 amandes, 3 moules et 6 bulots

2 Gillardeau n°3 oysters, 2 Agathe n°2 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

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

*Produits issus de l'agriculture biologique



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.-



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

*Produits issus de l'agriculture biologique

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 parfait 15.-

Salmon & avocado dome with a poached egg heart

Soupe de poissons, rouille et croûtons dorés 14.-

Mediterranean fish soup served with rouille & croutons

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 truffe 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

*Produits issus de l'agriculture biologique



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.-

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.-

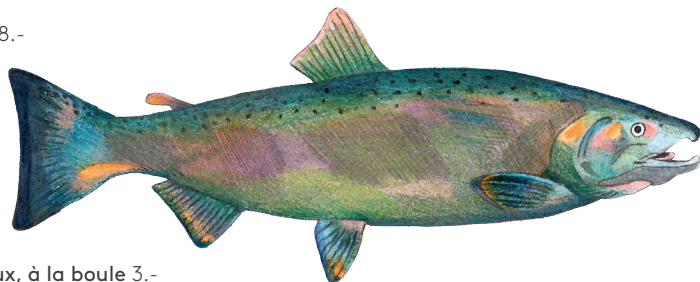
Lemon sorbet with vodka

Glace et sorbets artisanaux, à la boule 3.-

Ice cream & sorbet scoop

Fromage de chèvre mariné, confiture de tomates vertes 9.-

Marinated goats cheese, tomato jam



**Origine française

Quelques vins...

Rosé

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

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

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

Côtes de Provence, Domaine Ott, Château de Selle - Coeur de Grain 2017 - 75.-

Blanc

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

Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy 2017 - 48.-

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

Puligny Montrachet, Vincent Girardin, «Vieille Vignes» 2015 - 135.-

Rouge

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

Givry, Domaine Thenard, 1er Cru, Clos du Cellier aux Moines 2013 - 46.-

Bandol, Domaine de Terrebrune 2012* - 66.-

Gevey-Chambertin, Domaine Trapet, «Ostrea» 2015 - 145.-

Horaires

	midi	soir
lundi	fermé	fermé
mardi	fermé	19.00 - 22.30
mercredi	fermé	19.00 - 22.30
jeudi	12.00 - 14.00	19.00 - 22.30
vendredi	fermé	19.00 - 22.30
samedi	fermé	19.00 - 22.30
dimanche	12.00 - 14.00	19.00 - 22.30

10 et 11 place des artisans
port grimaud

+33.4.94.56.06.77

@lemareyeur

*Produits issus de l'agriculture biologique

