



Ici le bonheur est fait maison...

Wine

BLANC

SENÉBIER

Domaine Saint André

20€50

PICPOUL DE PINET

Picpoul de pinet - AOP

23€50

EYMINI

Chardonnay - Saintes Maries de la Mer IGP

26€50

VIOGNIER

Mas Nicolas - AOP bio

29€50

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Mas grange blanche - Appellation contrôlée

49€50

ROSÉ

ENFIN LE VIN

Pays d'oc - IGP

20€50

SENÉBIER

Gris - Domaine Saint André

23€50

LE PETIT CAMARGUAIS

Eymini - Saintes Maries de la mer IGP

26€50

CYDONIA

Mas Nicolas - AOP bio

29€50

ROUGE

SENÉBIER

Cabernet - Domaine Saint André

20€50

SIRAH

Haut-Lirou - IGP

23€50

EYMINI

Merlot - Saintes Maries de la Mer

26€50

CYDONIA

Mas Nicolas - AOP bio

29€50

CHATEAUNEUF DU PAPE

Mas grange blanche - Appellation contrôlée

49€50

PICHET

Saint André

Blanc, rosé, rouge

PROSECCO

Mionetto doc treviso

Coupe

Bouteille

6€50

24€

Verre

4€50

1/4

7€50

1/2

12€50

CHAMPAGNE

Veuve Pelletier

Coupe

Bouteille

12€

80€



SODAS

(Bouteille 33cl)

4€50

Coca
Coca zéro
Fuzetea
Orangina
Schweppes tonic
Perrier
Limonade
Oasis tropical

SODAS MAISON

5€

 Limonade artisanale pêche/abricot
Café frappé
Thé glacé
(litchi ou pêche/passion)

JUS

4€

Fraise
Tomate
Pomme
Ananas

BOISSONS

CHAUDES

Café, café allongé 2€50
Décaféiné 2€50
Noisette 2€50
Grand crème 3€50
Cappuccino 4€
Thé/Infusion 4€
Chocolat 4€

SIROPS

3€50

Grenadine
Fraise
Menthe
Pac
Orgeat
Citron



Caramel à la fleur de sel

COKTAILS

SANS ALCOOL

8€

Virgin mojito
Virgin pina colada

8€50

Virgin Rumba

Ananas, framboise, citron, cranberries

FRUITS

PRESSÉS

5€

Orange
Citron

6€

Mixte

EAUX

4€50

Vittel 50cl
San pellegrino 50cl

PLATS

Lasagnes végétarienne maison 20€
aubergines, courgettes, champignons, tomates,
parmesan

Gardianne de taureau 20€50
trio de riz de camargue

Linguine aux moules 21€50
tomates cerises, parmesan, poutargue

Risotto au riz de camargue 22€
asperges vertes, gorgonzola, parmesan

Entrecôte de bœuf 250g 22€50
frites maison, petits légumes maison,
salade
sauce roquefort/poivre 2€50

Brochette de taureau 360g 23€50
frites maison, petits légumes maison,
salade
sauce roquefort/poivre 2€50

Tataki de thon 23€50
en croûte de sésame, soja, trio de riz de
camargue

Poissons frais 24€50
Daurade ou loup 300/350g
Salade, trio de riz de camargue, petits légumes
maison, sauce vierge

Magret de canard 300/350g 24€50
Salade, écrasé de pomme de terre, petits
légumes maison

Parillada de la mer 25€50
Filet de daurade, thon, gambas, moules,
trio de riz de camargue

Duo de filet de loup et daurade 26€50
Salade, trio de riz de camargue, petits légumes
maison, sauce vierge

Marmite du pêcheur 26€50
Poissons frais grillés et fruits de mer
(loup, gambas, filet de daurade, moules, pomme
de terre) dans sa soupe de poisson servie avec
croûtons, ail et rouille

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Steak haché façon bouchère 150g frites maison, salade ou aiguillettes de poulet
panées, frites maison, salade ou filet de dorade, riz, petits légumes maison
glace aux smarties



ENTRÉES

Friture de joëls 11€50
aioli maison

Soupe de poisson 12€50
servie avec croûtons, ail et rouille

Œuf cocotte 13€
Parmesan, truffe ou asperge gorgonzola

Moules gratinées 13€50

Tellines 14€50
crème d'ail ou persillade

Huitres de bouzigues
x6 13€50 x12 25€

Planche camarguaise 14€50
Saucisson de taureau, chorizo de taureau, terrine de taureau

Tartare de thon 15€
mousseline d'avocat, pickles d'oignons rouge

Tataki de taureau 15€50
En croûte de sesame noir, mariné au soja

Tapas de la mer 15€50
Friture de joël, acras de morue, tempura de crevettes

SALADES

La chèvre chaud 16€
Salade, tomates, oignons, toasts grillés de chèvre chaud, jambon, miel

La poulpe 16€50
Salade, tomates, oignons, poulpe, vinaigrette aux agrumes

La César 16€50
Salade, tomate, oignons, croutons, œuf dur, croustillant de poulet, crumble et copeaux de parmesan

La caprese 17€
Veritable burrata italienne nature/truffe (+1€50€) sur son lit de tomates, gressins, pesto

La rustique 17€50
Salade, tomates, oignons, champignons, camembert au four, jambon

La fraîcheur 18€50
Salade, tomates, oignons, comcombre, feta, melon, pastèque, jambon cru

Entrées
sauvages

DESSERT "MAISON" 9 € 50

Tarte au citron

Coeur coulant au chocolat, glace vanille, crème anglaise

Panna Cotta (coulis au choix)

Mousse au chocolat

Tiramisu italien

Ⓜ Moelleux artisanal à la fougasse d'aigues mortes, glace vanille

Ⓜ Riz au lait et caramel à la fleur de sel de camargue

Crème brûlée

Café gourmand (brownies, mini tartelette au citron, mini panna cotta, macaron) 11 € 50

Assiette de fromages (chèvre, gorgonzola, parmesan) 10 € 50

GLACES

Vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache, citron, fraise, caramel beurre salé, mangue, rhum raisin, menthe-chocolat

1 boule 3€50

2 boule 6€

3 boule 7€50

Supplement chantilly 0,50€

Chocolat liégeois 8€50

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

Café liegeois 8€50

2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly

Fraîcheur d'été 9€

1 boule mangue, 1 boule citron, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Limoncello 9€

2 boules citron, limoncello

Colonel 9€

2 boules citron, vodka

Délice des îles 9€

2 boule noix de coco, 1 boule chocolat, coco rapée, coulis de chocolat, chantilly

Camarguaise 9€

1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, liqueur camarguaise

Ice berg 9€

2 boules menthe chocolat, get 27

Baileys 9€

1 boule café, 1 boule vanille, baileys

Antillaise 9€

2 boules rhum raisin, rhum

APÉRITIFS



Ricard	3€50
Pastis camarguais	4€
Kir	5€
① Sangria rouge	5€50
Martini rouge, blanc	5€50
① Lou gardian apéritif régional à base de vin et pêche	5€50
① Muscat de Lunel	5€50
Campari	5€50

BIÈRES

Pression (jupiler blonde)	4€50
Pinte (jupiler blonde)	7€50
Jupiler sans alcool	5€
① Bière de riz artisanale de camargue	6€50
Blonde, blanche, brune, rousse, IPA, blanche framboise	

COCKTAILS

Mojito classique	11€
Mojito fruit rouge ou fruit de la passion	12€
Spritz	11€
Spritz Saint Germain	12€
Pina colada	11€
Gin tonic	11€
Gizz fizz	11€
Caïpirinha	11€
Moscow mule	11€
Cuba libre	11€
Sex on the beach	12€
Americano	12€
Porn star	12€
Vodka, vanille, fruit de la passion	12€
Bramble	12€
Gin bramble, citron, framboise	12€
L'exotique	12€
Rhum, maracuja, ananas	12€
Rumba	12€
Gin, citron, ananas, framboise, cranberry	12€

DIGESTIFS

Get 27	7€	Poire	8€
Baileys	7€	① Carmaglaise	8€
Limoncello	7€	Cognac	9€
Rhum	9€	Amaretto	8€
① au riz de camargue		Don papa	9€50



GLUTEN



ŒUFS