



Ici le bonheur est fait maison...



B L A N C

SENÉBIER

Domaine Saint André

20€50

PICPOUL DE PINET

Picpoul de pinet - AOP

23€50

EYMINI

④ *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

R O S É

ENFIN LE VIN

Pays d'oc - IGP

20€50

SENÉBIER

Gris - Domaine Saint André

23€50

④ **LE PETIT CAMARGUAIS**

Eymini - Saintes Maries de la mer IGP

26€50

CYDONIA

Mas Nicolas - AOP bio

29€50

R O U G E

SENÉBIER

Cabernet - Domaine Saint André

20€50

SIRAH

Haut-Lirou - IGP

23€50

④ **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

P I C H E T

Saint André

Blanc, rosé, rouge

P R O S E C C O

Mionetto doc treviso

6€50

Coupe

24€

Bouteille

Verre

4€50

1/4

7€50

1/2

12€50

C H A M P A G N E

Veuve Pelletier

12€

Coupe

80€

Bouteille



S O D A S
(Bouteille 33cl)
4€50

Coca
Coca zéro
Fuzetea
Orangina
Schweppes tonic
Perrier
Limonade
Oasis tropical

S I R O P S
3€50

Grenadine
Fraise
Menthe
Pac
Orgeat
Citron

Ⓐ Caramel à la fleur de sel

S O D A S M A I S O N
5€

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

C O K T A I L S
S A N S A L C O O L

8€
Virgin mojito
Virgin pina colada
8€50
Virgin Rumba

Ananas, framboise, citron, cranberries

J U S
4€

Fraise
Tomate
Pomme
Ananas

F R U I T S
P R E S S É S
5€

Orange
Citron
6€
Mixte

B O I S S O N S
C H A U D E S

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

E A U X
4€50

Vittel 50cl
San pellegrino 50cl

P L A T S

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

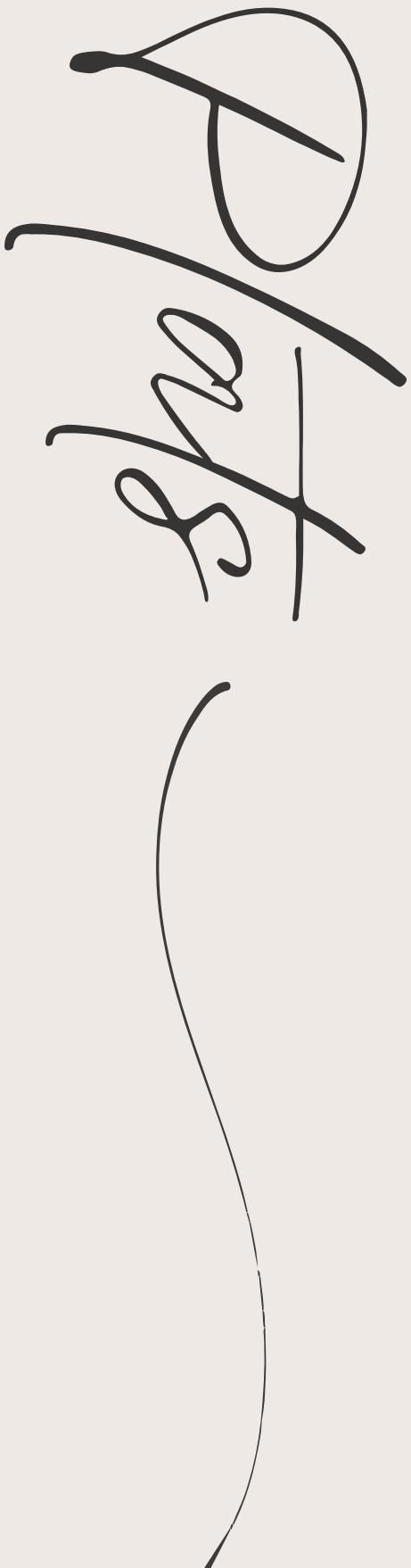
Magret de canard 300/350g 24€50
Salade, écrasé de pomme de terre, petits
légumes maison

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) 12 € 50
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
aioli maison*

11€50

*Soupe de poisson
servie avec croûtons, ail et rouille*

12€50

*Oeuf cocotte
Parmesan, truffe ou asperge gorgonzola*

13€

Moules gratinées

13€50

*Tellines
crème d'ail ou persillade*

14€50

Huitres de bouzigues

x6 13€50 x12 25€

Planche camarguaise

Saucisson de taureau, chorizo de taureau, terrine de taureau

14€50

Tartare de thon

mousseline d'avocat, pickles d'oignons rouge

15€

Tataki de taureau

En croûte de sesame noir, mariné au soja

15€50

Tapas de la mer

Friture de joël, acras de morue, tempura de crevettes

15€50

SALADES

La chèvre chaud

Salade, tomates, oignons, toasts grillés de chèvre chaud, jambon, miel

16€

La poulpe

Salade, tomates, oignons, poulpe, vinaigrette aux agrumes

16€50

La césar

Salade, tomate, oignons, croutons, œuf dur, croustillant de poulet, crumble et copeaux de parmesan

16€50

La caprese

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

17€

La rustique

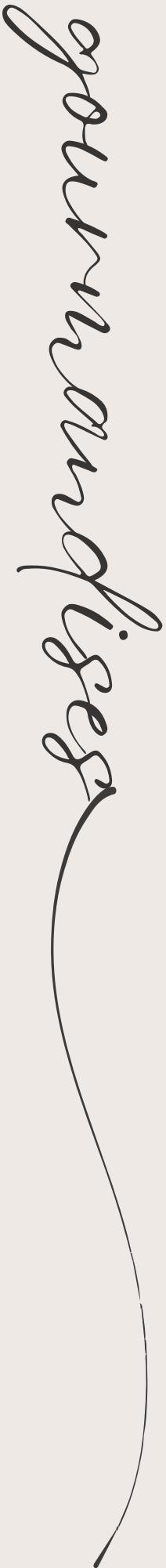
Salade, tomates, oignons, champignons, camembert au four, jambon

17€50

La fraîcheur

Salade, tomates, oignons, concombre, feta, melon, pastèque, jambon cru

18€50



D E S S E R T “ M A I S O N ” 9€50

Tarte au citron

Coeur coulant au chocolat, glace vanille, crème anglaise

Panna Cotta (coulis au choix)

Mousse au chocolat

Tiramisu italien

⑩ Moelleux artisanal à la fougasse d'aigues mortes, glace vanille

⑪ 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

G L A C E S

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

1 boule 3€50

2 boules 6€

3 boules 7€50

Supplement chantilly 0,50€

Chocolat liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly 8€50

Café liegeois

2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly 8€50

Fraîcheur d'été

1 boule mangue, 1 boule citron, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly 9€

Limoncello

2 boules citron, limoncello 9€

Colonel

2 boules citron, vodka 9€

Délice des îles

2 boule noix de coco, 1 boule chocolat, coco rapée, coulis de chocolat, chantilly 9€

Camarguaise

1 boule vanille, 1 boule caramel beurre salé, liqueur camarguaise 9€

Ice berg

2 boules menthe chocolat, get 27 9€

Baileys

1 boule café, 1 boule vanille, baileys 9€

Antillaise

2 boules rhum raisin, rhum 9€

A P É R I T I F S

<i>Ricard</i>	3€50
<i>Pastis camarguais</i>	4€
<i>Kir</i>	5€
⌚ <i>Sangria rouge</i>	5€50
⌚ <i>Martini rouge, blanc</i>	5€50
⌚ <i>Lou gardian</i> <small>apéritif régional à base de vin et pêche</small>	5€50
⌚ <i>Muscat de Lunel</i>	5€50
<i>Campari</i>	5€50

B I È R E S

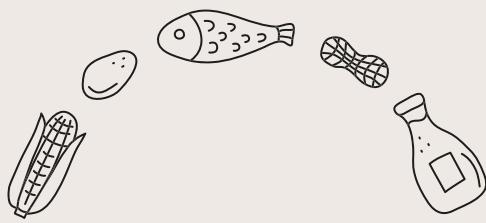
<i>Pression (jupiler blonde)</i>	4€50
<i>Pinte (jupiler blonde)</i>	7€50
<i>Jupiler sans alcool</i>	5€
⌚ <i>Bière de riz artisanale de camargue</i>	6€50
<i>Blonde, blanche, brune, rousse, IPA, blanche framboise</i>	

C O K T A I L S

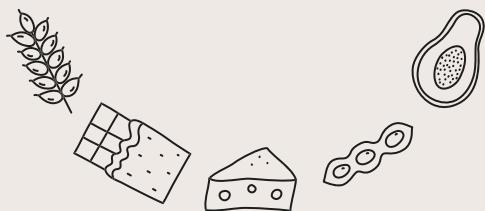
<i>Mojito classique</i>	11€
<i>Mojito fruit rouge ou fruit de la passion</i>	12€
<i>Spritz</i>	11€
<i>Spritz Saint Germain</i>	12€
<i>Pina colada</i>	11€
<i>Gin tonic</i>	11€
<i>Gizz fizz</i>	11€
<i>Caïpirinha</i>	11€
<i>Moscow mule</i>	11€
<i>Cuba libre</i>	11€
<i>Sex on the beach</i>	12€
<i>Americano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

D I G E S T I F S

<i>Get 27</i>	7€	<i>Poire</i>	8€
<i>Baileys</i>	7€	⌚ <i>Carmaguaise</i>	8€
<i>Limoncello</i>	7€	<i>Cognac</i>	9€
<i>Rhum</i>	9€	<i>Amaretto</i>	8€
⌚ <i>au riz de camargue</i>		<i>Don papa</i>	9€50



FOOD ALLERGENS



GLUTEN



ŒUFS