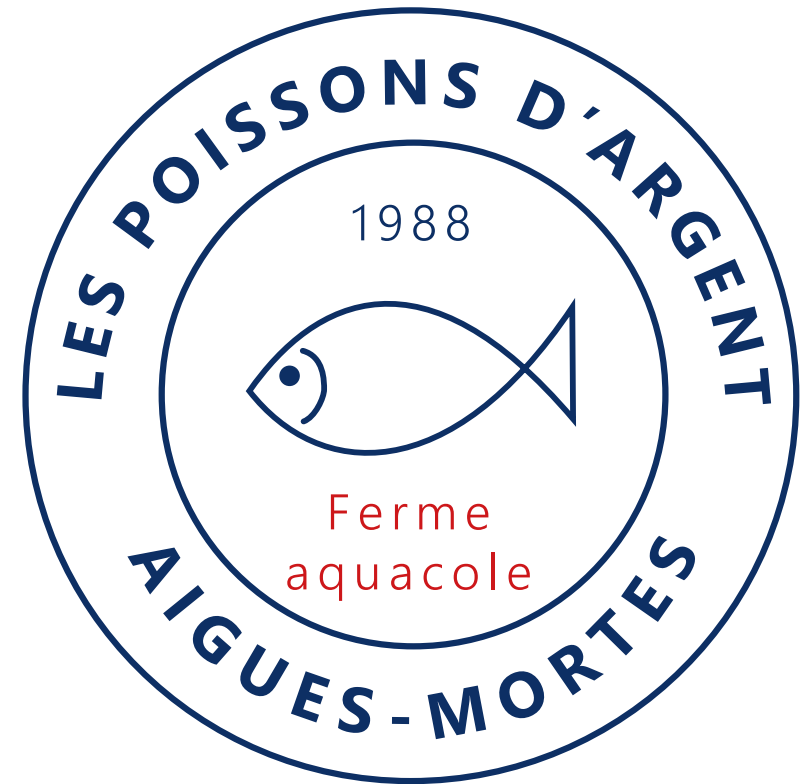


# nos plats à emporter

Moules à la graulenne .....	8,90
Frites Maison.....	4,50
Calamars à la Romaine 7 pièces .....	4,00
Fritures de jols .....	4,00
Plateau de coquillages.....	21,50
7 huîtres, 8 moules, 3 crevettes, 5 murex	
Petites palourdes en persillade ...	12,50
6 huîtres de Bouzigues .....	9,00
Bouquet de crevettes de Madagascar et son aioli Maison.....	12,50
Rouille graulenne .....	15,50



# groupe

à partir de 10 personnes  
sur commande 7 jours à l'avance

Paëlla  
25€

par personne

Moules à la graulenne  
Assiette de charcuterie  
Assiette du Pêcheur (suppl. 3€)  
3 huîtres, 2 crevettes, 3 murex, 5 moules

Paëlla

Salade de fruits frais  
Fromage  
Mousse au chocolat Maison

Vin en pichet (50cl) et café compris

Moules à la graulenne  
Assiette de charcuterie  
Assiette du Pêcheur (suppl. 3€)  
3 huîtres, 2 crevettes, 3 murex, 5 moules

Gardianne de taureau  
Rouille graulenne  
Bourride du chef (suppl. 2€)

Salade de fruits frais  
Fromage  
Mousse au chocolat Maison

Vin en pichet (50cl) et café compris

Menu  
25€

par personne

Moules à la graulenne  
Assiette de charcuterie  
Assiette du Pêcheur (suppl. 3€)  
3 huîtres, 2 crevettes, 3 murex, 5 moules

Gardianne de taureau  
Rouille graulenne  
Bourride du chef (suppl. 2€)

Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat Maison

Menu  
19,50€

par personne

Menu  
33€

par personne

## "Poissons d'argent"

Moules à la graulenne  
Assiette de charcuterie  
Assiette du Pêcheur (suppl. 3€)  
3 huîtres, 2 crevettes, 3 murex, 5 moules

Poisson entier grillé au feu de bois  
(loup ou dorade)  
Entrecôte de boeuf

Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat Maison

Vin en pichet (50cl) et café compris

