



Mes parents voulaient que j'écrive un texte  
Ce nouveau départ est un bon prétexte  
Je leur ai demandé quelques pistes  
Ils m'ont donc donné des indices

Suite à l'arrangement  
Dont chacun retiendra  
Ce que bon lui semblera  
Ils veulent faire autrement

Un désir un besoin de revenir aux origines  
Tout en conservant l'envie de l'originalité  
Cultiver avec vous tout ce que faisait l'âme  
Du marin pêcheur sur un nouveau rivage

Pour cela la Tamarissière est le lieu idéal  
À la fois sauvage, indompté et enchanteur  
C'est un plaisir d'y passer quelques heures  
Et même si cela peut vous sembler paradoxal

C'est bien d'ici que l'on voit le mieux le Grau  
En effet juste là au bord du fleuve  
La vie ne peut être que tranquille  
Et tout comme la Marine a ses quatre mots

Laurence et Jacques par hasard totalement  
En ont eux aussi choisi exactement autant  
Qualité, simplicité, authenticité et convivialité  
Voilà la ligne de conduite qu'ils se sont fixés

Tout près des phares et de leurs lumières  
Il y a ici un tout autre repère: la cuisine  
Qui est à même de créer une atmosphère  
Et il n'y a qu'en goûtant qu'on l'a devine

Et si au bord de l'eau  
L'air parfois se fait frisquet  
Rassurez-vous avec ce cuistot  
Et sa serveuse pas de quoi s'inquiéter

Mettre le feu à vos papilles  
Voilà qui devrait vous réchauffer  
Et si vous souhaitez vous échauffer  
Pourquoi ne pas prendre ce qui pétille ?

*Romarc Guitard*





# COQUILLAGES, FRUITS DE MER ET CRUSTACES

- Assiette de 6 huîtres n°2 Spéciale Mirete.....9,50€
- Assiette de 12 huîtres n°2 Spéciale Mirete .....18€
- Plateau La Belle Sétoise .....18€  
(6 huîtres, 5 moules, 4 crevettes bio de Madagascar OSO)
- Plateau L'Espadon de 30 huîtres n°2 Spéciale Mirete.....35€
- Plateau du bateau Cap d'Agde.....48€  
(18 huîtres, 6 moules, 8 crevettes bio de Madagascar OSO , 8 bulots ou pointus)
- Assiette d'escargots pointus 300g (avec pot d'aïoli maison).....15€
- Bouquet de crevettes Bio de Madagascar OSO 30-40 (7 pièces).....18€
- En duo 3 huîtres crues 3 huîtres gratinées.....11,50€
- Assiette de 6 huîtres gratinées.....13,50€
  
- Pot d'aïoli maison ou pot de rouille maison ou mayonnaise.....2€
- Pot 1/2 citron.....1€

## EN FONCTION DES ARRIVAGES

Possibilité de commander Homard ou Langouste Prix en fonction du cours

Toutes nos assiettes et plateaux sont accompagnés de vinaigre à l'échalote, pain de seigle, beurre demi-sel AOP et aïoli.

## ENTRÉES

- Soupe de poissons maison (rouille, croutons, fromage rapé).....12€
- La margue .....14€  
(soupe de poissons, poulpe en salade, une huître crue, une huître cuite et 2 crevettes Bio de Madagascar OSO)
- Salade du Marin Pêcheur.....15€  
(salade, crevettes, thon, moules, oeuf, anchois, oignon rouge, olives, 4 crevettes Bio Madagascar OSO)

Le chef propose à l'ardoise quelques suggestions d'entrée et de tapas en fonction des saisons et des arrivages.

TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés





# POISSONS

*Poissons frais essentiellement de méditerranée.  
Ici pas d'élevage que du poisson sauvage.  
Essentiellement légumes BIO*

- Friture du Marin Pêcheur (minimum 5 espèces de poissons).....19€
  - Seiche fraîche à la plancha triée par nos soins.....19€
  - Morue à la marseillaise **UNIQUEMENT LE VENDREDI**.....25€
  - Bourride de baudroie à la sétoise.....26€
  - Baudroie du chef.....26€
  - Parrillada de la mer (7 espèces de poissons/crustacés/coquillages).....35€
  - Bouillabaisse.....42€ par personne/minimum 2 par table
- Uniquement sur commande minimum 72 heures à l'avance jours ouvrables.

Les plats de poissons sont élaborés en fonction des arrivages, des saisons, du temps, nous ne pouvons pas garantir, étant donné ces facteurs, la présence de tous nos produits mentionnés sur la carte. Le chef propose des plats à l'ardoise en tenant compte des facteurs cités au dessus. N'hésitez pas à les consulter.

Arrivage quotidien direct criée du Grau d'Agde

L'accompagnement du jour vous sera annoncé, pour tout changement,  
1€ vous sera facturé

## VIANDE (Origine France)

- Entrecôte ≈ 400G Origine France.....23€
- Servis avec légumes du jour

TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés





# DESSERTS

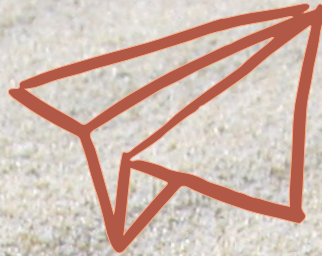
- Mousse au chocolat maison.....	8,00€
- Dessert du moment maison.....	8,00€
- Crème brûlée maison.....	8,00€
- Tarte Tatin maison boule de glace vanille et crème fouettée.....	8,50€
- Fromage Pélardon sur planchette accompagné de salade verte et verre de vin rouge.....	8,50€
- Café gourmand.....	9,00€
- Baba au rhum bouchon maison.....	9,00€
- Chocolat Liegeois.....	8,50€
- Café Liegeois.....	8,50€
- Colonel.....	9,00€





# LE MOUSAILLON 12€

Menu servi jusqu'à 10 ans  
Un menu par enfant



Salade de tomates et crevettes  
OU  
Œuf mimosa



Darne de lotte de Méditerranée  
OU  
Blanc de poulet

Garniture au choix: purée, riz, pâtes



1 boule de glace (Vanille, Chocolat ou Citron)  
OU  
Mousse au chocolat maison

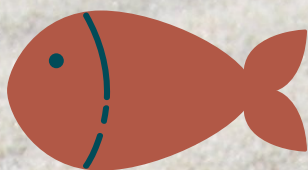
Les desserts seront pris en même temps que la commande des entrées et plats





# LE BRESCOU

Menu servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés



**24.90€**

Entrée, plat et dessert

**19.00€**

Entrée, plat ou Plat, dessert

Entrée du moment

OU

Soupe de poissons avec ses croutons sa rouille, et son fromage



Gambas grillées (4 pièces) accompagnement du moment

OU

Poisson du moment en fonction des arrivages



Dessert du jour

OU

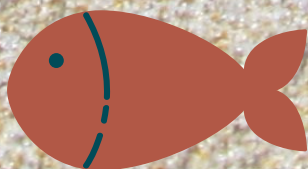
Mousse au chocolat maison

OU

Tarte Tatin ou Planchette Pélardon 2€ supplément

Le café gourmand et le baba au rhum ne sont pas possible dans ce menu

Les desserts seront pris en même temps que la commande des entrées et plats



TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés



# BORD D'ÉTOILE 32€



Entrée du moment

OU

Margue d'entrée

(une huître crue, une huître cuite, soupe de poissons et poulpe en salade)

OU

Salade du Marin Pêcheur

(salade, crevettes, thon, moules, oeuf, anchois, oignon rouge, olives, 3 crevettes de Madagascar Bio OSO)

OU

Soupe de poissons maison et sa garniture

OU

Assiette de fruits de mer

(4huîtres, 3 crevettes de Madagascar Bio OSO, 3 moules)

OU

Assiette de 6 huîtres



Friture du Marin Pêcheur (minimum 4 espèces de poissons)

OU

Seiche fraîche à la plancha triée par nos soins

OU

Poisson du moment (en fonction des arrivages)

OU

Suggestion du chef



Planchette de fromage Pelardon

OU

Mousse au chocolat maison

OU

Tarte Tatin maison

OU

Dessert du jour

OU

Café gourmand, Baba au rhum ou colonel 2,50€ supplément

Les desserts seront pris en même temps que la commande des entrées et plats

*Tous nos plats sont servis avec un accompagnement pour tout changement 1€ de supplément*



TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés





# Boissons



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





# BOISSONS

## Bières:

- Biere de Brescou (Agde) bouteille.....4,00€
- Corona bouteille.....4,50€
- Leffe bouteille.....5,00

## Eaux:

- Vittel 1/2 litre.....3,50€
- Vittel 1 litre.....5,00€
- San Pellegrino 1/2 litre.....3,50€
- San Pellegrino 1 litre.....5,00€

## Soft:

- Limonade.....3,00€
- Coca cola/Coca cola zéro.....3,50€
- Fanta.....3,50€
- Diabolo.....3,50€
- Perrier.....3,50€
- Ice-tea.....3,50€

## Jus/Nectar de fruits:

- Ananas.....3,50€
- Pomme.....3,50€
- Orange.....3,50€
- Tomate.....3,50€

## Sirops:

- Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat,pêche.....2,00€

TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





# APÉRITIFS

- Pastis Ricard.....	2,50€
- Pastis 51.....	2,50€
- Muscat.....	4,00€
- Martini blanc/rouge.....	4,00€
- Noilly-prat rouge/ambré.....	4,00€
- Suze.....	4,00€
- Campari.....	4,00€
- Kir vin blanc (Crèmes de cassis, pêche ou mûre).....	4,00€
- Whisky Clan Clampbell (5cl).....	4,50€
-Baby (3cl).....	2,50€
- Coupe de Champagne Olivier Devitry.....	9,00€
- Kir royal (Crèmes de cassis, pêche ou mûre).....	9,50€

# COCKTAILS

- Americano (campari, martini rouge, eau pétillante, orange et citron en tranche).....	4,50€
- Virgin Mojito.....	6,00€
- Spritz (Aperol, Prosecco, limonade et orange en tranche).....	8,50€
- Mojito (Rhum blanc, sucre de canne, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert en tranche).....	9,00€

# DIGESTIFS

- Limoncello (3cl).....	3,00€
- Get 27/Get 31 (6cl).....	5,00€
- Mentheuse/Pulpeuse/Croqueuse (6cl).....	5,50€
- Whisky Jack Daniel's (3cl).....	5,50€
- Cognac (3cl).....	7,00€
- Armagnac (3cl).....	7,00€
- Rhum (3cl).....	7,00€
- Rhum 2002 JM Martiniques (3cl).....	10,00€

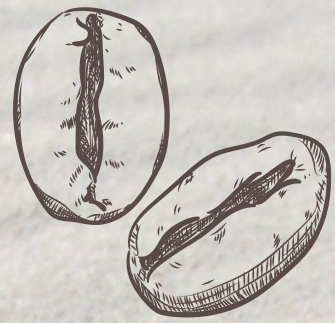
TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





# Boissons Chaudes



## NESPRESSO

- Ristretto Intenso.....	2,50€
- Péru Organic BIO (Expresso ou Lungo).....	2,50€
- Expresso Forte.....	2,50€
- Expresso Lungo Forte.....	2,50€
- Expresso Decaffeinato.....	2,50€

## THÉS INFUSIONS

- Thé vert menthe.....	3,50€
- Thé noir earl grey.....	3,50€
- Tilleul.....	3,50€
- Camomille.....	3,50€
- Verveine ou Verveine menthe.....	3,50€

## LAIT

- Noisette.....	3,00€
- Capuccino.....	4,00€
- Grand crème.....	4,00€
- Pot de lait chaud ou froid.....	1,00€

TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés





## VINS ROSÉS

### Verre

10cl    50 cl    75cl

Les Charmettes, 2021, IGP Pays d'OC rosé.....	3,50€		16,00€
Mas Nicolas "Cydonia", 2021, AOP Faugères rosé BIO.....			19,00€
Domaine de la Vivarelle, Madame rêve IGP Pays d'Oc.....			19,00€
Domaine St Georges d'Ibry "IGP Côtes de Thongue" 2021.....		15,00€	24,00€
Cave de Fontes, Excellence, 2020/2021, AOP Languedoc.....			25,00€
L'excellence Chateau Sainte-Maur , côte de Provence AOP 2021 cru classée.....			36,00€
Minuty "Rose et Or", 2021 AOP côte de Provence .....			45,00€

## VINS ROUGES

### Verre

10cl    50cl    75cl

Réserve Les Almades, 2020, AOC Pic Saint Loup.....		15,00€	
Les Charmettes, 2021, IGP Pays d'Oc.....	3,50€		18,00€
Les Charmettes, Magdelaine IGP Côtes de Thau 2020.....			21,00€
Mas Nicolas "Cydonia", 2020, AOP Faugères rouge.....			22,00€
Domaine St Georges d'Ibry "IGP Côtes de Thongue".....		15,00€	24,00€
Mas de Novi Prestige, 2017, AOP Coteau du Languedoc grès de Montpellier.....			28,00€
Mas Nicolas "Le coing secret", 2019/2020 AOP Faugères rouge.....			29,00€
Mas Nicolas "le Coïncidence", 2020 AOP Faugères rouge.....			29,00€
Mas Peyrolles "Esprit", 2019/2020, AOP Languedoc Pic Saint Loup.....			31,00€
Tourbillon "Vieilles Vignes", 2017, AOP Château neuf du Pâpe rouge.....			49,00€

TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les dates des millésimes peuvent varier en fonction des stocks et des récoltes



# VINS BLANCS



## Verre

10cl

50cl

75cl

Cave de l'Ormarine, Carte Noire 2020, AOC Picpoul de Pinet.....	3,00€		16,00€
Les Charmettes, Chardonnay , 2020, IGP Pays d'Oc.....	3,50€		16,00€
Les Charmettes, Viognier, 2020, IGP Pays d'Oc.....	3,50€		16,00€
Les Charmettes, Viognier/Chardonnay, 2020, IGP Pays d'Oc.....			18,00€
Reine Juliette, Picpoul de Pinet, 2020, AOP Picpoul de Pinet.....		14,00€	18,00€
Reine Juliette, Sauvignon, 2020, IGP Pays d'Oc.....	3,50€		18,00€
Domaine de la Vivarelle, 2020 IGP Pays d'Oc.....			21,00€
Mas Nicolas Cydonia, Viognier, 2020, IGP d'Oc Blanc.....			22,00€
Reine Juliette, Chardonnay/Gewurztraminer, 2020, IGP Pays d'Oc .....			22,00€
Domaine St Georges d'Ibry "IGP Côtes de Thongue".....		15,00€	24,00€
Mas de Novi, le Lou Blanc, Chardonnay 2019/2020, IGP Pays d'Oc BIO.....			29,00€
Lafage, "Cuvée Centenaire", 2019/2020, IGP Côte de Roussillon.....			29,00€
Mas de Novi Chardonnay Fut 2019/2020 IGP Pays d'Oc.....			32,00€
Cap Béar, les Clos de Paulilles, 2019/2020, Grenache gris AOC Collioure.....			42,00€
L'excellence Chateau Sainte-Maur, côte de Provence AOP 2021 cru classée.....			39,00€
Serre Romani, "Né sous la bonne Étoile", 2019, AOP Côtes du Roussillon.....			49,00€
Confidentiel "Tourbillon", 2018, AOP Château neuf du Pape Blanc.....			56,00€

# CHAMPAGNE

- Olivier DEVITRY Brut .....40€
- Olivier DEVITRY Les Noires Millières .....60€
- La coupe de champagne Olivier DEVITRY .....9€

*La famille Devitry a acquis au fil des décennies une maîtrise et une technique de la culture des vignes qui n'a rien à envier à celle des grandes maisons de champagne de la région. A travers nos vins, c'est toute notre histoire et notre passion que nous souhaitons vous transmettre mais également un plaisir gustatif authentique.*

**TVA et service compris- les chèques ne sont pas acceptés**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
Les dates des millésimes peuvent varier en fonction des stocks et des récoltes