

Menu à 27 €

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

Entrée + Plat = 24€

Entrées au choix



Assiette de 5 huîtres N°3 de l'étang de Thau.	9.50€
Soupe de poisson sa rouille maison et ses croûtons.	12€
Carpaccio de bœuf (origine France) Parmigiano Reggiano, et pesto maison.	15€
Véritable tielle de Sète servie tiède, salade verte à l'huile de truffe.	13€
Trilogie de tapas (calamars à la romaine, accras de morue et thoïonade) sauce aigre douce.	12€

Plats au choix

Loup frais de Méditerranée grillé entier à la plancha et sa persillade.	20€
Dorade royale de Méditerranée grillée entière à la plancha, et sa persillade.	20€
Fish'n chips de cabillaud et son aïoli maison.	17€
Suprême de poulet jaune rôti à basse température (origine France) sauce au choix.	19€
Filet mignon de porc (origine France) grillé à la plancha, sauce au choix.	18€

Plat + Dessert = 21€

Desserts au choix

Coupe de glace (Dame blanche, Café liégeois ou Chocolat liégeois).	9€
Tarte au citron meringuée à l'italienne et son petit verre de Limoncello.	8.50€
Gaufre de Liège sauce chocolat chaud maison, chantilly.	8.50€
Sablé crémeux au chocolat Gianduja crème anglaise et chantilly.	8€
Ile flottante vanille et caramel, brisures de spéculoos et amandes grillées.	8€

Sauces au choix

**Bleu d'Auvergne, Picpoul de Pinet, Champignons
Aïoli, Aigre douce, Rouille, Miel, Persillade.**

Menu enfants (-12 ans) = 11.50€

Plats au choix

Tenders de poulet panés aux céréales croustillantes
Steak haché grillé à la plancha et ses frites

Desserts au choix

Coupe de glace deux boules parfum au choix
Donut moelleux au chocolat et sa chantilly maison
Diabolo ou sirop à l'eau inclus

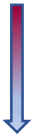
Menu à 33 €

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

Entrée + Plat = 29€

Entrées au choix



Plateau de coquillages 5 huîtres N°3, 5 crevettes roses, 5 bulots et 2 langoustines.	20€
Saumon gravlax fait par nos soins crème d'aneth et baies roses.	20€
Assiette de 6 huîtres N°3 de l'étang de Thau.	12€
Foie gras de canard mi-cuit au muscat de Frontignan, confiture et toasts briochés.	20€
Profiteroles glacées au chèvre cabécou chantilly au miel et coulis de poivrons rouges.	18€

Plats au choix

Crevettes géantes (gambas) grillées en persillade, flambées au pastis.	23€
Filet de St Pierre poché au court-bouillon et sa sauce au Picpoul de Pinet.	21€
Seiches marinées grillées à la plancha, persillade et aïoli maison.	21€
Eventail de magret de canard grillé (origine UE) sauce au choix.	23€
Pièce du boucher grillée (origine UE) sauce au choix.	21€

Plat + Dessert = 27€

Desserts au choix

Soufflé glacé Banoffee cœur gourmand à la confiture de lait	9€
Baba bouchon traditionnel raisins bruns, chantilly et rhum ambré.	9€
Profiterole géante parfum au choix (vanille, chocolat ou café).	9€
Tarte framboise coulis de fruits rouges, chantilly et amandes grillées.	9€
Coupe de glace 3 boules parfum au choix et sa chantilly maison.	8.50€

Sauces au choix

Bleu d'Auvergne, Picpoul de Pinet, poivre, aïoli, rouille, aigre douce, miel, persillade

Menu Végétarien = 27€

Entrée + Plat + Dessert

ou à la Carte

Entrées au choix



Profiteroles glacées au chèvre cabécou , chantilly au miel et coulis de poivrons rouges.	18€
Salade 3 fromages (salade mélangée, tomates, olives noires, concombres, oignons rouges, Parmigiano Reggiano, tomme catalane et mozzarella cerise).	16€

Plats au choix

Steak de quinoa à la provençale grillé sauce au choix.	17€
Falafels de pois chiches et fèves à la menthe sauce aïoli.	17€

Desserts au choix

Coupe de glace 3 boules parfum au choix et sa chantilly maison.	8.50€
Gaufre de Liège Sauce chocolat chaud maison, chantilly.	8.50€

Salades Gourmandes & Tapas

Salade Gourmande 19€

Salade mélangée, foie gras mi-cuit sur toast, magrets de canard fumés, tomates, concombres, oignons rouges, olives noires.

Salade Océane 17€

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, saumon fumé, crevettes roses, anchois, thoïonade, olives noires.

Salade Italienne 17€

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, mozzarella cerise, Parmigiano Reggiano, olives noires, jambon de pays, pesto maison

Salade César 17€

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, filets de poulet grillés, Parmigiano Reggiano, olives noires, croûtons sauce César.

Salade 3 Fromages 16€

Salade mélangée, tomates, oignons rouges, concombres, olives noires, Parmigiano Reggiano, tomme catalane et mozzarella cerise.

Tapas pour l'apéritif

Assiette de 3 huîtres N° 3	6€
Assiette de 6 crevettes roses et son aïoli	7€
Assiette de 6 bulots et son aïoli	6€
Accras de morue sauce aigre douce	5€
Calamars à la romaine sauce aïoli	5€
Thoïonade aux herbes et ses croutons	4€
Assiette de frites	4€
Falafels de pois chiche sauce aïoli	5€
Assiette de jambon de pays et cornichons	5€
Tenders de poulet panés aux céréales	4€
Olives vertes marinées aux herbes	4€

Les Incontournables

Les huîtres n°3 de l'étang de Thau	par 6	12€
	par 9	16€
	par 12	20€
	par 24	35€
Parillada de poissons frais et filets grillés, crustacés, coquillages, aïoli maison (pour une personne).		34€
Poêlée de coquillages en persillade moules, couteaux, palourdes, seiches, queues de crevettes décortiquées.		25€
Pavé de saumon frais grillé à la plancha sauce Picpoul de Pinet.		23€
Couteaux snackés en persillade à la plancha et son aïoli maison		17€
Bouquet de 12 crevettes roses.		14€
Assiette de 12 bulots sauce aïoli.		12€
Cocotte de moules marinières ou sauce au choix et ses frites.		14€

Nos Plateaux

Plateau du Mareyeur :	24€
6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots, 3 langoustines et ses accompagnements	
Plateau de l'Ecailler :	35€
9 huîtres, 9 crevettes, 9 bulots, 4 langoustines et ses accompagnements	
Plateau Grand Large :	44€
12 huîtres, 12 crevettes, 12 bulots, 6 langoustines et ses accompagnements	
Spécial O'Soleil :	84€
24 huîtres, 24 crevettes, 24 bulots, 12 langoustines et ses accompagnements	

Nos Douceurs

Café, déca ou thé gourmand , assortiment de 5 desserts	11€
Champagne gourmand 13 cl , assortiment de 5 desserts	15€
Digestif gourmand 4 cl , assortiment de 5 desserts	15€
Banana Split façon O'Soleil.	10€
Coupe dame blanche, ou café liégeois ou chocolat liégeois	9€
Assortiment de 4 fromages.	9€

**Tous suppléments de sauces
et de garnitures = 1€50**

Prix service compris en Euro.