

Menu

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 29€

Printemps 2026

Entrée, Plat & Dessert : 37€

Les Entrées

LA TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSON DE ROCHE «Maison», rouille et croûtons
CARPACCIO DE BŒUF DU BOUCHER, Jeunes pousses, pesto et copeaux de parmesan
GROSSES MOULES GRATINÉES au beurre d'amandes persillé
CEVICHE DE POISSON « Pêche du jour d'Anthony »
CINQ CREVETTES PRESTIGE EN BOUQUET, Citron, aioli *Suppl. + 3€*
SIX HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU

Plats

FILET DE MUGE DE MER POCHÉ À L'EAU DE SEL, crème d'ailoli
LASAGNE AUX FRUITS DE MER & CREVETTES, sauce au Crabe bleu
ROUILLE DE SEICHE À LA PALAVASIENNE
DEMI-MAGRET DE MAGRET DE CANARD rôti du Sud Ouest frites maison, sauce au miel
BOURRIDE DE LOTTE FAÇON LA MARINE *Suppl. + 4€*

Desserts

COULANT AU CHOCOLAT NOIR du Ghana
GROSSE PROFITEROLE GLACÉE à la vanille, sauce chocolat
COUPE DE GLACE de la Marine, deux boules au choix & chantilly

MENU DU JOUR
18,90€

Uniquement le Midi
(hors Week-end et Jours Fériés)



MENU Enfant 13,90€

Jusqu'à 12 ans

Plats

Poisson frais pané façon fish and chips

ou

Steak façon bouchère et frites rustiques

Desserts

Glace vanille ou Mousse au chocolat



Suggestions

Printemps 2026

Les Entrées

LA TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSON DE ROCHE « Maison » rouille et croûtons	13€
CARPACCIO DE BŒUF DU BOUCHER Jeunes pousses, pesto et copeaux de parmesan	14€
GROSSES MOULES GRATINÉES au beurre d'amandes persillé.	14€
TARTARE DE SAUMON TAILLÉ AU COUTEAU « Label Rouge »	21€
CEVICHE DE POISSON « Pêche du jour d'Anthony »	15€
ASSIETTE DE FRITO MISO	16€
SALADE DE LA MARINE	21€
Rillettes de thon et tartare de saumon (maison), Crevettes prestige, Cocktail fruits de mer marinés, Jeunes pousses et salade verte	
SALADE CAESAR	21€
Tenders de poulet, Œuf, Copeaux de parmesan, Croûtons aillés, Tomate, Oignon crispy, Sauce Caesar	

Les Plats de la Mer

FILET DE MUGE DE MER poché à l'eau de sel, crème d'ailoli	21€
DUO DE SEICHES À LA PLANCHA, persillade et vierge de légumes	23€
ROUILLE DE SEICHE À LA PALAVASIENNE	19€
BOURRIDE DE LOTTE FAÇON LA MARINE	26€
LASAGNE AUX FRUITS DE MER ET CREVETTES, sauce au crabe bleu	21€
DOS DE SAUMON RÔTI, vierge de légumes, riz parfumé à la crème d'ailoli	21€

Les Plats de la Terre

Toutes nos viandes sont accompagnées
de sauce au choix : Poivre ou Miel

PIÈCE DE BŒUF TAILLÉE DANS LE FILET (250g), frites maison	32€
DEMI-MAGRET DE MAGRET DE CANARD du Sud Ouest rôti, frites maison	25€
MIX GRILL DES 3 VIANDES, frites maison	38€
Magret, Filet de bœuf, Tenders de poulet aux céréales	

Les Desserts

TARTE « MAISON » aux fruits de saison	9€
SABLÉ AU CITRON en verrine	8€
TIRAMISU TRADITION	9€
CRÈME RENVERSÉE au lait de coco des îles	9€
GLACE DEUX BOULES Parfums au choix	8€
LA COUPE « COLONEL » sorbet citron & vodka	12€
CAFÉ GOURMAND	12€

Le Coin de l'Écailler

10 BULOTS, AÏOLI, CITRON

12.00 €

6 HUÎTRES DE THAU, VINAIGRE D'ÉCHALOTE,
CITRON, BEURRE & PAIN DE SEIGLE

13.00 €

6 CREVETTES BOUQUET PRESTIGE, AÏOLI & CITRON

15.00 €

Duo de l'écailler

27.00 €

6 HUÎTRES DE THAU, 6 CREVETTES BOUQUET PRESTIGE,
AÏOLI & PAIN DE SEIGLE, BEURRE & CITRON

plateau de l'écailler

98.00 €

24 HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU,
12 GROSSES CREVETTES PRESTIGE,
12 BULOTS, 12 MOULES

PAIN DE SEIGLE, VINAIGRE D'ÉCHALOTE, AÏOLI, BEURRE & CITRON

SPÉCIALITÉS

de la Marine du Pêcheur



PARILLADA DE LA MER

> 1 Personne 40€ > 2 Personnes 78€

« Gambas, Seiche, Lotte, Moules, Daurade Entière, Saumon, Filet de Muge »

La Bouillabaisse d'Anthony

« Selon arrivage »

36€

Linguines de la mer, sauce au crabe bleu

« Gambas, Lotte de Méditerranée, Moules, Gambas, Cocktail Fruits de mer, Moules »

23€

Anthony

le pêcheur
vous propose
ses poissons du jour.





LES PLANCHES À PARTAGER ou pas !

Planche de la Marine 45€

6 Huitres de l'Étang de Thau, Grosses moules gratinées,
Céviche de poisson, Rillettes de thon, frites maison

Planche Frito Misto 29€

6 Accras de morue façon créole,
6 Crevettes Panko, Calamar puntrilla en persillade, frites maison

Planche Mix viandes 38€

Magret, Pièce de bœuf, Tenders de poulet, frites maison, sauces et salade verte

Planche Géante Terre & Mer 98€

6 Huitres de l'Étang de Thau, Grosses moules gratinées,
Céviche de poisson, Tartare de saumon, calamars puntilla en persillade,
Rillettes de thon, 4 Crevettes Prestige, 6 Accras de morue façon créole, frites maison

Planche de l'écailler 32€

6 Huitres de l'Étang de Thau, 4 Crevettes Prestige, 6 Bulots, aioli