

Ostréiculteur depuis 3 générations et propriétaire de la poissonnerie la Marée Gourmande, partagez notre goût pour les beaux produits de la mer. Découvrez nos préparations traiteur faites maison, les poissons d'arrivage journalier de la criée de Sète et régalez vous d'un plateau d'huîtres et de coquillages sur place ou chez vous.

TAPAS DE LA MER

CHOISISSEZ VOTRE POISSON DU JOUR !

TAPAS FROIDS

Salade du moment	4,50€	Poulpe à la Galicienne	5,60€
10 Crevettes	6,90€	Filet d'anchois	7,90€
Sardine à l'huile	5,60€	Caviar Baeri 30gr	79,90€
Ventrèche de Thon	7,00€		

TAPAS CHAUDS

Friture du moment	6,00€	Nuggets De La Mer	7,00€
Pissaladière	6,90€	6 Moules gratinées	8,00€
Tielle gourmande	6,90€	3 Huîtres gratinées	10,00€
Accras de morue	7,00€		

LA CUISINE DU POISSONNIER

CHOISISSEZ VOTRE POISSON DU JOUR !

DE L'ÉTAL
À
L'ASSIETTE



NOUS CUISINONS VOTRE
POISSON
AVEC ACCOMPAGNEMENT

LA CARTE

	PORTION	Plat	Entrée
VELOUTÉ BUTTERNUT (POULET OU CREVETTES) butternut crème lait poulet crevette		12,90€	6,90€
SOUPE DE POISSON Soupe de poisson du poissonnier, avec croustons, rapé et rouille		11,50€	6,90€
SALADE CÉSAR (POULET OU SAUMON) salade de laitue romaine, œuf dur, croûtons, parmesan et de sauce César, poulet ou saumon		12,90€	6,90€
SALADE ITALIENNE (SAUMON OU JAMBON) Salade de Penne, Pesto basilic, tomates cerises, parmesan, olives noires, jambon cru ou saumon fumée, mozzarella		13,90€	7,90€
CARPACCIO DE POULPE Poulpe cuit, Roquette, Sauce vierge ou Pesto		14,50€	7,90€
TARTARE DE THON Tartare de thon rouge péché à la canne ikéjîmé, servi avec accompagnement		17,90€	7,90€
MOULES FRITES sauce brasucade ou marinère ou roquefort		11,50€	
FISH & CHIPS Poisson frais pané, sauce tartare, frites maison, salade		11,50€	
L'INCONTOURNABLE TARBOUTINE pain bruschetta, tapenade d'olive noire, rouget snacké, sauce vierge, frites, salade		13,90€	
SEICHE À LA PLANCHA EN PERSILLADE seiche, cuite à la plancha en persillade servi avec accompagnement		15,50€	
BURGER DE LA MER Pain burger à l'encre de seiche, steak de la mer, mozzarella, pesto, oignons rouges, tomates roquette frites		15,90€	
PIÈCE DU BOUCHER Viande du jour, sauce poivre ou sauce roquefort, servi avec accompagnement		16,90€	
STEAK DE THON Steak de thon rouge, sauce persillade - vierge ou coulis poivrons rouge, servi avec accompagnement		20,90€	
PARILLADA DE LA MER Poissons & crustacés cuits plancha		22,90€	

LES FORMULES

	EN DIRECT	ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT*	ENTRÉE PLAT DESSERT*
PLAT DU JOUR avec accompagnements, à l'ardoise	11,90€	16,40€	20,90€
SUGGESTION DU CHEF Soupe de poisson du poissonnier, avec croustons, rapé et rouille	13,90€	18,40€	22,90€
*Le dessert peut être remplacé par le café gourmand			
ACCOMPAGNEMENT Légumes • Frites maison • Riz • Salade	5,00€		

LES DESSERTS

GLACE Vanille • Chocolat • Caramel beurre salé • Citron vert Basilic • Mandarine Citron vert • Pêche • Framboise • Fraise	5,00€
PÂTISSERIE Pâtisserie Maison, à l'ardoise	6,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Café ou thé et ses 3 mignardises	6,90€

PLATEAUX DE COQUILLAGES

CHOISISSEZ VOTRE POISSON DU JOUR!

Tous nos plateaux sont servis avec beurre - citron - mayonnaise

11€

FORMULE EXPRESS 6 HUÎTRES + 1 VERRE DE VIN

CHANGEMENT GAMME HUÎTRES OU CREVETTES DANS NOS PLATEAUX POSSIBLE*
*supplément possible

PLATEAU	PERS	DESCRIPTION	PRIX
Le 6	1	6 Bouzigues n°4, 6 crevettes, 6 bulots	10,00 €
Le Bouquet 24	1	24 Crevettes 30/50	15,00 €
Le Cube Fish	2	100g de Thon rouge cru, 100g de Dorade crue, 100g de Saumon cru, 100g de tentacule de poulpe cuite	20,00 €
Tarbouzigues	1	6 Bouzigues n°3, 4 Tarbouriech n°3	22,90 €
Le Mix	1-2	12 huitres 12 bulots 12 crevettes 12 moules 12 amandes	32,90 €
Le 24 Huîtres	1-2	24 Huîtres N°3 de la qualité de votre choix à partir de 34,90€	34,90 €
Le caprice à 2	2	6 Huîtres Fines n°3, 6 Huîtres Spéciales n°3, 12 Crevettes 30/50, 12 Bulots, 50g de cubes de Saumon cru, 50g de cubes de Thon cru, 50g de cubes de Dorade crue, 50g de ronds de Tentacule de Poulpe cuite	35,00 €
Le France	3	Faites le tour de la France avec des huitres issues de différents bassins de production: 3 Bouzigues 3 Spéciales Tarbouriech 3 Fine de Claires 3 huitres d'Isigny en Normandie et 3 Spéciales Gillardeau	36,80 €

PLATEAU	PERS	DESCRIPTION	PRIX
Le Capitaine	3-4	24 huitres, 24 crevettes, 24 bulots, 24 moules, 24 amandes	54,90 €
Le Jacques Coeur	4-5	12 Huîtres Fines n°3, 12 Huîtres Spéciales n°3, 24 Crevettes 30/50, 24 Bulots, 100g de cubes de Saumon cru, 100g de cubes de Thon cru, 100g de cubes de Dorade crue, 100g de ronds de Tentacule de Poulpe cuite	70,00 €
Le Perle	4-5	2 demi queue de langouste, 24 huitres, 24 crevettes, 24 bulots, 24 moules, 24 amandes	79,90 €
Le Crabe	4-5	4 Pinces de tourteaux, 2 demi tourteaux, 24 crevettes, 24 bulots	89,90 €
Le Délice	6-8	1 homard, 2 demi queue de langouste, 24 Crevettes, 100g de cubes de Saumon cru, 100g de cubes de Thon cru, 100g de cubes de Dorade crue, 100g de ronds de Tentacule de Poulpe cuite	99,90 €

COMMANDE SPÉCIALE ? FAITES VOUS FAIRE UN PLATEAU SUR MESURE !



LIVRAISON
OFFERTE*

*pour toute commande > 150€



EN RETRAIT
DRIVE
BOUTEILLE OFFERTE*

*pour toute commande > 40€

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

SELON ARRIVAGE & SAISON

NOTRE PRODUCTION

6 Fines de Bouzigues n°4	8,90€
6 Fines de Bouzigues n°3	9,90€
6 Réserve Tarbouriech n°3	11,40€
3 Spéciales Tarbouriech n°4	9,90€
3 Spéciales Tarbouriech n°3	10,50€

SÉLECTION

6 Fines de claire n°3	11,40€
6 Spéciales Camargue n°3	12,30€
6 Spéciales Isigny n°3	12,30€
6 Spéciales Poget n°3	14,90€
3 Spéciales Gillardeau	9,90€

COQUILLAGES

6 Moules	4,00 €
6 Bulots Cuits	4,00 €
Bigorneaux 200g	5,40 €
3 Violet De Roche	6,60 €
6 Murex	7,00 €
6 Palourdes	8,00 €
6 Praires	9,60 €

CRUSTACÉS

100g Crevettes Grises	3,99 €
6 Crevettes Équateur	8,00 €
6 Crevettes Madagascar	13,00 €
1 Crevette Royale	9,90 €
Langouste • demi-queue	14,00 €
Demi tourteau	12,00 €
Pince de tourteau	7,50 €
Langoustines	selon cours
Homard, Langouste	selon cours

ALCOOLS

		Verre	75 cl
Picpoul de Pinet	Blanc	4,00 €	22,00 €
Cuvée de la Lagune	Blanc, Rosé, Rouge	6,00 €	36,00 €
Listel	Rosé	4,50 €	18,00 €
Minuty Prestige	Blanc, Rosé		42,00 €
Bière bouteille 33cl	Blonde, Blanche	6,90 €	
Première Bulles	AOC Blanquette de Limoux	7,00 €	39,00 €
Champagne Tarbouriech	AOC Champagne		75,00 €

SANS ALCOOLS

Eau 25cl		2,00 €
Soft 33cl	Coca, Coca Zero, Ice Tea, Perrier, jus d'orange, jus de pomme	2,50 €
Sirops	Citron, Menthe, Grenadine, Pêche	2,50 €
Café		1,90 €
Décaféiné		1,90 €

HALLES
JACQUES
CŒUR

Commande
en
Ligne



Notre offre
À EMPORTER

Une offre fast good à base de produits frais,
péchés sur l'étal de notre poissonnerie et fait maison.

FORMULES

**FAST GOOD
+ FRITES
+ BOISSON**

9,90€

**SALADE
+ BOISSON**

FAST GOOD

BAGEL SAUMON

fait maison, Pain bagel Avocat Saumon Tomate Salade

6,90€

WRAP SAUMON

fait maison, découvrez le véritable wrap au saumon fumée du poissonnier

6,90€

PISSALADIÈRE

faite maison, recette authentique provençale avec les anchois frais de notre poissonnerie

6,90€

TIELLE SETOISE

Tielle Settoise est une délicieuse tourte fourrée de calamars tendres, de tomates, d'épices et de saveurs ensoleillées

6,90€

SALADE

SALADE DE LA MER

Salade du moment de notre traiteur poissonnier en portion repas

7,90€

SALADE ITALIENNE

Salade de Penne, Pesto basilic, tomates cerises, parmesan, olives noires, jambon cru ou saumon fumée, mozzarella

7,90€

SALADE CÉSAR (POULET OU SAUMON)

salade de laitue romaine, œuf dur, croûtons, parmesan et de sauce César, poulet ou saumon

7,90€



Je Commande
04 49 23 02 01

