

# tapas

Pan con poivron Serrano Gran Réserve 18 mois	10€
Frites maison	5€
Couteaux à la plancha en persillade	12€
Poêlée de palourdes en persillade	12€
Huitres des Salins de Gruissan n3 ( x6)	14€
Sardines de Méditerranée grillées à la persillade	12€
Planche de charcuterie	20€
<small>Jambon Serrano, rillettes d'ole, saucisson, Carne del padron et guindillas</small>	
Planche de fromages	18€
Poêlée de coeur de canard persillade ail confit	10€
Oeufs mimosa (x2)	7€
Moules Marinières	10€
🍷 Moules Thaï	12€
Houmous, graines de sésames et tahini	8€
Tapenade d'olives noires	8€
Poivrons grillés et marinés	7€

# entrées

Tartare de saumon	15€
<small>Vinaigrette Yuzu</small>	
Salade Caesar	14€
<small>Croûtons de pain, salade coeur de romaine, huile d'olive, 1 oeuf dur, parmesan, tomates cerises, filets de poulets</small>	
Salade de chèvre occitane	17€
<small>Cerneaux de noix, figues fraîches, mesclun, péjardon vinaigrette de figues, croûtons de pain d'épices</small>	

# poissons & moules

Sardines à la plancha en persillade	15€
<small>Confit de tomates et légumes de saisons confits</small>	
Moules marinières, frites maison	14€
Moules au roquefort, frites maison	16€
🍷 Moules Thaï, frites maison	15€
Loup grillé à la plancha	22€
<small>Poêlée de courgettes à la menthe, caponata</small>	
Pavé de thon mi cuit à la plancha, caponata	25€
Petits calamars et son riz au jus de gambas	21€

# viandes

Burger du Papa	18€
<small>Steak, sauce burger, roquette, emmental, tomate, compotée d'oignons, cornichons, pickels et frites maison</small>	
Entrecôte Simmental et frites maison	26€
<small>Supplément sauce au poivre de Macéron ou sauce roquefort (3€)</small>	
Ggaline de Porc grillée et purée de pomme de terre	22€

# wok

🍷 Wok de poulet mariné	19€
<small>Oeuf au plat, gingembre et citronnelle, noodles</small>	
🍷 Wok 100% végétariens	15€
<small>Légumes de saison, sauce soja et piment</small>	

# pizzas

Jumping jack flash	16€
<small>Chiffonnade de jambon blanc, sauce tomate mozzarella Fior de latte, basilic frais, câpres, copeaux de parmesan, olives et origan</small>	
Born to be wild	15€
<small>Crème fraîche , chèvre, mozzarella Fior de latte, gorgonzola, emmental olives et origan</small>	
Padam Padam	12€
<small>Sauce Tomato, mozzarella Fior de latte, olives et origan</small>	
Queen	14€
<small>Sauce Tomato, mozzarella Fior de Latte, jambon, champignons, olives et origan</small>	
Rosanna	13€
<small>Sauce Tomato, anchois, mozzarella Fior de latte, câprons olives et origan</small>	
Prima	17€
<small>Sauce Tomato, mozzarella Fior de Latte, jambon serrano, tomate cerise roquette, Burrata, olives et origan</small>	

# kids -10€

Un sirop à l'eau compris 25cl  
Fraise, grenadine, menthe, citron

-  
Au choix:

- Steak haché frais frites maison
- Poulet croustillant frites maison
- Moules marinières frites maison
- Pizza Mickey : Jambon, fromage

-  
Glace Surprise

# desserts

Café gourmand	9€
Crème caramel	7€
Verrine de citron aux agrumes	7€
Brownie chocolat et sa crème anglaise à la pistache	8€
Assiette de Fromage	10€
Crêpe sucre	3,50€
Crêpe sucre citron	4€
Crêpe presque Nutella	4,50€
Crêpe Grand Marnier	5,50€
Dame Blanche	9€
Chocolat Liégeois	9€
Café Liégeois	9€
Colonel	10€
After Eight	10€

-  
1 boule - 3€  
2 boules - 4€  
3 boules - 5€

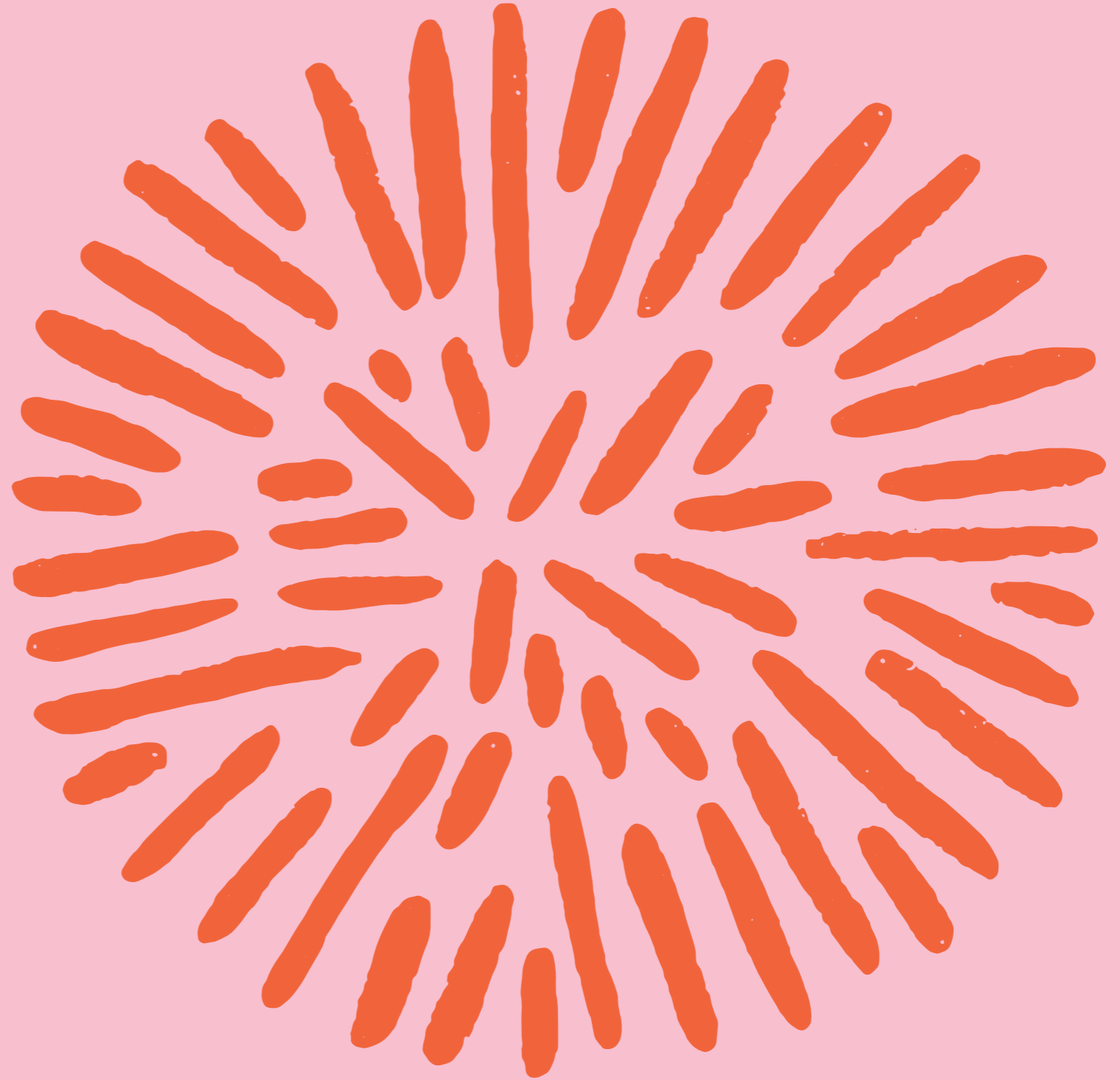
-  
Glace parfum : vanille, fraise, chocolat, citron, menthe-chocolat, framboise, cassis, pêche de vigne, caramel, café, mangue, noix de coco, yaourt



11 Boire Gruissan Manger 430



11 Danser Gruissan Aimer 430



**Paparazzo**  
**Pôle Nautique des Chalets**