

## LE PLATEAU DE FRUITS DE MER - 55€

- 9 huitres des Salins de Gruissan n° 3
- 4 crevettes
- 200gr. de bulots
- 2 - 1/2 tourteaux

## PARTAGES

- 6 huitres des Salins de Gruissan - 15€
- 6 huitres Gillardeau n° 3 - 21€
- 1/2 Tourteau - 11€
- Tourteau entier - 20€
- Bulots et mayonnaise (100g) - 7€
- Crevettes, mayonnaise aux herbes - 11€
- Les couteaux à la plancha - 10€
- Assiette de Jambon Ibérique ,  
100% Bellota et guindillas - 24€
- Assiette de jambon Ibérique - 16€
- Assiette de charcuterie composée d'épaule  
Bellota, saucisson Bellota, «le gourmand»,  
la terrine campagnarde - 22€
- Gambas planchées au pastis - 8€
- Salade de poulpe au paprika - 12€
- Piquillos farcis de légumes  
de saisons cuisinés - 10€
- Croquetas de morue aioli - 11€
- Houmous de chou fleur et piquillos - 8€
- Légumes en tempura et crème de Tsatsiki - 10€
- L'assiette/La planche de Fromages - 11€/18€

## ENTREES

- Tartare de Daurade, gelée et vinaigrette  
de framboise - 15€
- Carpaccio de Gambas Rojas, citron confit et  
vinaigrette bergamote - 22€
- Les Harengs pomme à l'huile pickels d'oignons  
rouge et pomme de terre salade- 14€
- The Big salade, oeuf, bacon grillé, avocat, salade  
de tomates, pamplemousse, croûtons - 16€
- Burrata de Buffala, des tomates et une bonne  
huile d'olives - 15€

*Prix nets et service compris*

## VIANDES

- Pluma de Pantxeta marinée, puis grillée  
salade de haricots verts - 24€
- Entrecôte, pommes de terre grenaille et  
jus corsé - 26€
- Saucisse de porc tirabuixo, purée au beurre et  
jus de viande maison - 19€

## POISSONS

- Fricassée de chipiron, tombée de jeunes  
pousses d'épinard, tomates et poivrons - 22€
- Spaghetti al vongole - 20€
- Dos de cabillaud rôti comme un aioli  
et ses légumes croquants - 25€
- Sole entière fricassée de tomates cerises en persillade  
et oignons nouveaux rôtis - 37€
- Poulpe à la Gallega, pommes de terre au paprika - 26€
- Filet de turbot poêlé, jus de badiane et purée  
de céleri brûlé - 29€
- Filets de merlu à partager , caponata (2 pers) - 52€

## DESSERTS

- Cheese cake au citron - 8€
- Crumble aux pommes, glace et chips carambar - 10€
- Tartellette aux framboises crème légère,  
dôme croustillant - 10€
- Moelleux chocolat Xoco - 11€

## GLACES

- Dame Blanche - 9€
- Café liégeois/Chocolat liégeois - 9€/9 €
- Fraise Melba 'Grand Soleil Style' - 9€
- Colonel - 10€

## MENU PITCHOUNES - 12€

Poisson du jour  
Ou  
Steak haché frites  
+  
Sirop à l'eau  
+  
Crêpe aux choix  
ou 1 boule de Glace  
Vanille, fraise, chocolat...

*Tous les items peuvent contenir des allergènes merci de signaler toute allergie au moment de la commande*

GRAND SOLEIL

