

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER - 55€

- 9 huîtres des Salins de Gruissan n°2
- 8 crevettes
- 200 grs de bulots
- 1 demi-tourteau

FRUITS DE MER

- 6 huîtres des Salins de Gruissan n°2 - 15 €
- 6 huîtres Gillardeau n°3 - 24 €
- ½ tourteau - 15 €
- Tourteau entier - 28 €
- Bulots et mayonnaise - 9 €
- Crevettes, mayonnaise aux herbes - 11 €

PARTAGES

Padrón - 7 €
Piments verts de Galice

Croquetas - 11€
Morue, aioli

Couteaux - 12 €
Planchés, persillés

Sashimi de Thon - 16 €
Pickles de gingembre, wasabi, marinade soja-coriandre

Jambon Cebo de campo/Bellota (80grs) - 20 €
Pain de campagne

Assiette de Charcuterie - 18 €
Jambon serrano, pâté maison, saucisson

Houmous Tahini - 8 €
Tortillas de maïs, paprika

Piquillos aux rillettes de poisson - 11 €

Gambas flambées au Ricard - 12 €
4 pièces

Tempura de Légumes - 9 €
Poivrons rouges, oignons, aubergines, crème aux herbes

Fricassée de Calamars - 12 €
Aioli et sauce vierge

ENTREES

Burrata Basilic - 15 €
Tomates, pêche et abricot rôtis, pignons

Saumon mi-cru, mi-cuit - 14 €
Pain toasté, agrumes de saison, soja, miel

Caesar Salad - 15 €
Romaine, parmesan, poulet, croûtons

Cannelloni de Courgettes - 13 €
Farce d’aubergines rôties, purée de petits pois, menthe

Tartare de Thon - 17 €
Avocat, crème de citron, wasabi

LA MER

Alle Vongole - 21 €
Spaghetti, palourdes

Filet Rouget Barbet - 27 €
Pak-choï, haricots verts, aioli, sauce méditerranéenne

Poulpe - 28 €
Caviar d’aubergine, purée de pommes de terre, sauce chorizo

Filet de Daurade - 26 €
Poêlée de légumes épicés, salicorne, oignons caramélisés, sauce vierge

Sole Meunière - 37 €
Artichauts, pommes de terre, sauce aux champignons

Risotto de Lotte - 24 €
Poivrons rouges

Merlu à partager pour 2 pers. - 49 €
Spaghetti de courgettes, caponata, huile d’olive citronnée et amandes torréfiées

LA TERRE

Magret de Canard - 25 €
Polenta, carottes bicolores, purée de pommes de terre, myrtilles, jus de bœuf

Burger du Grand Soleil - 20 €
Pain, haché de bœuf, comté, oignons, sauce au bleu

Tartare de Boeuf - 20 €
Tartare préparé, frites maison, croquant de parmesan

PITCHOUNES -12€

Poisson du jour
ou
Steak haché frites
ou
Suprême de poulet purée
+
Sirop à l’eau
+
Crêpe au choix ou une boule de glace au choix
Vanille, fraise, chocolat

DESSERTS

Tarte Pêche - 9 €
Tarte noisette, pêche pochée et crème pâtissière

Pavlova - 10 €
Mascarpone, framboise, fraise, myrtille et coulis de fruits rouges

Cheesecake citron - 8 €

Café gourmand - 10 €
Assortiment de 3 mignardises

Moelleux Chocolat - 11 €
Chocolat Valrhona

Assiette de Fromages - 12 €
Comté 18 mois, Saint-Nectaire (Puy-de-Dôme), Tomme de Savoie IGP

CREPES

Sucre - 3,50 €
Citron - 4 €
Presque Nutella - 4,50 €
Grand Marnier - 5,50 €

GLACES

Café / Chocolat Liégeois - 9 €
Colonel - 10 €
Dame Blanche - 9 €
1 boule - 3 €, 2 boules - 5 €, 3 boules - 7 €
Parfum : Vanille, chocolat, café, citron, fraise,
caramel au beurre salé, cassis, poire, rhum-raisin.

COLLECTION ÉTÉ

La mer qu'on voit danser

COLLECTION ÉTÉ

SOLEIL GRAND SOLEIL GRAND

BRASSERIE DE LA PLAGE
GRUISSAN