

## Poissons

Loup, Daurade royale, St pierre, turbotin, portions	21
<i>Accompagnements du moment/</i>	
La sole portion cuisinée au beurre, façon meunière tradition	25€
<i>Accompagnements du moment, beurre de cuisson</i>	
Seiche fraîche marinée puis grillée à la plancha	16€
<i>Coulis du piquillo légèrement épicé</i>	
St pierre ou rouget (selon arrivage)	17€
Tarte fine façon pissaladière revisitée	
Pavé de saumon cuit sur la peau	12€
Nage aux aromates / Safran et Noilly	
Osso bucco de lotte cuisinée façon bourride...	18€
Garniture du moment / petit pot d' <i>aïoli</i> et croustons	
Les moules farcies par nos soins à la méridionale	12€
Mijotées comme une bouillabaisse	
La bouillabaisse à la Sétoise (par personne)	35€
Sélection de poisson selon arrivage, soupe de poissons de roche cuisinée par nos soins (sur commande pour minimum 2 pers)	
La grande grillade de poissons choisis par nos soins	28€
Servi comme une Parillada, garniture et accompagnements	

## Les crustacés

Homard frais du vivier	32€
Grillé au beurre de tomate et d'estrageon, risotto crémeux	
Belles gambas marinées puis grillées en brochettes	19€
Marinade de légumes	

### Pour les amateurs ....

Grosse pièce de poisson (selon arrivage ou sur commande) prix au kg 45€  
Langouste, homard grosse pièce sur commande ; prix : selon le cours

## Les viandes

- Pièce de bœuf cuite au grill 18€  
Petit gargouillou de légumes
- Magret de canard simplement grillé 17€  
bouquetière de légumes, blinis de pomme de terre