

LES DESSERTS ET FROMAGES

FROMAGE

Assortiment de fromages de chèvre 8€
de Julie Christol
Confit de figues et raisins secs, chèvrerie des fontaines
à Pernes.

NOS DESSERTS MAISON

Duo de glaces artisanales 6€
parfums au choix : chocolat Valrhona, vanille bourbon,
citron vert, caramel beurre salé, menthe-chocolat,
marron morceaux, lavande-miel, fraise des bois, menthe
blanche.

Trio de glaces artisanales 8€
Crème brûlée à la fève Tonka 8€
Promesse tenue, trianon au chocolat Valrhona 10€
Café ou thé gourmand de Sophie 10€
Colonel, sorbet citron vert et vodka 12€



MENU ENFANT

14€

Servi tous les jours. Boisson comprise.

Plat

Aiguillettes de Colin d'Alaska ou Crevettes roses,
légumes et riz

Dessert

au choix (une boule de Glace ou gourmandise du jour)

La carte des allergènes est disponible à l'accueil. Prix nets en euros,
taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

RESTAURANT SAVEURS SALINES

Spécialités de fruits de mer et crustacés

Restaurant ouvert 7/7 en juillet et août
Restaurant is open 7/7 in july and august

Dîners :

du mardi au dimanche 19h-21h30
Dinner :
from tuesday to sunday 7:00pm to 9:30pm

Déjeuners :

du samedi au dimanche 12h-13h30
Lunch :
from saturday to sunday 12:00pm to
1:30pm

Service de Click & Collect et de livraison

Commandes et réservations

04 90 30 09 95

www.saveurs-salines.com

5 quai de Verdun
84210 Pernes Les Fontaines



Menu

Spécialités de fruits de mer
et crustacés



APÉRITIFS, SOFTS ET EAUX MINÉRALES

APÉRITIFS

Whisky Guillon, L'Esprit du Malt, 6cl	14€
Martini Bianco o Rosso, 4cl	4€
Pastis d'Avignon, Distillerie Manguin, 2cl	5€
Ricard, 2cl	4€

Verres de Vins

Verre de vin Blanc, 12cl	5€
Kir Maison, 12cl	5,20€
Kir Maison truffé, 12cl	7€
Muscat de Beaumes de Venise, 6cl	8€

Champagne

Flûte de Champagne 12cl	9€
Kir Royal 12cl	9,20€
Kir Royal truffé 12cl	12€

Autres

Fruité de Piores Williams	8€
Porto FONSECA Vintage 2003, Tinto, 6cl	5€
DOC Prosecco, La Delizia, 12cl	6€

Nos cocktails maison

Américano Original 1917, 12cl	10€
Spritz Veneziano, 12cl	10€
Mojito, 12 cl	10€
Mojito Royal, 12cl	12€
Oli'Gin Tonic à la Feuille d'Huître, 12cl	14€

Bières bouteilles

La Déjantée, blonde, blanche ou IPA, 33cl	7€
---	----

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 25cl	3,90€
Orangina, 33cl	3,90€
Lipton Ice Tea, 25cl	4,90€
Schweppes, 33cl	4,90€
Sirop	3,90€
Jus de fruits PAGO, 20cl	4,20€
Perrier, 20cl	3,90€

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L	75 cl
Evian	5€	7€	
San Pellegrino	5€	7€	
Châteldon			9€

FRUITS DE MER

Accompagnés de citrons, aioli maison, vinaigre à l'échalote
et Beurre demi-sel aux 3 algues BIO 



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU



Huître spéciale de l'Île St-Martin (Salins de Gruissan) n°2/3	16€ par 6
Crevette rose 30/50 au kg	1,20€/pce 6,90€/par 6
Crevette Sauvage 16/20 au kg	2,80€/pce 15,90€/par 6
Bulots	0,70€/pce 3,60€/par 6
Moules, Amandes	0,60€/pce
Tourteau Femelle [IRL]	24€ -600g
Homard breton au beurre de truffe [EUR]	48€ -450g
Noix de Saint-Jacques Marinée	2,80€/pce 32€ l'assiette de 12
Couteau Mariné	2,10€/pce 24€ l'assiette de 12
Huître Marinée	3,90€/pce 35€ l'assiette de 10
Gambas Marinée	3€/pce 29€ l'assiette de 10
L'Obsiblu	4€/pce 37€ l'assiette de 10
(Crevette bleue de Nouvelle-Calédonie)	
Caviar Perle Noire	65€/30g 105€/50g
Caviar Français - Artisan éleveur	



NOS SUGGESTIONS DE PLATEAUX



Assiette dégustation 22€
4 Huîtres spéciales St-Martin, 4 crevettes roses, 6 bulots, 2 amandes, 2 moules
Solo mio, 1 pers. 40€
6 Huîtres spéciales St-Martin, 3 Crevettes roses, 1 Obsiblu, 3 Bulots, 2 Amandes, 3 Moules, 1 Gambas marinée, 1 Saint-Jacques marinée, 1 Couteau mariné, 1 Huître marinée
Le Crustacés, 1/2 pers. 76€
1 Homard breton au beurre de truffe -450g, 3 Crevettes sauvages, 6 Crevettes roses, 2 Obsiblu (crevette bleue de nouvelle-calédonie), 2 Gambas marinées
Solo gourmand, 1/2 pers. 88€
1 Homard breton au beurre de truffe -450g & 1 plateau solo mio
Royal saveurs salines, 2/3 pers. 152€
2 Plateaux solo mio + 1 Tourteau entier -600g + 1 Homard breton au beurre de truffe -450g



NOS SUGGESTIONS À LA CARTE



Soupe de Favouilles 15€
Crabes verts de Méditerranée, Rouille maison, Croûton et Emmental râpé
Pêche du jour 22€
Bar-Romarin entier en croûte de sel 30€
Risotto au Parmesan, sauce Beurre blanc, Pignons de Méditerranée (Cuisson 20/30 minutes)

MENU DES REMPARTS 65€

Mise en bouche, Entrée, Plat, Fromage et Dessert
Menu hors boisson

Menu avec accords mets et vins : 85€

Mise en bouche

Huître Spéciale St-Martin marinée

Champagne de la Maison de Champagne Petit-Le Brun et Fils

Entrée

Carpaccio de Noix de St-jacques et Crevette Bleue "Obsiblu"
Noix de S-Jacques et Crevettes bleue Obsiblu, Noisettes torrifiées, copeaux de Parmesan et Huile d'Olive de Nyons

AOC Saumur, Clos de l'Ecotard, Bio, 2018

Plat

Bar entier-Romarin, croûte de sel
Légumes croquants, Risotto, Pignons de Méditerranée, sauce beurre blanc

AOC Chassagne-Montrachet, Domaine Bertrand BACHELET, 2017

Fromage

Saint-Nectaire, Assortiment de Fromages de Chèvre
AOC Sancerre, Domaine François CROCHET, Bio, 2017

Dessert

Promesse tenue, Trianon au chocolat Valrhona
AOC Champagne Brut Rosé, Petit-Le Brun et Fils



MENU DE LA NESQUE 40€

Mise en bouche, Entrée, Plat et Dessert
Menu hors fromage

Menu avec fromages 48€

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques marinée

Entrée

Soupe de Favouilles, crabes verts de Méditerranée

Plat

Turbot Sauvage, sauce au Safran de Provence
Asperges, Légumes de saison, Jeunes pousses de poireaux

Fromage

Assortiment de Fromages de Chèvre de Julie Christol

Dessert

Crème brûlée à la fève de Tonka