

Les Saveurs De Chau

Les Entrées Chaudes.

Emincé de Roulepe de Méditerranée Grillé en Persillade.	12,80 €
Assortiment Gratiné des Saveurs (4 Huîtres gratinées, 8 Moules persillées)	14,40 €
L'assiette de Moules Gratinées Persillées Maison. (12 Pièces)	14,40 €
Aumônière de crème de Chèvre au Miel, Raisins & Noix.	7,80 €
Timbale croustillante aux fruits de mer sauce safranée.	8,80 €
Camembert chaud (Entier) sur lit de croutons & Tartare de tomates.	14,80 €
Huîtres chaudes Gratinées à la fondue de poireaux. (6 Pièces)	14,40 €
Soupe de poissons & sa rouille maison.	10,80 €

Les Entrées Froides.

Croustillant aux deux Saumons Maison & sa crème de chèvre.	7,80 €
Foie gras de Canard Maison mi-cuit au Porto.	18,80 €
Brochettes de Crevettes Roses grillées en persillade.	8,80 €
Rillettes aux deux saumons Maison & sa crème ciboulette.	7,80 €
Tartare minute d'Espadon, Vierge & Basilic.	11,80 €
Terrine de campagne & sa confiture d'oignons maison.	6,80 €

Les Grandes Salades Fraîcheur

« Salade de Chèvre chaud aux Noix, Miel & Raisins »	14,80 €
« La Périgourdine » (salade, Foie Gras maison, Canard confit, magret fumé, noix)	18,80 €
« La Baltique » (salade, rillettes 2 saumons, crevettes grillées, Rouille de Seiche, Roulepe)	17,80 €

Les Coquillages

Selon arrivage

« L'assiette des Saveurs de Chau »	29,80€
(12 huîtres, 6 moules, 6 crevettes, bulots)	
« L'assiette de dégustation »	20,80€
(6 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, bulots)	
« L'assiette de Coquillages »	16,80€
(4 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, bulots)	
« L'assiette découverte de l'Étang »	10,80€
(3 huîtres, 2 moules, 2 crevettes, bulots)	

Les Crevettes Roses, Aioli. 6 pièces 8,40€ 12 pièces 16,80€

La Portion de Bulots. (*Selon arrivage*) 6,80€

Les Huîtres du bassin de Chau.

6 pièces 8,40€ 12 pièces 16,80€ 24 pièces 33,60€

Les Moules

Selon arrivage

Moules Façon Brasucade. (<i>Arrosées d'une Marinade maison</i>)	13,80€
Marinière. (<i>Au vin blanc</i>)	11,80€
Normande. (<i>À la crème fraîche</i>)	13,80€
Persillade (<i>Crème fraîche, Persillade, lardons</i>)	14,80€
Pêcheur. (<i>Cocktail de fruits de mer, soupe de poissons, croûtons, rouille</i>)	15,80€
Chevrette. (<i>Crème fraîche, Fromage de chèvre, lardons</i>)	14,80€
La Roquefort. (<i>Au roquefort & crème fraîche</i>)	14,80€

(Toutes nos moules sont servies avec frites)

Prix nets, Service Compris

Notre Coup de cœur ! (Sur Commande) pour 1 personne

« *La Bouillade* » de poissons des Saveurs, à la nage. 38,80€
(Lotte, filet de loup frais, Saumon frais, Gambas, Seiche, Moules, Espadon, Rouille Vétoise maison)

Les Poissons

« *La Phoucroute de Poissons* » 28,80€
(Espadon, filet de loup frais, Saumon frais, Seiche grillée, Lotte, Gambas grillée, Moules)

« *La Pariade Océane* » 28,80€
(Espadon, filet de loup frais, Seiche grillée à la plancha, Rouille seiche Maison, Saumon frais, Lotte, Gambas)

Saumon frais Grillé & son Beurre Blanc. 17,80€

Taupiette de Saumon frais farcie au Chèvre chaud 18,80€

Brandade de Lotte Maison Persillée. 18,80€

Filets de Loup frais Grillés à la Plancha. 17,80€

Steak d'Espadon grillé, Rouille & Aioli maison. 17,80€

Lotte en Bourride. (Carottes, oignons, poireaux, montée à l'ailoli) 17,80€

Rouille de Seiche maison à la Vétoise. (Calamar) 17,80€

Seiche grillée à la Plancha & son Aioli maison. 17,80€

Rencontre entre Seiche Grillée & Rouille de seiche Maison. 18,80€

Gambas flambées au Muscat. 24,80€

Les Viandes

Pressé d'agneau Rôtie dans son Jus. 18,80€

Lobes de Foie gras poêlés au Miel & Muscat. 28,80€

Hachis Parmentier Maison au Canard Confit. 17,80€

Le 300gr d'Entrecôte sauce Roquefort & Frites (+ ou - 10 gr) 22,80€

Pièce du Boucher grillée & son demi glace. (Réduction de jus bœuf) 16,80€

Canard Confit & ses pommes frites persillées. 16,80€

Rossini de Bœuf & sa Sauce au foie gras de canard maison. 24,80€

Les Desserts

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouge <i>ou</i> au Sucre.	5,80€
Crêpe Maison façon :	6,40€
« Sunday » <i>Glace vanille & caramel</i> « Bounty » <i>coco & chocolat</i> « Dame Blanche » <i>vanille & chocolat</i>	
Tartelette Tatin aux Pommes flambée Minute au Calvados.	8,80€
Macaron framboise, Sorbets Exotiques & Coulis fruits rouges.	6,40€
Macaron Chocolat, Crème glacée Pistache & Chocolat maison.	6,40€
Tartelette Tatin Tiède aux Pommes.	7,40€
Lanna Cotta maison au: (<i>Fruits rouge ou Caramel ou Chocolat</i>)	5,80€
Tarte grand-mère. (<i>Tartelette Tatin tiède, boule vanille, amandes grillées, caramel & chantilly</i>)	8,80€
Crème caramel Maison à la noix de coco.	6,40€
Ole Flottante maison sur crème anglaise, caramel & amandes.	6,40€
Profiterole (s) au chocolat maison.	
XL 1 Pièce 6,80€ XXL 2 Pièces 8,80€ XXXL 3 Pièces	10,80€
« Le Café Gourmand » (<i>Echantillonnage de nos desserts & café</i>)	9,80€
Farandole de Nos Desserts (<i>Echantillonnage de nos desserts</i>)	8,80€
Assortiment de fromages.	7,80€

Nos glaces & Sorbets

« <u>Coupe Saveurs</u> » (1 Boule) 2€ (2 Boules) 3. 50€ (3 Boules) 5€	
Crèmes glacées : <i>Vanille, Café, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum raisin, Fraise, Caramel.</i>	
Sorbets : <i>Framboise, Citron, Cassis, Fruit de la passion, Mangue</i>	
« <u>La Coupe Ethan</u> » (3 boules vanille, arrosées au Whisky & poivre du Moulin)	8,80€
« <u>La Belle Elvina</u> » (<i>Framboise, Cassis, Fraise, Crème de framboise, chantilly</i>)	8,80€
« <u>Coupe Limoncello</u> » (3 boules sorbet citron, arrosées de Limoncello)	8,80€
« <u>Dame Blanche</u> » (3 boules vanille, Amandes, sauce chocolat, Chantilly)	6,80€
« <u>Café <i>ou</i> Chocolat liégeois</u> »	6,80€
« <u>La Jamaïcaine</u> » (3 boules Rhum raisin, arrosées de Rhum, Moka, Chantilly)	8,80€
« <u>Coupe Languedocienne</u> » (3 boules sorbet citron, arrosées de marc de muscat)	8,80€
« <u>Coupe Colonel</u> » (<i>sorbet Citron, arrosées de Vodka</i>)	8,80€

Prix nets, Service Compris

Menu Saveur d'enfance

8,80 €

(Age maximum 10 ans)

Filet de Loup frais grillé avec frites.

Ou

Steak de Bœuf grillé avec frites.

===== & =====

Coupe de glace. (Deux parfums au choix)

Crèmes glacées : *Vanille, Café, Chocolat, Coco, Distache, Rhum raisin, Fraîse, Caramel.*

Sorbets : *Framboise, Citron, Cassis, fruit de la passion, Mangue.*

===== & =====

Un verre d'une boisson au choix. (Sirop, Diabolo, Coca, Orangina, Ice tea)

Prix nets, Service Compris

Plat du Jour 11,80€

Servi uniquement le midi. Non servi les jours fériés et week-end.

N'hésitez pas à nous demander.

Menu du Midi 16,80€

Entrée + Plat + Dessert

Servi uniquement le midi. Non servi les jours fériés et week-end.

Tartare de Tomate Fraîche et son Thon Mayonnaise.
Rillettes aux deux saumons Maison & sa crème ciboulette.
Terrine de campagne & sa confiture d'oignons maison.

===== & =====

Le Plat du Jour (*n'hésitez pas à nous demander*)
Rouille de Seiche maison à la Vétoise. (*Calamar*)
Manchon de Canard Confit, pommes frites Persillées.
Filet de Loup frais grillé, Beurre Blanc.

===== & =====

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouge *ou* au Sucre.
Lanna Cotta maison au: (*Fruits rouge ou Caramel ou Chocolat*)
Crème caramel maison à la noix de coco.
Ole Flottante maison sur crème anglaise, caramel & amandes.
Deux parfums de glace au choix:

(Vanille, Café, Chocolat, Coco, Distache, Rhum raisin, Fraise, Caramel,
Framboise, Citron, Cassis, Fruit de la passion, Mangue)

Prix nets, Service Compris

Menu 22,80€

Entrée + Plat + Dessert

L'assiette de Moules Gratinées Persillées. (8 Pièces)
Chèvre chaud sur Pain de Campagne & Salade Mixte.
Brochettes de Pernettes grillées en persillade.
Camembert chaud & sa salade Mixte.
Croustillant aux deux Saumons Maison, & sa crème de chèvre.
L'assiette de coquillages. (3 Huîtres, 3 Moules, 3 Pernettes, & Bulots)
Huîtres chaudes Gratinées à la fondue de poireaux. (4 Pièces)

===== & =====

Saumon frais Grillé & son Beurre Blanc.
Pièce du Boucher grillée & son Demi Glace. (Réduction de jus bœuf)
Filets de Loup frais Grillés à la Plancha.
Canard Confit & ses pommes frites persillées.
Steak d'Espadon grillé, Rouille & Aioli maison.
Hachis Parmentier Maison au Canard Confit.
Lotte en Bourride. (Carottes, oignons, poireaux, monté à l'ail)
Veiche grillée à la Plancha & son Aioli.

===== & =====

Crêpe Maison façon :

«Sunday» Glace vanille & caramel **ou** «Bounty» coco & chocolat «Dame Blanche» vanille & chocolat

Fromage Blanc au Coulis de fruits Rouge **ou** au Sucre.

Tartelette Tatin Tiède.

Panna Cotta maison au: (Fruits rouge **ou** Caramel **ou** Chocolat)

Profiterole au chocolat maison. XL 1 Pièce

Ile flottante maison sur crème anglaise, caramel & amandes.

Crème caramel maison à la noix de coco.

Trois parfums de glace au choix:

(Vanille, Café, Chocolat, Coco, Pistache, Rhum raisin, Fraise, Caramel, Framboise, Citron, Cassis, Fruit de la passion, Mangue)

Menu 28,80€

Entrées + Plat + Fromage ou Dessert

Aumônière de crème de Chèvre au Miel, Raisins & Noix.

Emincé de Doulpe de Méditerranée Grillé en Persillade.

Assortiment Gratiné des Saveurs (3 Huîtres gratinées, 4 Moules persillées).

« L'assiette de dégustation » (4 Huîtres, 4 Moules, 4 Perrettes & Bulots)

Timbale croustillante aux fruits de mer sauce safranée.

Tartare minute d'Espadon, Vierge & Basilic.

Foie gras de Canard Maison mi-cuit, au Porto.

===== & =====

Phoucroute de la Mer.

Pressé d'agneau Rôtie dans son Jus.

Daupiette de saumon frais farcie au Chèvre chaud.

Brandade de Lotte Maison Persillée.

Rencontre entre Seiche Grillée & Rouille de seiche Maison.

Entrecôte Grillée sauce Roquefort & Frites.

Gambas flambées au Muscat.

Rossini de Bœuf & sa Sauce au foie gras de canard maison.

===== & =====

Tarte grand-mère. (Tartelette Tatin tiède, boule vanille, amandes grillées, caramel & chantilly)

Macaron Chocolat, Crème glacé Pistache & Chocolat maison.

Macaron Framboise, Sorbets Exotiques & Coulis fruits rouges.

Tatin Flambée Minute au Palvados.

Profiteroles au chocolat maison. XXL 2 Pièces.

« La Jamaïcaine » (3 boules Rhum raisin, arrosées de Rhum, Moka, Chantilly)

« Dame Blanche » (3 boules vanille, Amandes, sauce chocolat, Chantilly)

Menu 34,80€

2 Entrées + une pause saveurs + 1 Plat + 1 Fromage ou 1 Dessert

Croustillant aux deux saumons maison, & sa crème de chèvre.

Tartare minute d'Espadon, Vierge & Basilic.

« L'assiette de dégustation » (4 Huîtres, 4 moules, 4 crevettes, bulots)

Foie gras de Canard Maison mi-cuit, au Porto.

===== & =====

Aumônière de crème de Chèvre au Miel, Raisins & Noix.

Assortiment Gratiné des Saveurs (3 Huîtres gratinées, 4 Moules persillées).

Timbale croustillante aux fruits de mer sauce safranée.

Emincé de Roule de Méditerranée Grillé en Persillade.

Camembert chaud & sa salade Mixte.

L'assiette de Soupe de poissons & sa rouille maison.

===== & =====

Pause Saveurs. (Marc de muscat & sorbet citron)

===== & =====

Phoucroute de la Mer.

Pressé d'agneau Rôtie dans son Jus.

Daupiette de saumon frais farcie au Chèvre chaud.

Brandade de Lotte Maison Persillée.

Rencontre entre Seiche Grillée & Rouille de seiche Maison.

Entrecôte Grillée sauce Roquefort & Frites.

Gambas flambées au Muscat.

Rossini de Bœuf & sa Sauce au foie gras de canard maison.

===== & =====

Un dessert au choix à la carte (Sauf ligne rouge) ou l'Assortiment de Fromages.

Carte des vins

Rouge :

37,5cl 50cl 75cl

« Le Merlot vieilles vignes » (Cave de Beauvignac Mèze) IGP	20,80
« Le Cabernet Sauvignon vieilles vignes » (Cave de Beauvignac Mèze) IGP	20,80
Parignan Méchant Villa Delmas (100% Parignan noir) IGP	22,80
« Les Epices » Les Feuses » (Mèze) (100% Syrah) IGP 12,80	24,80
« La Délice'Feuses » (Mèze) (Merlot, Syrah, Cabernet Franc) IGP	20,80
Saint Chinian « L'excellence St Laurent » AOP	14,80 18,80

Rosé :

37,5cl 50cl 75cl

« Le Moelleux Rosé » Vins de Beauvignac (Mèze) IGP	16,80
« Le 100% Grenache Rosé Beauvignac . IGP	18,80
« La Délice'Feuses » (Mèze) (100% grenache) IGP	20,80
Domaine des Feuses (Mèze) « Rosé sec Muscaté » IGP 12.80	20,80
Domaine des Feuses (Mèze) « La Gazelle (grenache, Syrah) » IGP	20,80
Saint Chinian « L'excellence St Laurent » AOP	14,80 18,80
Le Rosé Terrasse Villa Delmas (80% Grenache ; 20% Syrah) IGP	20,80

Blanc :

37,5cl 50cl 75cl

« Le Moelleux Blanc » Vins de Beauvignac (Mèze) IGP	16,80
« Picpoul de Pinet » Vins de Beauvignac. AOP	15.80 20,80
« La Délice'Feuses » (Mèze) (Viognier & Colombard) IGP	20,80
Muscat Sec Petits Grains Domaine des Feuses (Mèze). IGP	18,80
100% Chardonnay Vins de Beauvignac (Mèze). IGP	18,80
Le Viognier Domaine des Feuses (Mèze) « 100% Viognier » IGP	22,80
Saint Chinian « L'excellence St Laurent » AOP	14,80 18,80

Pichet:

Caveau de Mèze 12°

Rouge, Blanc ou Rosé 25 cl => 4.80 50cl => 8.80

Au Verre :

3,40

Champagne : Champagne « Fabrice Petit » brut Réserve 75cl 64

A la coupe : 8€

Apéritifs

Bière Pression : 3,40€	(supplément sirop 0,40€)	Dicon Bière. 5,80€
Bouteilles : Sans Alcool 4,80€	Heineken, Blanche, Brune, Desperados. 5,80€	
Pastis 51, Ricard, Gasanis, Berger blanc. (Supplément sirop 0,20€)		3,40€
Xir : vin Blanc, Rouge (cardinal) ou Rosé (Provençale) (cassis, mûres, framboise, Pêche)		3,40€
Apéritifs divers (Martini, Noilly, Muscat, Porto, Suze etc...)		5,80€
Américano maison (campari, vermouth rouge, vermouth blanc)		6,80€
Spitz maison (Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, zeste Orange)		6,80€

Whiskies & Alcools

Whisky Blended 4cl (Ballantine's, Glen Campbell, Irish Whisky)		6,80€
Baby 2cl 4,20€	(les suppléments soda ou jus de fruits 1€)	
Whisky supérieurs 4cl (Black label, Jack Daniels, Four roses, Glenfiddich)		8,80€
Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Whisky : 4cl	(les suppléments soda ou jus de fruits 1€)	6,80€
Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Muscat, Poire William.		8,80€
Liqueurs (Jas vert ou blanc, M. Brizard, Bailey's, J. Marnier, Pointreau)		6,80€
Les Grèmes du Sud (34300 Agde) :		
La Pulpeuse (au Citron) La Groqueuse (à la Pomme) La Mentheuse. (à la Menthe)		6,80€

Jus de fruits & Sodas

Jus de fruits (orange, ananas, abricot, pamplemousse, tomate) Ice Tea Pêche	3,40€
Sodas & Diabolo (coca, coca Zero, tonic, Perrier, Orangina)	3,40€

Cocktails

Le Lithuanian Sunset (Vodka, Liqueur de Litchi, jus d'Orange, grenadine)	8,80€
Planter's punch (cocktail de fruits, rhum blanc, grenadine)	8,80€
Paradise (gin, jus d'orange, liqueur d'abricot)	8,80€
Gin Fizz (gin, citron, sucre, soda)	8,80€
Pina Colada (rhum, coco, jus d'ananas)	8,80€
Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)	8,80€
Blue lagoon (vodka, pamplemousse, curaçao bleu)	8,80€

Eau minérales & Boissons chaudes

San PELLEGRINO 75cl. 5,40€	Evian, Badoit, 50cl : 3,50€	100cl : 6€
Café 2€ Décaféiné ou Noisette 2,40€	Infusions & Café Crème.	4€
Capuccino 4,40€	Café Arrosé 4,80€	Irish coffee. 9,80€