



### • PARA PICAR : À L'APÉRO !

- Tapas de La Tablée : beignets de calamar, accras, chipirones, calamars enfarinés .....	12€00
- Assiette de 6 Saint-Jacques .....	10€00
- À découvrir pour les accompagner : Piquepoul extra brut, effervescent, méthode traditionnelle, (75 cl) .....	21€00

Producteurs sur la Lagune de Thau depuis 3 générations, notre expérience et notre savoir-faire sont le gage de la qualité et de la diversité de nos produits.

### • UNIQUE, NOTRE BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ : 37€40

Huîtres affinées de notre production, moules, escargots, bulots, assortiments de coquillages gratinés ou persillés, plats chauds variés, salades de la mer ou du pêcheur maison, crevettes, crustacés, mayonnaise et aioli maison, beurre, pain cuit sur place... Les ressources de la mer sont fragiles, servez-vous à volonté, mais sans gaspiller ! Toute dégustation des produits du buffet, sans commande préalable, sera facturée au tarif indiqué de 37€40. Merci d'en tenir compte.

### • ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée - Huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins .....	9€50
Bouquet de crevettes - 12 pièces .....	10€00
Escargots de mer "Les Pointus" avec l'aioli de la Ferme .....	9€00
Huîtres gratinées - 6 pièces .....	12€00
Moules gratinées de la Ferme - L'assiette .....	8€50
Assortiment de moules et huîtres gratinées - L'assiette .....	12€00
Assiette de couteaux - 12 pièces .....	10€00
Méli-mélo de la Ferme - 3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots .....	7€00
Tartare de saumon, avocat, salade d'algues .....	15€00
Carpaccio de saumon .....	14€00
Gravlax de saumon .....	15€00
Duo de Seviche - saumon, morue .....	17€00

### • SALADES ET SALADES REPAS (XL)

ENTRÉE XL

Salade Burrata - Carpaccio de tomates, salade, oignon rouge, olives, burrata, pesto vert .....	13€00
Salade Chèvre chaud - Salade verte, tomates, œufs, oignons, olives, maïs, toasts de chèvre chaud, thym, miel, gressins .....	13€00
Salade Pastorale - Salade verte, tomates, avocats, saumon, légumes grillés, brousse de brebis, gressins .....	13€00
Aumônière de la Mer - Moules, calamars, seiche, salade .....	20€00

## CARTES DES DESSERTS - TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE

### NOS DOUCEURS

Café gourmand .....	8€00
Coulant au chocolat (sans gluten) et sa boule de vanille .....	7€90
Baba au rhum .....	8€00
Dessert du moment .....	7€90
Fromage blanc, nature, fruits rouges ou miel .....	7€00

### NOS DÉLICES GLACÉS

Omelette norvégienne au rhum-raisins .....	8€00
Liégeois, café ou chocolat, caramel .....	8€30
Nougat glacé .....	6€50
Profiteroles artisanales au chocolat maison .....	8€10
Flûte glacée, limoncello ou fruits rouges .....	8€00

### NOS CRÉATIONS GLACÉES DU MOMENT

Bounty Cup - 2 boules coco, 1 boule chocolat-noisette, sauce chocolat, noix de coco rapée, chantilly .....	8€50
Fraîcheur du Sud - 1 boule abricot, 1 boule melon, 1 boule pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly .....	8€50
L'Exotique - 1 boule coco, 1 boule rhum-raisins, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly .....	8€50
La Gourmande - 1 boule caramel beurre salé, 1 boule rhum-raisins, 1 boule vanille, amandes caramélisées, chantilly .....	8€50

### BOULES DE GLACE

Vanille, café, chocolat-noisette, ananas, citron pressé, abricot, noix de coco, rhum-raisins, pêche de vigne, melon, caramel beurre salé .....	
--	--

## LES RECETTES D'UNE CUISINE IODÉE AVEC FENÊTRE SUR MER

### • NOS FORMULES

Les succulentes recettes cuisinées "à la plancha" : une cuisson si simple qui exaltera les saveurs des poissons et crustacés que nous vous proposons, selon arrivage, accompagnés de légumes frais. Le pain est cuit sur place.

### • SAVEURS MARINES

- Entrée et plat .....	42€40
------------------------	-------

Buffet de fruits de mer à volonté et seiche ou poisson du jour "à la plancha", selon arrivage

### • DÉLICES IODÉS

- Entrée, trou marin et plat .....	47€40
------------------------------------	-------

Buffet de fruits de mer à volonté, Trou marin, Gambas "à la plancha" ou assortiment de poissons, selon arrivage

### • NOTRE DIFFÉRENCE : LA PARILLADA DE LA TABLÉE

- Poissons, coquillages et crustacés, selon arrivage .....	37€40
--	-------

### • À LA CARTE, CÔTÉ MER

Linguines aux chipirones à l'ail .....	16€50
--	-------

Gratinée de la Ferme - Noix de St-Jacques et fruits de mer persillés .....

Pyramide de la Ferme - Gambas et seiches flambées au Noilly Prat .....

La Parillada de crustacés - Homard vivant entier (400/600 g), gambas (10/20), coquilles St-Jacques, selon arrivage .....

Le homard vivant "à la plancha" - Homard vivant entier (400/600 g) .....

La seiche "à la plancha" et son aioli maison .....

L'assiette de poissons de La Ferme, selon arrivage .....

L'assiette de gambas (flambées supplément 1€50) .....

Duo de la Ferme et sa Demoiselle

Pavé de saumon, longe de cabillaud, une gambas, petits légumes .....

### • À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte (250 g) assortiment frites et salade - Origine France .....	19€00
---	-------

Magret de canard (300 g) servi entier, assortiment frites et salade - Origine France .....

### • POUR LES PETITS MOUSSES, jusqu'à 10 ans

Nuggets de poulet / frites ou filet de merlu pané / frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau .....

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte au buffet et aux toilettes, merci !

### BOISSONS

#### • APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Noilly Prat "L'apéritif de Marseillan"	
rouge, blanc ou ambré (5 cl) .....	4€80
Pastis 51, Ricard (2 cl) .....	3€30
Le Marseillanais (5 cl) .....	4€80
Martini (5 cl), Suze (5 cl) .....	4€80
Kir cassis, pêche ou mûre (8 cl) .....	3€80
Muscat (5 cl) .....	4€00
Américano maison .....	6€50
Coupe champagne brut (8 cl) .....	8€00
Kir Royal brut (8 cl) .....	8€50

#### • BOISSONS SANS ALCOOL

Orangina (25 cl),	3€80
Coca, Coca Zéro (33 cl) .....	3€50
Fuzz Tea (25 cl) .....	3€50
Jus oranges, abricots, ananas, tomates (25 cl) .....	3€50
Diabolo (33 cl) .....	3€00
Limonade (33 cl) .....	2€80
Sirop à l'eau (25 cl) .....	1€50
Supplément sirop .....	0€20

#### • EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl) .....	3€50
Evian (1/2 l) .....	2€30
Heineken (33 cl) .....	3€80
Sanpellegrino (1/2 l) .....	3€30
Heineken sans alcool (33 cl) .....	3€50
Salvatet (1 l) .....	4€50

Tous les jours, plusieurs cocktails avec ou sans alcool vous sont proposés : voir ardoise

### NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX

#### • CAVE DE VINS BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET	



<tbl\_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="1"