



• PARA PICAR : À L'APÉRO !

- Tapas de La Tablée : <i>beignets de calamar, accras, chipirones, calamars enfarinés</i>	12 [€] 00
- Assiette de 6 Saint-Jacques	10 [€] 00
- À découvrir pour les accompagner : Piquepoul extra brut, <i>effervescent, méthode traditionnelle, (75 cl)</i>	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 - <i>Huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins</i>	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 - <i>L'assiette</i>	8 [€] 50
Assortiment de moules et huîtres gratinées - <i>L'assiette</i>	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 Sevice - <i>saumon, morue</i>	17 [€] 00

• SALADES ET SALADES REPAS (XL)

	ENTRÉE	XL
Salade Burrata - <i>Carpaccio de tomates, salade, oignon rouge, olives, burrata, pesto vert</i>	13 [€] 00	
Salade Chèvre chaud - <i>Salade verte, tomates, œufs, oignons, olives, maïs, toasts de chèvre chaud, thym, miel, gressins</i>	13 [€] 00	19 [€] 00
Salade Pastorale - <i>Salade verte, tomates, avocats, saumon, légumes grillés, brousse de brebis, gressins</i>	13 [€] 00	19 [€] 00
Aumonière de la Mer - <i>Moules, calamars, seiche, salade</i>		20 [€] 00

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", <i>selon arrivage</i>	

• DÉLICES IODÉES

- Entrée, trou marin et plat	47 [€] 40
Buffet de fruits de mer à volonté, Trou marin, Gambas "à la plancha" ou assortiment de poissons, <i>selon arrivage</i>	

• NOTRE DIFFÉRENCE : LA PARILLADA DE LA TABLÉE

- Poissons, coquillages et crustacés, <i>selon arrivage</i>	37 [€] 40
---	--------------------

• À LA CARTE, CÔTÉ MER

Linguines aux chipirones à l'ail	16 [€] 50
Gratinée de la Ferme - <i>Noix de St-Jacques et fruits de mer persillés</i>	19 [€] 50
Pyramide de la Ferme - <i>Gambas et seiches flambées au Noilly Prat</i>	21 [€] 00
La Parillada de crustacés - <i>Homard vivant entier (400/600 g), gambas (10/20), coquilles St-Jacques, selon arrivage</i>	49 [€] 90
Le homard vivant "à la plancha" - <i>Homard vivant entier (400/600 g)</i>	34 [€] 50
La seiche "à la plancha" et son aioli maison	18 [€] 50
L'assiette de poissons de La Ferme, <i>selon arrivage</i>	17 [€] 00
L'assiette de gambas (<i>flambées supplément 1[€]50</i>)	19 [€] 00
Duo de la Ferme et sa Demoiselle <i>Pavé de saumon, longe de cabillaud, une gambas, petits légumes</i>	23 [€] 00

• À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte (250 g) assortiment frites et salade - <i>Origine France</i>	19 [€] 00
Magret de canard (300 g) servi entier, assortiment frites et salade - <i>Origine France</i> ..	23 [€] 00

• 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	11 [€] 00
Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte au buffet et aux toilettes, merci !	

BOISSONS

• APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Noilly Prat "L'apéritif de Marseillan" <i>rouge, blanc ou ambré (5 cl)</i>	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

• BIÈRES BOUTEILLE

Grimbergen Blanche (33 cl)	4 [€] 00
Heineken (33 cl)	3 [€] 80
Heineken sans alcool (33 cl)	3 [€] 50

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

• BOISSONS SANS ALCOOL

Orangina (25 cl),	
Coca, Coca Zéro (33 cl)	3 [€] 80
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
Sanpellegrino (1/2 l)	3 [€] 30
Salvetat (1 l)	4 [€] 50

NOTRE SÉLECTION DE VINS RÉGIONAUX

• CAVE DE VINS BLANCS

AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL DE PINET
Carte Noire,
vif et frais, notes citronnées et florales
(75 cl)

Duc de Morny, <i>ample, notes de fruits exotiques et de fruits confit</i> (75 cl)	17 [€] 00
---	--------------------

Hugues de Beauvignac, <i>fruité et citronné (75 cl)</i>	17 [€] 00
--	--------------------

IGP DU PAYS D'OC
Les Charmettes,
Chardonnay/Viognier, subtil mélange (75 cl)

Hugues de Beauvignac, <i>Chardonnay harmonieux, notes de fruits exotiques, vanille</i> (75 cl)	17 [€] 00
--	--------------------

Domaine de La Madeleine Viognier,
notes aromatiques puissantes, rondes, fruitées
(75 cl)

	19 [€] 50
--	--------------------

• VINS RÉGIONAUX AU VERRE BLANCS, ROSÉS OU ROUGES

• CAVE DE VINS ROSÉS

IGP DU PAYS D'OC
Domaine de La Madeleine St-Jean,
fruits frais, petit côté de mangue (75 cl)

IGP CÔTES DE THAU
Les Charmettes,
Grenache noir, notes aromatiques (75 cl)

• CAVE DE VINS ROUGES

IGP CÔTEAUX DU LANGUEDOC
Les Charmettes,
Marseillan Syrah (75 cl)

IGP DU PAYS D'OC
Père Joseph,
Grenache, Syrah et Marselan (75 cl)

• VINS RÉGIONAUX EN PICHET BLANCS, ROSÉS OU ROUGES

La Madeleine St-Jean
(1 l) 14[€]00 (50 cl) 8[€]50 (25 cl) 5[€]00

Vin de Pays des Côtes de Thau
(1 l) 12[€]00 (50 cl) 7[€]50 (25 cl) 4[€]50

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

NOS DOUCEURS

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

NOS DÉLICES GLACÉES

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

NOS CRÉATIONS GLACÉES DU MOMENT

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

BOULES DE GLACE

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

1 Boule : 2[€]50 •••• 2 Boules : 4[€]90 •••• 3 Boules : 6[€]90

Supplément chantilly : 1[€]00

LES ALCOOLISÉES

L'Amiral de Thau <i>3 boules citron pressé, vodka</i>	8 [€] 90
Piña Colada - 2 boules coco, 1 boule ananas, <i>jus d'ananas, rhum blanc, chantilly</i>	8 [€] 90
L'Irish Coffee <i>Café expresso, sucre de canne, whisky, chantilly</i>	8 [€] 90

• BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2 [€] 50	Thé, verveine	3 [€] 30
Noisette	2 [€] 70	Capuccino	4 [€] 80

• DIGESTIFS

Manzana, Limoncello, Cognac, Armagnac, Calvados, Poire William, Get 27, Get 31, Gin, Vodka, Rhums, Whisky (5 cl)	6 [€] 50
Champagne J.-C. brut (75 cl)	60 [€] 00

