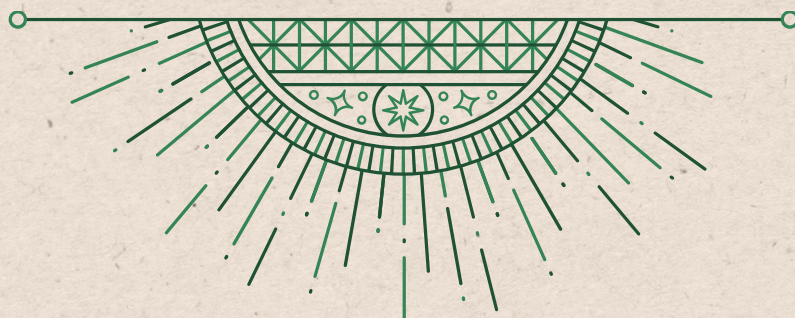


MENU



LE PIMENT VERT

ENTRÉES

HUÎTRES DE L'ETANG DE THAU N°2 (G. Mer)

6, 9, 12 oysters

- 6 Huîtres
- 9 Huîtres
- 12 Huîtres



12 €

18 €

24 €

HUÎTRES Gratinées Méthode Champenoise

Oysters baked with Champagne

- 6 Huîtres
- 9 Huîtres

17 €

23 €

LES PERLES DU CAP

Toasts grillés, crème d'avocat, crevettes, pamplemousse, perles de fruits

Grilled toasts with avocado cream, shrimp, grapefruit and

15 €

FEUILLETÉ DORÉ AU HOMARD ET POISSONS

Puff pastry with lobster and fish

19 €

CARPACCIO DE BŒUF FAÇON PIMENT VERT

Beef carpaccio

18 €

TARTARE DE SAUMON THAÏ DU PIMENT

Saumon, tartare de tomate, fruit de la passion, citron vert, gingembre, piment, sauce thaï maison, graines de sésame, coriandre

Salmon tartare with tomato, passion fruit, lime and Thai sauce

19 €

PALET DE CHÈVRE affiné sur poire pochée avec sa salade

Warm goat cheese, poached pear and salad

14 €

SPÉCIALITÉS DU CHEF "CLAUDE SARG"

FIANÇAILLES TERRE ET MER 36 €
Escalopes de foie gras poêlées, St Jacques sauce grand café de Paris
Seared foie gras and scallops

TIGRE QUI PLEURE 32 €
Pièce de bœuf, sauce thaï parfumée
Beef steak with Thai-style sauce

TATAKI DE THON 34 €
Sashimi de thon cru, sauce thaï parfumée
Tuna tataki with Thai-style sauce

LA PLANCHE MARINE flambée au Nouilly Prat 36 €
Merlu ou lieu noir, gambas, sépions, tentacule d'encornet et sa persillade
Pollock or hake, king prawns, cuttlefish and squid with parsley garlic

WOK DU PIMENT VERT : Nouilles chinoises sautées, légumes croquants 32€
et sauce maison parfumée thaï - demi poulpe fleur, tentacule d'encornet,
moules et gambas

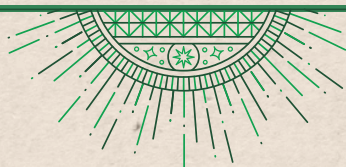
WOK BŒUF : Émincé de bœufs marinés 30€

WOK VÉGÉTARIEN : Assortiment de légumes sauce thaï 24€

TAGLIATELLES fraîches aux St Jacques "sauce crémeuse aux amandes" 29 €
Tagliatelle with Scallops and Creamy Almond Sauce



MENU 42 EUROS



6 HUÎTRES fraîches de l'étang de Thau N°2
6 oysters

-

LES PERLES DU CAP
Grilled toasts with avocado, tomato tartare, shrimp, grapefruit and lumpfish roe

-

PALET DE CHÈVRE
Warm goat cheese salad

-

CARPACCIO DE BŒUF DU CHEF
Beef carpaccio



ESPADON GRILLÉ au tartare de tomates et herbes fraîches
Grilled swordfish with tomato tartare & fresh herbs

-

FILET DE POISSON selon arrivage
Catch of the day

-

FAUX-FILET DE BOEUF
Beef sirloin steak

-

ÉMINCÉS DE MAGRET DE CANARD sauce au choix
Duck breast



GÂTEAU TOUT CHOCOLAT

-

VELOUTÉ DE FRUITS FRAIS SORBET COCO
Strawberry fruit velouté with coconut sorbet

-

CHOUX À LA CHANTILLY ET CARMEL
Cream puffs with whipped cream and caramel

-

COUPE DE GLACES OU SORBETS

POISSONS

Nos poissons sont accompagnés de riz à la sauce thaï et de mousseline de patates douces au lait de coco.

Our fish are served with Thai-style rice and sweet potato coconut purée

30 €

ESPADON GRILLÉ avec son tartare de tomates et herbes fraîches
Grilled swordfish with tomato tartare & fresh herbs

36 €

THON ROUGE sauce Thai aux graines de sésame grillées et yuzu
Supplément Escalope de Foie Gras 40/50g « Façon Rossini » 8 €
Red tuna with grilled sesame seeds and yuzu-infused Thai sauce



36 €

COUPLE DE FILET DE LOUP et DAURADE sauce vierge
Sea bass and sea bream fillets with parsley sauce

SEICHES à la Plancha et sa rouille
Grilled squid with rouille sauce

30 €

DÉLICE DU PÊCHEUR sur sa fondue de poireaux sauce à l'amande
Gambas, St Jacques, merlu et lotte
Creamed leeks with almond sauce, king prawns, scallops, hake and monkfish

36 €

36 €

MARMITE DE LA MER façon bouillabaisse
Lotte, lieu noir, moules et espadon
Fish stew with mussels, pollock and swordfish

VIANDES

Nos viandes sont accompagnées d'une purée de navet et de légumes frais de saison

Our meats are served with turnip purée and seasonal vegetables

MAGRET DE CANARD entier sauce au choix
Duck breast

32 €



FILET DE BŒUF SAUCE AU CHOIX
Beef fillet

42 €

SOURIS D'AGNEAU sauce caramel aux graines de sésame grillées, au yuzu et à la badiane
Lamb shank with caramel sauce, roasted sesame seeds, yuzu and star anise

36 €

ESCALOPE DE VEAU façon du chef

38 €

Pièce de veau pannée, jambon cru, mozzarella gratinée et sa sauce tomate, câpres

Breaded veal escalope with cured ham, tomato sauce, capers and melted mozzarella

TARTARE DE BŒUF DU PIMENT VERT

28 €

supplément carpaccio possible : +16 €

Beef tartare (carpaccio supplement available +15€)

Supplément de sauce 3€

sauce forestière, sauce grand café de Paris, sauce caramel aux graines de sésame grillées & yuzu, sauce poivre concassé, sauce fourme de Montbrison

Supplément escalope de foie gras (40/50 g) façon Rossini : 8 €