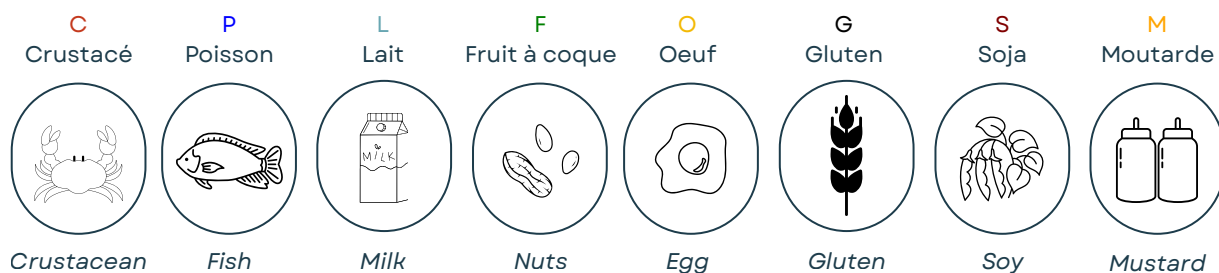




HÔTEL**** | RESTAURANT | SÉMINAIRES
LA GRANDE MOTTE
277, Allée du Vaccarès



A la carte

MIDI & SOIR

Tapas

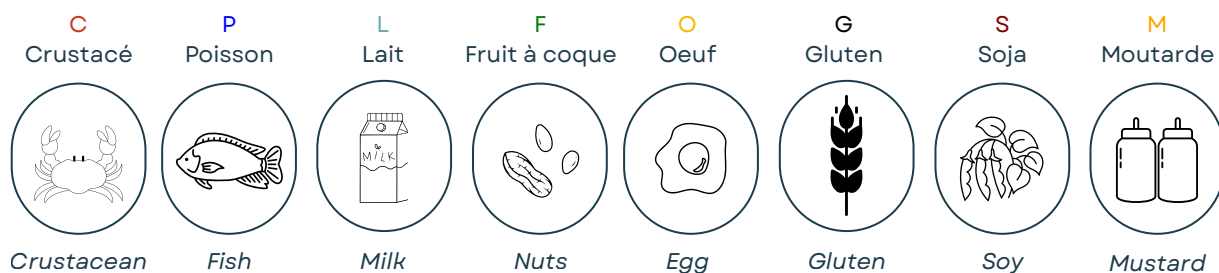
Planche de charcuterie	25€
Planche de fromage	L 25€
Planche mixte	L 30€
Crevettes tempura	C 7€
Poulet façon karaage (mariné à la japonaise)	G, S 8€
Chorizo ibérique 50/100g	7/13€
Jambon ibérique 50/100g	9/16€
Croquetas jambon ibérique	G 8€
Pan con tomate	G 4.5€

Les coquillages

6 huîtres	C 13€
12 huîtres	C 25€
Bulots ou crevettes (12) et aioli	C, O, M 12€
Trio de bulots, crevettes et huîtres	C, M, O 19€

Les Entrées

OEuf poché, gnocchis crème de gorgonzola, lard croustillant	LO 15€
Foie gras mi-cuit maison, chutney poire-coing, toast de pain brioché	G 21€
Tataki de thon teriyaki, crémeux d'avocat, yaourt grec citronné	S, P 14.50€
La burrata crémeuse, tartare de betteraves aux fines herbes, crème au basilic	L 13.50€
Butternut en velouté, brisures de marron, chantilly à l'Espelette	F, L 13€



A la carte

MIDI & SOIR

Les Salades Repas

César

O, G, L 18.5€

Filet de poulet croustillant, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Cévenole

G, L 18.5€

Toasts de Pélardon au miel, oignons, lardons, croûtons, tomates cerises

Italienne

F, L 18.5€

Jambon serrano, tomates confites, burrata et pesto

Les Plats

La noix d'entrecôte, frites de panisse, jus corsé (350g) 34€

Orecchiette, crème tartufata, copeaux de truffe et parmesan (supplément jambon +3€) G, L 22€

Thon mi-cuit, guacamole avocat-kiwi, mayonnaise épicée P, M, O 28€

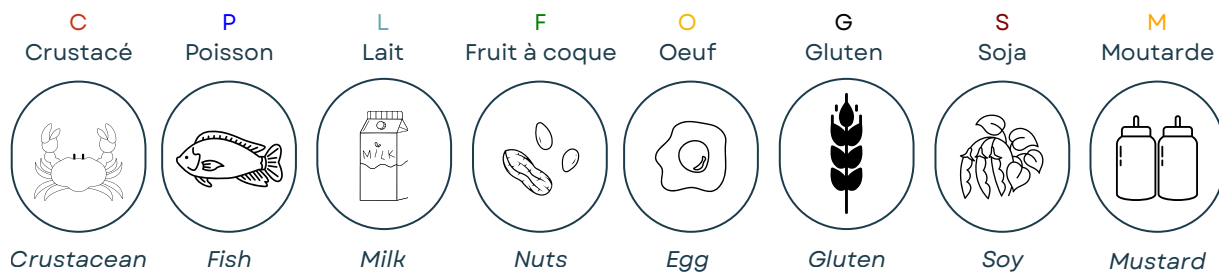
Le filet de canette, mousseline de patate douce, choux pak choï 26€

La belle côte de veau, sauce forestière, pommes de terre grenailles L 28€

La Parillada du Prose P, C 36€

Filet de dorade, risotto crémeux, vierge de légumes provençaux P 24€

Côte de boeuf Holstein 1 kg 79€



Menu enfant

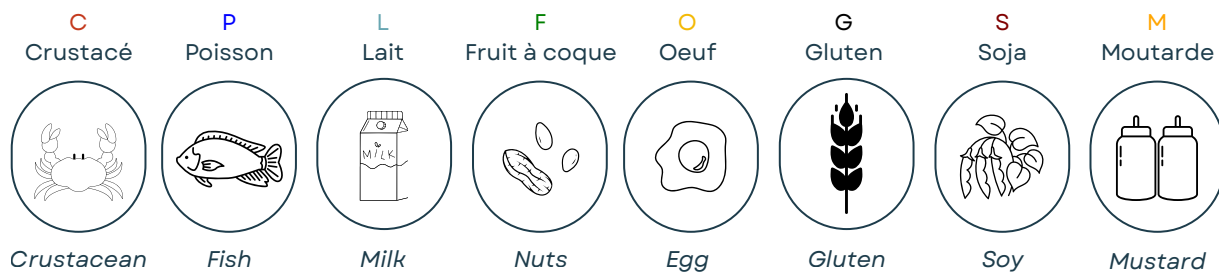
1 sirop au choix	17€
Pièce du boucher ou Poisson ou Mini Pizza	L, P
Glace ou Compote de fruits	L, O

Nos pizzas

MIDI & SOIR

Base sauce tomate maison

Margherita	L 13€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
La Romana	L 14€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives	
La Regina	L 15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et roquette	
La 4 Fromages	L 17€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre, et parmesan	
La Parmigiana	L 15€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, tomates cerises, parmesan gratiné	
La Diavoletta	L 16€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignons rouges, artichauts et basilic	
La Dolce Vita	L 19€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, burrata, parmesan, basilic et olives	



Nos pizzas

MIDI & SOIR

Base crème

La Chèvre Miel

L 15€

mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel et olives

Ortolana

L 17€

mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, artichaut, aubergine, tomates cerises

Les gourmandes

Mare e monti

L, C 20€

sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignons rouges, poivrons, calamars marinés en persillade et basilic

La Tartufa

L 21€

base crème à la truffe, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et parmesan

La Tataki

S, P, L 24€

sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, roquette, tataki de thon, tomates cerises

A la carte

MIDI & SOIR

Les coupes de glace

Chocolat Liégeois	L 11€
Chocolat, vanille, sauce chocolat chaud et chantilly	
Café Liégeois	L 11€
Café, vanille, espresso et chantilly	
Caramel Liégeois	L 11€
Caramel beurre salé, vanille, sauce caramel et chantilly	
Dame Blanche	L 11€
Vanille, chocolat chaud et chantilly	
After Eight	L 11€
Menthe, chocolat, chocolat chaud et chantilly (supplément Get27 4€)	
Cévenole	L, F 12€
Marron, vanille, crème de marron, chantilly et amandes	
Colonel	13€
2 boules sorbet citron, 4cl Vodka	
Meli Melo	L, F 13€
Fougasse d'Aigues Mortes, rhum raisin, pistache, chantilly et amandes	

Supplément chantilly 2.5€

Supplément chocolat chaud 2.5€

Supplément caramel maison 2.5€

Les Desserts

Tiramisù maison	O 9€
Le moelleux, chocolat crémeux mascarpone, tuile crispy chocolat blanc	L, O, G 9€
Tarte tatin poire sésame noir, glace vanille	O, G 9€
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace fougasse d'Aigues Mortes	G, L, O 9€
Café ou thé gourmand (Allergène sur demande)	12€
Assiette 3 fromages	L 10€

A la carte

MIDI & SOIR

Digestifs glacés

1 boule de glace + 4cl d'alcool - 11€

Citron - Vodka ou Pulpeuse

Menthe chocolat - Get 27 ou Mentheuse

Noix de coco - Rhum Ambré

Fougasse d'Aigues Mortes - Cointreau

Nos parfums de glace

1 boule 3.5€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8.5€

Glaces

Chocolat

Café

Vanille

Caramel au sel de Camargue

Turrón

Pistache

Rhum Raisin

Menthe chocolat

Marron

Fougasse d'Aigues Mortes

Sorbets

Fraise

Citron

Noix de coco

Mangue

Menu de la semaine

Du **LUNDI** au **VENDREDI**, tous les midis

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert = **19.90€**

Entrée + Plat + Dessert = **25€**

1 verre de vin ou 1 café offert

HÔTEL**** | RESTAURANT | SÉMINAIRES

LA GRANDE MOTTE
277, Allée du Vaccarès