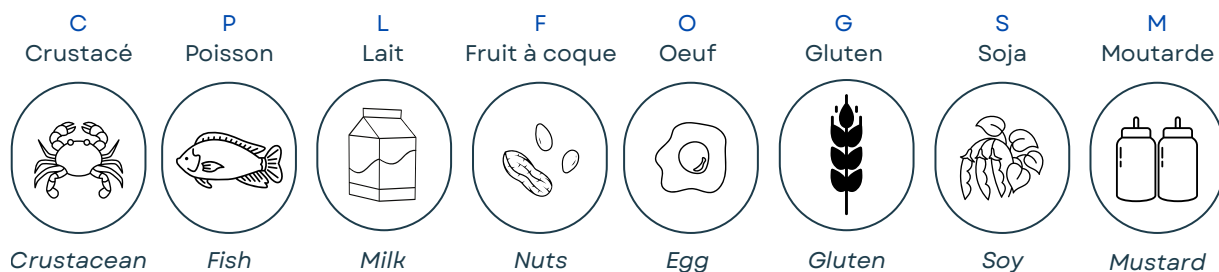




HÔTEL**** | RESTAURANT | SÉMINAIRES

LA GRANDE MOTTE
277, Allée du Vaccarès



À LA CARTE

MIDI & SOIR

Tapas

Planche de charcuterie	25€
Planche de fromage	L 25€
Planche mixte	L 30€
Crevettes tempura	C, G 7€
Calamars infarinata	G 8€
Chorizo ibérique 50/100g	7/13€
Jambon ibérique 50/100g	9/16€
Croquetas au jambon ibérique	G 8€
Pan con tomate	G 4.5€
Friture de joëls	G, P 7€

Les coquillages

6 huîtres	C 13€
12 huîtres	C 25€
Crevettes (12) et aïoli	C, O, M 12€
Duo de crevettes et huîtres	C, M, O 16€
Moules gratinées (12)	C, L 12€

Les entrées

Tarte fine au crabe et à l'avocat	C, M, O, G 15€
Foie gras mi-cuit maison, chutney poire, toast de pain brioché	G 21€
Tataki de thon teriyaki, crémeux d'avocat, yaourt grec citronné	S, P 14.50€
<i>Déclinaison en plat possible 28€</i>	
Os à moelle	12€
Mozzarella di bufala, bresaola, pêches rôties et pistaches	L, F 14€

À LA CARTE

MIDI & SOIR

Les salades repas

César

O, G, L 18.9€

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

Cévenole

G, L 18.9€

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

Melba

F, L 18.9€

Mozzarella di bufala, pêches rôties, bresaola et pistaches

Océane

P, O 18.9€

Thon mi-cuit, œuf dur, avocat, tomates cerises, edamame et vinaigrette balsamique

Les plats

La noix d'entrecôte (300g), frites maison
Sauce chimichurri ou poivre vert

34€

Linguine alle vongole

G, C 28€

Thon mi-cuit, guacamole avocat-kiwi et mayonnaise épicée

P, M, O 28€

Filet de canette laqué au soja et miel, frites de patate douce

S 29€

Sole meunière

P 42€

La Parillada du Prose

P, C 36€

Millefeuille de rougets, basilic et spianata, crumble de parmesan et wok de légumes croquants

P 28€

Côte de bœuf Holstein (1 kg), frites maison

79€

Tartare de bœuf au couteau, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, tomates confites, mayonnaise au basilic et frites maison

F, M, O 24€

Burger du moment (allergènes sur demande)

G 24€

Menu enfant

1 sirop au choix

17€

Pièce du boucher ou Poisson ou Mini Pizza

L, P, G

Glace ou Compote de fruits

L

NOS PIZZAS

MIDI & SOIR

Base sauce tomate maison

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

Base crème

La Chèvre Miel	G, L, F 15€
mozzarella fior di latte, chèvre, noix, miel et olives	
Ortolana	G, L 17€
mozzarella fior di latte, champignons, oignons rouges, artichaut, aubergine, tomates cerises	
Salmone	G, L, P 19€
mozzarella fior di latte, saumon frais, oignons rouges et citron vert	

Les spéciales

Mare e monti	G, L, C 20€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignons rouges, poivrons, calamars marinés en persillade et basilic	
La Tartufa	G, L 21€
base crème à la truffe, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et parmesan	
La Tataki	G, S, P, L 24€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, roquette, tataki de thon, tomates cerises	
Emiliano	G, S, P, L 19€
mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, jambon cru, roquette, parmesan, et crème balsamique	

Prix en TTC service compris

À 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€
Profiterole au chocolat	O, G 9€
Millefeuille aux fruits rouges	L 9€
Assiette de fruits	O, G, L 10€
Affogato (boule de glace à la vanille nappée d'un espresso chaud)	L 7€
Café ou thé gourmand (allergènes sur demande)	12€
Assiette 3 fromages	L 10€

À 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

Nougat

Pistache

Rhum Raisin

Menthe chocolat

Marron

Fougasse d'Aigues Mortes

Sorbets

Fraise

Citron

Noix de coco

Mangue

Fruit de la passion

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