

Nos Suggestions du Moment

Entrées

Soupe de Poissons
Saumon Mariné au Gingembre et au Citron Vert.....
Seiches à la Persillade et Poivrons Grillés
Gratinées de l'Étang (6 moules - 6 Huîtres)
Assiette de l'Étang (6 moules - 6 Huîtres)
Artichauts Violets à la Barigoule au Basilic.....
Salade de foie gras de canard maison et magret fumé à l'huile de noisette.....
Salade d'automne aux gésiers de canard confits et magrets fumés
Salade de Crottin de Chavignol aux cerneaux de noix

Plats Du Terroir

Gardianne de Taureau aux Tagliatelles Fraîches
Magret de Canard aux Raisins et Marc de Muscat
Filet de Sole tropicale au Noilly de Marseillan et Salicornes

Jardin d'Annie (Menu Diététique)

Nage de saumon et noix de Saint Jacques à la verveine et au concombre

Plats Sans Supplément

Confit de Canard Maison, Pommes de Terre à l'Ail et Poivre Vert
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne
Aiguillettes de Canard au miel d'Acacia, sauce aigre douce
Mousseline de Saumon aux gambas à la crème de homard.....
Pavé de Filet de Loup de Mer à la crème de moules
Tagliatelles Fraîches au Poivre Vert, Foie Gras de Canard et Magret Fumé...
Tagliatelles aux Noix de St Jacques et Crème de Homard
Tagliatelles au blanc de seiches à l'aioli

Entrées et Plats avec Supplément

Noix de Saint-Jacques au champagne
--

Desserts

Crêpes au chocolat et Chantilly
Tatin de pommes et poires au Calvados



Nos Menus

*Menu à 18 Euros **

Uniquement le Midi Sauf Dimanche et Jours Fériés

Composez Votre Menu, Au Choix :

Dans les Suggestions

Une Entrée ou Un Plat

Fromage ou Dessert

ou

Moules à la Crème au Picpoul de Pinet Frites

Moules à la Rouille Frites

Moules Marinières Frites

Fromage ou Dessert

ou

Choisissez un Plat à la Carte :

Viande ou Poisson

Fromage ou Dessert

*Menu à 29,80 Euros **

Choisissez :

.Une Entrée Dans les Suggestions;

.Plat : Viande ou Poisson à la Carte Ou Dans Les Suggestions

.Fromage ou Dessert : à la Carte ou Dans Les Suggestions

*Menu à 33,50 Euros **

Choisissez :

. Une Entrée à la Carte ou Dans les Suggestions

.Plat : Viande ou Poisson à la Carte ou dans les Suggestions

.Fromage et Dessert à la Carte ou Dans les Suggestions

Menu Enfant à 10 Euros

Salade Composée ou Foie Gras de CanardMaison

Petit Pavé de Boeuf ou Saumon Grillé (Légumes ou Frites)

Dessert Glace ou Salade de Fruits ou Ile Flottante ou CrèmeCaramel

Suppléments Selon vos Choix*

*(Toutes les entrées , Dépassant 12,00, ont des suppléments en fonction du menu)

*(Tous les Plats de Viandes ou Poissons, dépassant 14,00 Euros,
ont des Suppléments en Fonction du Menu)

Taxe et Service Compris

Nos Coquillages Froids

Bouquet de Crevettes Mayonnaise ou sauce Cocktail (200g)

Homard Froid Mayonnaise ou sauce Cocktail

12 Huîtres de l'Etang

6 Huîtres de l'Etang

Timbale de Bulots à l'Aïoli

Assiette Res'Thau

(8 Huîtres, 4 Moules, 8 Bulots, 3 Crevettes)

Spécial Res'Thau (2 Pers)

(16 Huîtres, 8 Moules, 16 Bulots, 6 Crevettes)

Spécial Gourmand (3 Pers)

(24 Huîtres, 12 Moules, 24 Bulots, 9 Crevettes)

Coquillages Et Crustacés Chauds

Gratineés de l'Etang (6 Moules - 6 Huîtres)

8 Huîtres Gratinées

8 Huîtres au Noilly de Marseillan

8 Huîtres au Champagne

Homard Rôti au Basilic Façon Res'Thau

Tagliatelles au Foie Gras et Homard à la Crème de Crustacés

Nos Entrées Chaudes

Soupe de Poissons Maison Accompagnée de Croûtons et sa Rouille

Brique de Chèvres Chauds au Pistou

Seiches à la Persillade et Poivrons Grillés à l'huile

Escalopes de Foie Gras au Raisin et Marc de Muscat

Nos Entrées Froides

Foie Gras de Canard Maison et sa Gelée de Muscat de Frontignan

Duo de Saumon en Tartare et Mariné au Poivre Rose et Aneth

Saumon Mariné à l'Aneth et Citron Vert

Salade d'Agrumes au Crabe Sauce Cocktail

Salade du Pêcheur aux Crevettes et Médallions de Homard

Salade Landaise au Foie Gras et au Magret Fumé et Caille Confit

Nos Poissons

Dorade Rôtie au Sel de Guérande et Citron Confit

Bourride de Poissons Façon du Res'Thau

Pavé de Thon au Beurre d'Anchois à l'Anis Etoilé

Feuilleté de Saumon aux Agrumes et Baies Roses

Filets de Sole Tropicale des Vignerons aux Pleurotes

Bar au Fenouil Sec Cuit à l'arête Façon Res'Thau

Bouillabaisse à la Soupe de Poissons Maison :

(Filet de Loup de Mer, Dorade Sébaste, Sole Tropicale, Moules, Gambas, Langoustine, Poissons en Filet)

Vendue à la Carte Uniquement

Nos Viandes

Tournedos Rossini au Foie Gras et Jus de Truffe

Filet de Boeuf aux Morilles (Charolais)

Ris de Veau aux Morilles

Magret de Canard au Poivre Vert et Cognac (300 g)

Entrecôte Grillée au Beurre d'Anchois (300 g Charolais)

Entrecôte Grillée Sauce au Poivre Vert (300 g Charolais)

Bavette aux Echalotes Sauce Marchand de Vin (Charolais)

Carré d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym et Jus d'Olives au Basilic

Suprême de Pintade Farcie aux Morilles et sa Sauce au Vieux Porto

Nos Fromages

Petits Chèvres Marinés au Basilic et Croûton de Tapenade

Brie de Meaux et son Pain aux Noix

Nos Pâtisseries Froides

(sur commande en début de repas)

Fondant au Chocolat sur crème à la vanille

Salade Exotique : Marinée à la Grenadine et Vieux Rhum, Sorbet à la Mangue

Assiette Rêve d'Enfant: Crème Caramel, Fondant au Chocolat, Ile Flottante

Crème Brûlée aux Pommes et Sucre Roux au Calvados

Blanc Mangé Coco Caramélisé

Ile Flottante aux deux Caramels

Nougat Glacé au Grand Marnier sur sa Crème de Vanille

Pruneaux Rafraîchis au Vin d'Oranges et sa Glace à l'Armagnac

Nos Pâtisseries Chaudes

(sur commande en début de repas)

Feuilleté de Poires Caramélisées à la Crème de Chicorée et son Sorbet

Crêpes Soufflées aux Framboises

Tarte aux Pommes Tièdes et sa Glace Vanille

Moelleux au Chocolat à la Crème de Marrons et sa Glace à la Vanille



Les Vins Blancs

AOOC	Picpoul de Pinet Mas Saint Laurent	75 cl
AOOC	Picpoul de Pinet Domaine de Morin-Langaran	75 cl
AOOC	Picpoul de Pinet Domaine de Morin-Langaran	37.5 cl
AOOC	Clape Cuvée La Brise Marine Château de la Négly	75 cl
AOOC	Saint Chinian Château Coujan Cuvée Bois Joli	75 cl
VDP	Chardonnay Domaine de Gourgazaud	75 cl
VDP	Viognier Domaine de Gourgazaud	75 cl
VDP	Domaine Les Therons Cuvée fond du Loup	75 cl
VDP	Les Vieilles Vignes Mas Saint Laurent	75 cl
VDP	Cuvée Petite Marie Domaine de Morin-Langaran	75 cl
VDP	Muscat sec -Frontignan- Terres Blanches	75 cl
AOOC	La Clape Cuvée La Falaise Château de la Négly	75 cl
AOOC	Corbière Château Saint Auriol	75cl

Les Vins Rosés

VDP	Domaine Baron de la Gourgasse	
VDP	Domaine de Morin-Langaran Tradition	75 cl
VDP	Domaine de Morin-Langaran Tradition	37.5 cl
VDP	Cinsault Domaine du Peras	75 cl
AOOC	Faugères Domaine Ollier Taillefer Cuvée Les Collines	75 cl
AOOC	Faugères Domaine Ollier Taillefer Cuvée Les Collines	37.5 cl
AOOC	Clape Château de la Négly l'Ecume	75 cl
AOOC	Corbière Château Saint Auriol	75 cl
VDP	Domaine De Libouriac	75 cl

Les Vins Rouges

AOOC	Faugères Domaine Ollier Taillefer Cuvée Fossibus	75 cl
AOOC	Faugères Domaine Ollier Taillefer Cuvée Les Collines	75 cl
AOOC	Faugères Domaine Ollier Taillefer Cuvée Les Collines	37.5 cl
AOOC	La Clape Cuvée La Falaise Château de la Négly	75 cl
AOOC	La Clape Cuvée La Falaise Magnum Cht de la Négly	150 cl
AOOC	La Clape Cuvée L'Ancely Château de la Négly	75 cl
AOOC	La Clape Cuvée Clos Des Truffiers Château de la Négly	75 cl
AOOC	Saint Chinian Domaine Borie la Vitarèle Terre Blanche	75 cl
AOOC	Saint Chinian Domaine Borie la Vitarèle Les Schistes	75 cl
AOOC	Languedoc Château Mandagot Cuvée Tradition	75 cl
AOOC	Languedoc Château Mandagot Cuvée Grande Réserve	75 cl
AOOC	Pic Saint Loup Cuvée Hermitage	75 cl
AOOC	Pic Saint Loup Château Valcyre Benezech	75 cl
AOOC	Pic Saint Loup Ermitage Cuvée Saint Agnés	75 cl
AOOC	Pic Saint Loup Ermitage Cuvée Guilhem Gaucelm	75 cl
AOOC	Faugères Domaine Cottebrune Transhumance	75 cl
AOOC	Saint Saturnin Domaine D'Archimbaud	75 cl
VDP	Domaine de Morin-Langaran Cuvée Syrah	75 cl

VDP	Domaine de Morin-Langaran Cuvée Syrah	37.5 cl
AOC	La Clape Domaine de Boède Les Grès	75 cl
VDP	La Clape Domaine de Boède Le Pavillon	75 cl
AOC	Corbière Château Saint Auriol	75 cl
VDP	Domaine De Libouriac	75 cl

Champagne

	Champagne Mumm Cordon Rouge Millésimé	75 cl
	Champagne Etienne Oudart Brugny Brut	75 cl
	Champagne Etienne Oudart Brugny Rosé	75 cl

Vins Mousseux

VMP	Domaine de la Plaine Cuvée Muscatille	75 cl
AOC	Domaine La Maurette Blanquette Ancestrale	75 cl