

ENTREES FROIDES - COLD STARTERS

Carpaccio de noix de saint jacques, wakamé & marinade agrumes <i>Scallop carpaccio, wakame seaweed & citrus marinade</i>	18,00 18,00
Céviche de poisson (selon arrivage) fruits exotiques <i>Fish ceviche (depending on availability) with exotic fruits</i>	25,00 25,00
Notre Saumon « BOMLO » Fumé par nos soins, crème de la maison <i>Our 'BOMLO' Salmon Smoked by us, the cream of the house</i>	22,00 22,00
Notre Terrine de foie gras Maison servie avec toast & confiture de prune <i>Our homemade foie gras terrine served with toast and plum jam</i>	22,00 22,00
Tartare de Thon rouge « Ikéjímé » de Méditerranée, mangue & wakamé <i>Mediterranean 'Ikéjímé' bluefin tuna tartare with mango and wakame</i>	28,00 28,00
Tartare de langouste rouge, marinade de maracuja <i>Red Lobster tartare, passion fruit marinade</i>	28,00 28,00
Assiette Fraicheur : assortiments de tartares, gravelax & brochette de Langouste : <i>Freshness Plate: assortments of tartares, gravlax & lobster skewer:</i>	32,00 32,00
DUO Fraicheur pour 2 pers : assortiments tartares, gravelax & brochette de Langouste <i>Fresh DUO for 2 people: assortments of tartare, gravlax & lobster skewer</i>	60,00 60,00

ENTREES CHAUDES - HOT STARTERS

Couteaux à la plancha (10pcs) <i>Crustacean knives a la plancha</i>	16,00 16,00
Chipironnes à la plancha <i>Small grilled squid</i>	16,00 16,00
Rondelles de poulpes de roches, pomme de terre, paprika, rouille & salade <i>Slices of rock octopus, potato, paprika, rouille & salad</i>	19,00 19,00
Notre Soupe de Poissons de roches Maison, croutons, aïoli, fromage <i>Our homemade rock fish soup, croutons, aioli, cheese</i>	16,00 16,00
Les 12 Moules Gratinées <i>The 12 Gratinated Mussels</i>	14,00
Les 6 Huitres Gratinées <i>6 Gratinated Oysters</i>	16,00
La Gratinade : (12 moules gratinées, 6 Huitres gratinées, 10 couteaux) <i>Gratinade: (12 mussels au gratin, 6 oysters au gratin, 10 Shell Fish)</i>	39,00 39,00

FRUITS DE MER

Les 6 Huitres N°3 de l'Etang de Thau	<i>The 6 oysters N°3 from the Etang de Thau</i>	12,00
Les 12 Huitres N°3 de l'Etang de Thau	<i>The 12 Oysters N°3 from the Etang de Thau</i>	22,00
La Grosse Gambas Sauvage Taille 8/10 : 8,00€ pièce	<i>Big Wild Prawns Size 8/10</i>	8,00/Pièce
Les 12 Bulots ou Murex selon arrivage & son aïoli	<i>The 12 sea snails with aioli</i>	11,00
L'ECAILLER: 6 Huitres, 1 Grosse Gambas, 6 Bulots ou Murex selon arrivage		24,00
SCALE: 6 Oysters, 1 Big Wild Prawns, 6 sea snails		24,00
LE MAREYEUR : 18 Huitres, 4 Grosses Gambas, 10 Bulots, citron, aïoli, vinaigre,		65,00
LE MAREYEUR : 18 oysters, 4 Big Wild Prawns, 10 sea snails, lemon, aioli, vinegar		65,00

NOS SPECIALITES DE LA MER

Seiches Grillées à la plancha, foccacia, légumes du Bistrot et aïoli		26,00
<i>Grilled cuttlefish plancha served on its foccacia, vegetables from the Bistrot & aioli</i>		26,00
Bourride de Lotte Sétoise (médaillons de Lotte, pommes de terre, bouillon de poissons émulsion à l'aïoli)		27,00
<i>Bourride de Monkfish Sétoise (medallions of Monkfish, potatoes, fish broth emulsified with aioli)</i>		27,00
Steak d'Espadon grillé aux herbes fraîches, légumes de saisons		29,00
<i>Grilled swordfish steak with fresh herbs, seasonal vegetables</i>		29,00
Tentacule de Poulpe de Roche grillée & caramélisée, légumes		32,00
<i>Grilled & caramelised Rock Octopus tentacle, vegetables</i>		32,00
Gambas à la Plancha, légumes du Bistrot et aïoli		29,00
<i>Prawns à la Plancha, vegetables from the Bistrot and aioli</i>		29,00
Saint Jacques & gambas grillées sauce crustacé, légumes du moment		32,00
<i>Grilled scallops & prawns with shellfish sauce, seasonal vegetables</i>		32,00
Cigales de Mer grillées		44,00
<i>Grilled slipper lobster</i>		44,00
Merlu de Ligne à l'Espagnole (Environ 1kg pour 2 personnes)		66,00
<i>Spanish Line Hake (About 1kg for 2 people)</i>		66,00
La Bouille du Bistrot		42,00
(dans l'esprit de la Bouillabaisse) seiche, lotte, Gambas, langoustine, pomme de terre ,bouillon de poisson maison safrané,croustons et rouille.		
<i>La Bouille du Bistrot</i>		42,00
<i>(in the spirit of Bouillabaisse) cuttlefish, monkfish, prawns, langoustine, potatoes, homemade saffron fish broth, croutons and rouille.</i>		

NOS SPECIALITES DE MER

Panaché de la Mer : Seiche,Poulpe, Gambas, Chipirons,Espadon,Thon rouge,couteaux,légumes,aioli	54,00
<i>Seafood Platter: Cuttlefish, octopus, king prawns, baby squid, swordfish, bluefin tuna, razor clams, vegetables, aioli</i>	<i>54,00</i>
Parillada du Bistrot (pour 2 personnes)	104,00/2pers
Cigale de mer , Espadon ,Poulpe, Seiche, Chipirons, Gambas et Couteaux, légumes, aioli)	
<i>Parillada du Bistrot (Minimum for 2 people)</i>	<i>104,00/ 2people</i>
<i>(Slipper lobster , Grilled swordfish ,Octopus, Cuttlefish, Chipirons, Gambas and Razor clams, vegetables, aioli)</i>	
Homard Bleu de Bretagne Grillé de notre vivier	16.00 les 100grs
<i>Grilled Brittany blue lobster from our fish pond</i>	<i>16,00 for 100grs</i>
Langouste de Méditerranée de notre vivier	21,00 les 100grs
<i>Mediterranean red lobster from our fish pond</i>	<i>21,00 les 100grs</i>
Nos Poissons sauvages Grillés découpés par nos soins (Selon arrivage	
<i>Our Grilled Wild Fish cut by us (Depending on arrival</i>	
Loup de l'Etang de Thau, Daurade de l'Etang de Thau)	9,00€ les 100 grs
<i>Sea bass, Sea Bream from the Etang de Thau)</i>	<i>9,00€ les 100 grs</i>
ST Pierre, Turbot, Chapon, Denti ,	10,00€ les 100 grs
<i>John Dory fish, Turbot, Capon fish, Sea bass, Sea Bream from the Etang de Thau</i>	<i>10,00€ les 100 grs</i>

COTE TERRE

Burger de Bœuf : Steack Charolais au couteau, cheddar,purée du moment,pomme de terre	22,00
<i>Beef Burger(Charolais Meat French Origin, onions Cheddar, Puree of vegetables , potato , mixed salad)</i>	<i>22,00</i>
Magret de Canard Entier du Sud-Ouest orig France pomme de terre plancha & ses légumes	29,00
<i>Whole breast of duck du Sud-Ouest origin France served with plancha potatoes & vegetables</i>	<i>29,00</i>
Tournedos de Canard (façon Rossini) sur toast foie gras poellé,pomme de terre	34,00
<i>Duck tournedos (Rossini style) on toast with pan-fried foie gras and potatoes</i>	<i>34,00</i>
La Cote de Taureau Ibérique Grillée pomme de terre plancha & ses légumes	32,00
<i>Grilled Iberian Bull Rib with plancha potatoes and vegetables</i>	<i>32,00</i>

Attention nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous signaler vos intolérances ou allergies.
Attention our products are likely to contain allergens, thank you to inform us of your intolerances or allergies.

Les Légumes

Le bol de salade, cebette, huile d'olive & crème de balsamique	<i>Bowl of salad, cebette, olive oil & balsamic cream</i>	7,00
Assiette de Pommes de terres grenaille	<i>Plate of potatoes grenaille</i>	7,00
Assiette du Végétarien : Assortiments de nos légumes	<i>Vegetarian Plate: Assortment of our vegetables</i>	15,00

MENU ENFANT - KIDS MENU

Haché Frais Charolais origine France	Ou	Médailon de Lotte	17,00
accompagnement Pomme de terre et légumes.		Desserts : Mini Fondant Chocolat ou Glace	
<i>Fresh Charolais Chopped Steak from France</i>	Or	<i>Monkfish Medallion</i>	
<i>With Potato and Vegetables.</i>		<i>Desserts: Mini Chocolate Fondant or Ice Cream</i>	

NOS DESSERTS MAISON

Le Saint Marcelin sa salade mixte & sa confiture	7,00
La Pavlova (Meringue maison, crème mascarpone, glace passion, dés de mangue et coulis de mangue)	10,00
<i>La Pavlova (Homemade meringue, mascarpone cream, passion ice cream, diced mango and mango coulis)</i>	10,00
Notre Fondant au chocolat noir de la maison Valrhona , crème anglaise & fouettée	10,00
Valrhona dark chocolate fondant, custard & whipped cream	10,00
Tarte aux pommes Maison, glace noix & crème fouettée	10,00
Homade apple pie, walnut ice cream and whipped cream	10,00
La Brioche perdue du BDM :	10,00
(Brioche maison,raisins marinés au rhum,noix caramélisé,caramel beurre salé & crème fouettée (Homemade brioche, rum-soaked raisins, caramelized walnuts, salted butter caramel, and whipped cream)	
Délice du Bistrot Chocolat :	12,00
(Buns de Croissant, glace choco noisette, vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes grillées) (Croissant buns, chocolate hazelnut ice cream, vanilla, hot chocolate, whipped cream, toasted almonds)	12,00
Délice du Bistrot Marron :	12,00
(Buns de Croissant, glace Noix, crème de marron, caramel, crème fouettée, amandes grillées) (Croissant Buns, Walnut Ice Cream, Chestnut Cream, Caramel, Whipped Cream, Toasted Almonds)	12,00
Délice des Iles : (Notre version décalée du Baba au Rhum)	15,00
(Buns de Croissant imbibé de Rhum, glace vanille, crème mascarpone vanillée, Raisins marinés au Rhum, coulis de caramel beurre salé, crème fouettée, amandes grillées & son shooter de Rhum) (Our offbeat version of Baba au Rhum)	15.00
<i>Rum-soaked croissant buns, vanilla ice cream, vanilla mascarpone cream, rum-marinated raisins, salted butter caramel coulis, whipped cream, toasted almonds & rum shooter</i>	

Attention nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous signaler vos intolérances ou allergies.
Attention our products are likely to contain allergens, thank you to inform us of your intolerances or allergies.

NOS DESSERTS MAISON

Notre Café Très Gourmand :Mini Pavlova, Mini Fondant, Mini Tarte aux pommes & café	15,00
<i>Our Very Gourmet Coffee :Mini Pavlova, Mini Fondant, Mini Apple Pie & coffee</i>	<i>15,00</i>
Thé ou Infusion Très Gourmande : Mini Pavlova, Mini Fondant, Mini Tarte aux pommes & Thé ou infusion	17,00
<i>Our Very Gourmet The or infusion :Mini Pavlova, Mini Fondant, Mini Apple Pie & thé or infusion</i>	<i>17,00</i>

NOS GLACES ARTISANALES :

1 Boule 3,50

2 Boules 7,00

3 Boules 10,00

Nos Parfums :

Vanille, Café, Chocolat, Citron, Caramel fleur de sel, Pistache, Rhum Raisins, Poire, Fraise, Framboise, Ananas, Passion, Menthe chocolat, Noix , Nuty, Coco , Mangue, Orange
Supplément Crème Fouettée : 1,00

Nos Coupes Glacées :

Chocolat liégeois (Chocolat, vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	13,00
Café Liégeois (Café, vanille, café chaud, crème fouettée)	13,00
Dame Blanche (vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	13,00
Coupe Ardéchoise (vanille, crème de marron, crème fouettée)	13,00
Caraibes (Ananas, Passion, Rhum raisin, Dés de mangue, crème fouettée)	13,00

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

Colonel : 3 Boules Citron , Vodka (4cl)	16,00
Colonito : 1 Boule Citron, Vodka (4cl)	8,00
Maréchal : 3 Boules poire, Alcool de poire (4cl)	16,00
Maréchalito : 1 Boule poire, Alcool de poire (4cl)	8,00
Iceberg : 3 boules de Menthe Chocolat, Crème de Menthe La Mentheuse (4cl)	16,00

Attention nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous **signaler vos intolérances ou allergies**.
Attention our products are likely to contain allergens, thank you to inform us of your intolerances or allergies.