



8 avenue Jean Lasserre
30240 LE GRAU DU ROI
Port Camargue
Tél : 04 66 51 47 63
Port : 07 49 37 62 91

CARTE A EMPORTER

Le matin de 11h à 12h et le soir de 19h à 20h

Nombre de commande limité

Pour toute question ou pour commander, veuillez téléphoner au
07 49 37 62 91 ou au 04 66 51 47 63

Nos Plats à Emporter sont consultables sur notre site Internet
www.l-amarette.com

La carte des Vins est à Consulter sur place

Coquillages :

- **Plateau Royal (2 personnes) :** **120 €**
6 Gillardeau, 6 Ostra Régal, 12 Bouzigues, 12 crevettes,
12 bulots, 12 moules, 8 amandes, 4 langoustines, 1 Tourteau,
1 Homard bleu (Vinaigre à l'échalote, aioli, beurre, pain de seigle)

- **Plateau de coquillages** **45 €**
12 huitres Bouzigues, 6 crevettes, 6 Bulots, 6 moules,
2 langoustines, ½ Homard bleu
(Vinaigre à l'échalote, aioli, beurre, pain de seigle)

Huitres :

- **Huitre spéciale Gillardeau N°3** les 6 huitres **18 €**

- **Huitre spéciale Ostra Régal N°3** les 6 huitres **18 €**

- **Huitre Bouzigues N°3** les 6 huitres **8 €**

Crustacés :

- La douzaine de Crevettes avec son aïoli **12 €**

- Homard Bleu de Bretagne poché
Servi avec Aïoli ou Mayonnaise
Calibre 400/600g ou 600/800g les 100 grammes **6 €**

- La douzaine de Bulots avec son aïoli **6 €**

Bouillabaisse portion : **30 €**

- 7 sortes de filets de poissons désarêtés selon arrivage
- 1/2 litre de soupe de poissons
- Pommes de terre et fenouils
- Rouille
- Fromage râpé
- Croûtons

Carte :

- Soupe de poissons, croûtons et rouille (1/2 litre) **6 €**

- Chiffonnade de Paletta Ibérique « 5J »
80 grammes et son pain tomate **16 €**

- Bourride de lotte sauce aïoli et ses légumes **20 €**

Entrée :

13 €

- Noix de St Jacques snackées
Fondue de poireaux et sa crème aux champignons
- Gratin de noix de Saint Jacques et crevettes, petits légumes
aux parfums de crustacés
- Foie gras (I.G.P du Périgord)
Dans son simple appareil, confiture d'oignons et sa brioche
- Saumon Fleur de sel et sa mousse aux fines herbes

Plat :

15 €

- Filet de Bar, velouté de moules
Poêlée de légumes au curry
- Filet de barbue à la plancha, sauce aigre-douce aux senteurs Thaï
- Tom Yam (soupe épicée) de crevettes et de lottes
Et petits légumes croquants
- Pluma de cochon Ibérique sauce au banyuls
Purée de choux-fleurs aux amandes

Dessert :

5 €

- Tartelette au citron
- Tartelette crémeux chocolat au lait et caramel
- Tiramisu au café
- Crémeux vanille framboise

Menu complet avec Entrée + Plat + Dessert :

30 €

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises