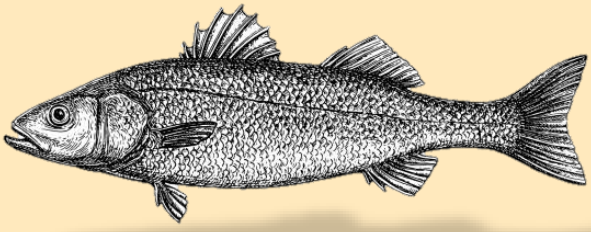
Restaurant





la Brasserie de la Mer

Horaires

- **Déjeuner** | 12h00 – 13h45.
- **Dîner** | 19h00 – 21h00.

Fermeture Hebdomadaire

- **Toute l'Année** | Lundi Midi.
- **Hors Juillet & Août** | Dimanche Soir & Lundi Soir.

(Les jours de fermeture peuvent variées en fonction des jours fériés)

Contact

- **Tel** | 04.68.32.90.57.
- **Mail** | brasseriedelamer11@gmail.com.
- **Site** | www.brasseriedelamer11.com.

Paiements Acceptés

- Espèces.
- Carte Bleu | Master Card | Visa.
- Paiement Sans Contact.
- American Express.
- Chèques Vacances | Connect.

Paiements Refusés

- Chèques Bancaires.
- Carte & Ticket Restaurant.

La Carte



Les Escales Gourmandes – Seules ou à Partager

- L'Assiette de Friture

*Eperlans (Joëls) frits et dorés, verrine de rouille & citron – **6€**.*

- La Charcuterie d'Occitanie

*Sélections Artisanales de Jambon de pays affiné 12 mois & saucisson sec – **9€**.*

- Les Gambas Black Tiger

*Gambas grillées à la plancha, salade verte & son aïoli au basilic– **11€**.*

- Les Moules Gratinées

Moules nappées d'aïoli légèrement doré au four.
*Par 6 – **6€**. | Par 10 – **10€**. | Par 14 – **14€**.*



- Les Huitres crues de Vendres n°3

Huîtres fraîches, citron, beurre & vinaigre à l'échalote.
*Par 6 – **14€**. | Par 9 – **20€**. | Par 12 – **27€**.*

- L'Assiette du Pêcheur

*Moules gratinées, éperlans frits, huîtres gratinées & gambas grillées – **25€**.*

Les Premières Saveurs

- La Soupe de poisson

*Bol de soupe, verrine de rouille, fromage râpé & croûtons dorés – **11€**.*

- Les Ravioles des Sous - Bois

Ravioles aux Cèpes, poêlée de champignons de saison & sauce aux Champignons.
*Entrée – **9€**. | Plat – **17€**.*



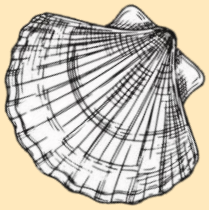
- La Croquante des Jardins

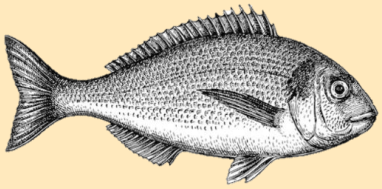
*Salade, noix, betterave, carotte, figues, poires & graines de courge – **8€**.*

- Le Foie Gras à la Plancha

*Lobes de foie gras grillés, servi dans son velouté de courge & éclats de marrons – **17€**.*

La Carte





Cap sur la Mer

- L'Instant Marée (voir sur l'ardoise)

*Création du Chef, inspiré selon l'arrivage de la mer – **17€**.*

- Le Filet de Daurade Royale

*Filet grillé, pomme de terre & sauce blanquette de poissons aux moules – **20€**.*

- Le Poulpe & Risotto

*Poulpe entier (env. 300gr.), saupoudré de curry breton & risotto crémeux – **25€**.*

- Le Poisson entier grillé (servi le week-end – voir sur ardoise)

Poisson entier (env. 350gr.), grillé à la plancha, citron & sauce aïoli.

- Les Noix de Saint – Jacques

*Cuite à la plancha, légumes de saison, sauce carotte, orange & piment d'Espelette – **28€**.*



Cap sur la Terre

- L'Assiette du Jardin

*Risotto crémeux, légumes d'automne, graine de courge & sauce champignons – **15€**.*

- L'Inspiration Bouchère (voir sur l'ardoise)

*Pièce de viande du moment selon l'humeur du Chef – **17€**.*

- Le Pavé de Bœuf Français (env. 180gr.)

*Grillé à la plancha, jus de bœuf, champignons & poivre long – **24€**.*

Nous favorisons des produits frais & les préparations maison.

Nos plats sont exécutés à la minute, cela demande du temps. Merci de votre compréhension.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (14). Nous sommes à votre écoute.

Tous nos prix sont T.T.C. & service compris.



La Carte

Les Douceurs Givrées Artisanales

- Composez votre Coupe (Maison Pole Sud)

Les Glaces – Vanille | Chocolat | Café | Caramel | Rhum-Raisin.
Les Sorbets – Framboise | Citron vert | Mandarine.
*1 Boule – **4€**. | 2 Boules – **7€**. | 3 Boules – **10€**.*

- La Dame Blanche

*3 glaces vanille, sauce chocolat & crème fouettée – **12€**.*

- La Passionnée (Alcool)

*Cointreau, 2 sorbets mandarine & 1 sorbet framboise – **15€**.*

- Le Liégeois

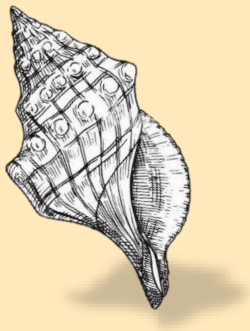
Chocolat | Caramel | Café

*2 glaces du parfum, 1 vanille, sauce & crème fouettée – **12€**.*

- Le Colonel (Alcool)

*Vodka & 3 sorbets citron – **15€**.*

Les Plaisirs Sucrés Artisanaux



- La Catalane

*Crème brûlée aromatisée à la Vanille – **6€**.*

- Le Baba au Rhum

*Imbibé au vrai rhum, servi tiède & coulis de caramel – **7€**.*

- Le Gourmand

*Boisson Chaude & ensemble de divers mignardise – **8€**.*

- Le Moelleux à la Châtaigne

*Gâteau moelleux à la châtaigne, sucre glace & crème anglaise – **9€**.*

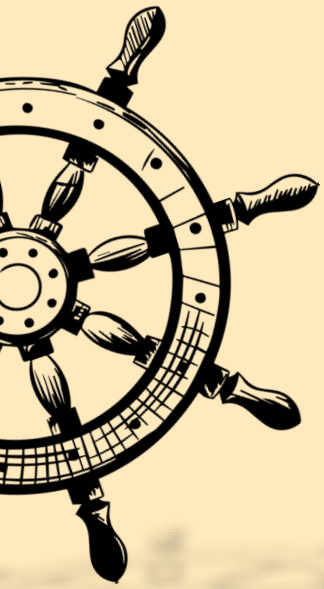
- La Profiterole

*Chou pâtissier, glace au choix, sauce chocolat & amandes grillées – **9€**.*

- La Purée de Poires

*Poires mixées, amandes & glace au chocolat noir – **9€**.*

Les Dessert sont, de préférence, à commander en début du repas.



Le Voyage du Marin - 39€

Menu servi Midi & Soir tous les jours.

La Première Vague

- Les Moules gratinées

10 Moules nappées d'aïoli légèrement dorée au four.

- Les Huîtres crues de Vendres n°3

Par 5, citron, beurre & vinaigre à l'échalote.

- Les Gambas Black Tiger

Gambas grillées à la plancha, salade verte & son aïoli au basilic.

- Les Ravioles des Sous – Bois

Ravioles aux Cèpes, poêlée de champignons de saisons & sauce aux Champignons.

- Le Foie gras à la Plancha

Lobes de Foie gras grillés, servi dans son velouté de courge & éclats de marrons.

La Conquête du Grand Large

- Le Poulpe & Risotto

Poulpe entier (env. 300gr.), saupoudré de curry breton & risotto crémeux.

- Le Filet de Daurade Royale

Filet grillé, pomme de terre & sauce blanquette de poissons aux moules.

- Les Noix de Saint – Jacques

Cuite à la plancha, légumes d'automne, sauce carotte, orange & piment d'Espelette.

- Le Poisson Entier (servi les Week-end – voir ardoise)

Poisson Entier (env. 350gr.), simplement grillé, citron & aïoli.

- Le Pavé de Bœuf Français (env. 180gr.)

Grillé à la plancha, jus de bœuf, champignons & poivre long.



La Perle Sucrée

- La Purée de Poires

Poires mixées, amandes & glace au chocolat.

- Le Moelleux à la Châtaigne

Gâteau moelleux à la châtaigne, sucre glace & crème anglaise.

- La Profiterole

Chou pâtissier, glace au choix, sauce chocolat & amandes grillées.

- Le Baba au Rhum

Imbibé au vrai rhum, servi tiède & coulis de caramel.

- La Coupe Givrée

Coupe de 3 Boules de Glaces de votre choix.

L'Horizon du Matelot - 27€



Menu servi Midi & Soir tous les jours.

La Mise à l'eau

- La Charcuterie d'Occitanie

Sélections Artisanales de Jambon affiné 12 mois & saucisson sec.

- L'Assiette de Friture

Eperlans (Joëls) frits & dorés, verrine de rouille & citron.

- Les Moules gratinées

6 Moules nappés d'aïoli légèrement dorée au four.

- La Croquante des Jardins

Salade, carotte, betterave, noix, figues, poires & graine de courge.

Cap sur le Plat

- L'Instant Marée (voir sur ardoise)

Création du Chef, inspiré selon l'arrivage de la mer.

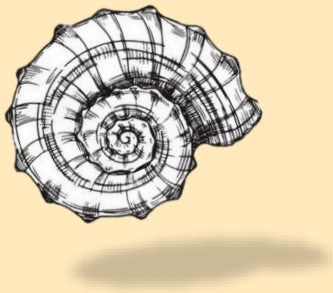
- L'Inspiration Bouchère (voir sur ardoise)

Pièce de viande du moment selon l'humeur du Chef.

- L'Assiette du Jardin

Risotto crémeux, légumes d'automne rôtis, graine de courge & huile végétale.

La Douceur du Port



- La Catalane

Crème brûlée aromatisée à la vanille.

- La Coupe Givrée

Coupe de 2 boules de glaces de votre choix.

- Le Gourmand

Boisson chaude, assortiment divers de mignardise.

Dessert à commander au début de votre repas, merci.

L'Escale de Midi - 20€

Formule du midi (hors dimanche & jours fériés)



- **Entrée + Plat.**

Ou

- **Plat + Dessert.**

A choisir dans le menu l'Horizon du Matelot à 27€.

L'Aventure du Moussaillon - 19€

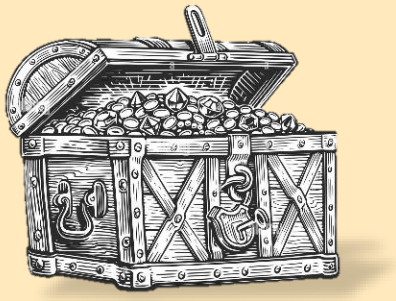
Menu Enfant servi jusqu'à 12 Ans

La Gorgée du Pirate

- Sirop à l'eau ou Limonade.

Le Festin du Black Pearl

- Le Filet de Daurade Royale Frais, pomme de terre & légumes.
- Les Moules gratinées à l'aïoli & pomme de terre.
- Le Pavé de Bœuf grillé, pomme de terre & légumes.



Le Butin du Flibustier

- La Crème Catalane à la Vanille.
- Coupe de 2 Boules de Glaces.