

Menu-Carte Avril

Du Mercredi au Dimanche – Au dîner : De 19h00 à 21h00

Du Mercredi au Dimanche - Au déjeuner : De 12h00 à 14h00

Les Entrées

Asperges de Pays rôties, graines de tournesol torréfiées, condiment et mayonnaise aux agrumes

Céviche de barracuda du Grau-du-Roi, citron vert et gingembre

Raviole de palourdes de Méditerranée, bouillon lait de coco et cébettes

Les Plats

Effiloché de taureau des Manades : comme un bourguignon

Aïoli de seiche du Grau-du-Roi

Rognons de veau de l'Aveyron, jus réduit Porto

Retour de Marché du Chef

Les Desserts

Avocat / chocolats noir intense et lait / pomelos Corse

Soupe de fraises de Pays, gel, rhubarbe pochée à la fève de Tonka

Chèvre de la fromagerie des Loubes, pain toasté

Nos Menus

Canaille : 58.00€

(Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne)

En 3 Services : 44.00€

En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 37.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert (A choisir dans la carte, accompagné d'un sirop à l'eau) 16.00€

A la carte : Entrées = 20€ / Plats = 30€ / Desserts = 14€



Les Produits

Les produits de la mer et pêche de rivière :

Cotefish, Mathieu Chapel, Le Grau-du-Roi (30) - Zone de pêche FAO 37.1.2

Les Viandes (Origine France) :

Veau de l'Aveyron et du Ségala - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Taureau AOP Camargue - Sélection Tommy Maire - St-Nazaire-de-Pézan (34)

Cochon fermier Duroc-Large White - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Les Fruits et Légumes, herbes & pousses :

Ferme du Bois de Nice - Saint-Gilles (30)

Vaccarès « Chez Jérôme » - Saint-Laurent-d'Aigouze (30)

Alma - Maurice Nataf - Le Cailar (30)

Les Autres Produits :

Riz de Camargue : Canavere - Saint-Gilles (30)

Le miel : Miel des Sables de Camargue - Vauvert (30)

Le sel : Sel et fleur de sel de Camargue - La Baleine - Les Salins du Midi - Aigues-Mortes (30)

Huile d'olive : Picholine du Gard Bio - J&B Soulas à Collorgues (30)

Vinaigres : Vinaigrerie des Remparts - Aigues-Mortes (30)

Fromages de chèvre et brebis : fromagerie des Loubes - Montignargues (30)

Médaille d'Argent 2024 Concours Militant du Goût

Art de la Table : La Botte Gardiane - Aigues-Vives (30)

Extrait de nos Vins Choisis (75cl)

Les Vins Rosés :

« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue Bio - 2023 28 €

« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 28 €

« Saint-Louis - Cuvée l'Etoile » - Les Salins du Midi - IGP Terres du Midi Bio - 2021 38 €

Les Vins Rouges :

« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice - IGP Cévennes - 2021 30 €

« Mas de Jon » - AOP Pic Saint-Loup - 2022 39 €

Les Eaux :

Vittel / Evian / San Pellegrino / Badoit - 100 cl

Prix nets / Liste des allergènes sur demande



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

