



Restaurant

Labellisé



# LA CAMBUSE DU SAUNIER

*Table de Terroir*

CONSULTEZ NOTRE  
CARTE DE SUGGESTIONS  
SELON ARRIVAGE!

## LE LEXIQUE CULINAIRE

*du Saunier*



« L'huître st Martin » : une huître produite sur le Salin de l'île St Martin d'où elle tire son nom. La St Martin est une huître fine aux arômes doux provenant de la méthode d'affinage mis en place par les Sauniers de Gruissan.



La «croûte de sel» : les mets sont cuits à l'étouffé dans des cristaux de sel humide qui sont produits sur le Salin de l'île St Martin, et spécialement sélectionnés pour ce mode de cuisson.



Le «cassoulet de seiche» : plat emblématique du village de Gruissan, les haricots de Castelnaudary, de la saucisse et poitrine de cochon de la seiche cuisinée au gras de canard et à la tomate.



« L'huître Spéciale st Martin » : une huître est un produit d'exception. Pour terminer son élevage l'on recrée des marées afin de lui permettre de se muscler et d'augmenter son taux de chair. Elle est gourmande et charnue, l'huître des connaisseurs !



LA «padène» en occitan la «poêle», dans laquelle nos grand-mères faisaient roussir à merveille mets et condiments jusqu'à leur en tirer tous leurs sucs.

## MENU DU PETIT SAUNIER

12,90 euros

Cordon Bleu & frites maison,  
Glace 1 boule au choix  
(vanille, fraise ou chocolat)  
ou Yaourt Bio,  
(Laiterie Bio d'Ariège)  
Sirop au choix



## LES EAUX

2,50 € la bouteille 1 litre  
Sémillante plate  
Sémillante pétillante

Eau issue d'une source naturelle des  
montagnes catalanes, où elle est puisée  
et embouteillée directement pour  
préserver sa qualité et sa fraîcheur.

## LA BIÈRE DU SAUNIER

16,70 € la bouteille

Bière blonde artisanale naturellement non-filtrée et non-pasteurisée

## LA GARGOULETTE DU SAUNIER

8,50 € le verre

Un apéritif maison à base de vin rosé et d'orange

# LES INCONTURNABLES DE L'ÉCAILLÉ

« L'Huître Spéciale » par 6	14,60 €
« L'Huître Spéciale » par 12	28,60 €
« L'Huître St Martin » par 6	11,10 €
« L'Huître St Martin » par 12	19,60 €
Les 12 Palourdes	17,10 €
Les 12 Crevettes	13,80 €
Les 12 Moules crues	10,60 €
Les 12 Bulots	14,40 €
Tourteau à l'Aïoli	21,90 €

## LES PLATEAUX À PARTAGER

... OU PAS

### - Assiette du Saunier -

4 Huîtres, 3 Crevettes, 6 Bulots, 4 Moules	17,80 €
---	---------

### - Le plateau Tourteaux -

8 Huîtres, 6 Crevettes, 12 Bulots, 8 Moules, 1 Tourteau	48,20 €
--	---------



## – LES ENTREES –

Tranche de pâté cabane	6,00 €
Moules au chorizo	14,50 €
Salade de chèvre chaud	13,40 €
Rillettes de Loup	13,20 €
Foie Gras « Sacquette »	38,50 €
Assiette de 6 Huîtres chaudes Tradition (Rouille, gratinées au fromage râpé)	16,70 €
Padène de Couteaux	17,70 €
Padène de Gambas	16,50 €

## – LES PLATS –

Le Cassoulet de Seiches (Saucisses et poitrines de porc & Seiches)	21,50 €
Le Carpaccio de boeuf (Vinaigrette du Saunier, Salicorne, Fromage de pays & Frites fraîches)	20,90 €

*Servi avec un accompagnement au choix*

Le Loup en croûte de sel	20,90 €
Le Poulet en croûte de sel	18,90 €

*Cuisiné à la persillade, servi  
avec un accompagnement au choix*

La padène du Saunier	1 personne	29,90 €
(Gambas, couteaux, moules et seiches)	2 personnes	56,80 €

## – LES ACCOMPAGNEMENTS –

Ecrasé de pommes de terre aux olives noires,  
Salade, Frites Fraîches, Ratatouille  
riz HVE 3 couleurs (domaine st Gabriel)



L'accompagnement en supplément	4,40 €
--------------------------------	--------



# POUR LES GOURMANDS

## - Assiettes de Fromages -

Ferme de Briola

(Tome Fresquel et Tome Saint Julien au lait cru de vache)



8,80 €

## - Desserts -

Dessert du Saunier

(Pain perdu, Glace Caramel à la fleur de sel de Gruissan)

9,50 €

Tiramisel

(Tiramisu à la fleur de sel de Gruissan)

9,10 €

Mousse au chocolat 66% L'Or Sang

(Servi avec une Glace chocolat)



9,60 €

Crement du Saunier

(Crème fouettée à la faisselle de la Laiterie Bio d'Ariège, miel, pain d'épices)

8,90 €

## - Glaces -

Coupe glacée (1, 2 ou 3 boules)

La boule au choix :

2,70 €

Glace: Café, Chocolat Noir, Fraise, Rhum Raisins, Vanille

Sorbet: Cassis, Citron vert, Pêche, Pistache

La boule Caramel (à la fleur de sel de Gruissan)

4,20 €

(Glace AUDELINE au lait de Brebis)

Supplément Chantilly

1,80 €

**NOS PRODUCTEURS** →



Le tableau des allergènes est consultable à la caisse du Restaurant, n'hésitez pas à le demander.

