



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 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  
Saucisse au Sel de Gruissan & frites maison  
ou  
Assiette de 6 Crevettes & 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

## LA BIÈRE DU SAUNIER

16,70 € la bouteille 75cl  
Bière blonde artisanale  
naturellement non-filtrée  
et non-pasteurisée

## LES APÉRITIFS AU VERRE

La Gargoulette du Saunier (Un apéritif maison à base de vin rosé et d'orange)	8,50 €
Martini blanc	6,00 €
Ricard	4,50 €
Spritz Apérol/St-germain	10,50 €
Negroni	10,50 €

## LES INCONTURNABLES DE L'ÉCAILLER

	par 6	par 12
« L'Huître Spéciale »	14,60 €	28,60 €
« L'Huître St Martin »	11,10 €	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 —



La Tranche de pâté Cabanes	6,00 €
La Soupe de poissons Cambusière	12,50 €
La Salade de chèvre chaud	13,40 €
Les Rillettes de Loup	13,20 €
Le Foie Gras « Sacquette »	38,50 €
L'Assiette de 6 Huîtres chaudes Tradition (Rouille, gratinées au fromage râpé)	16,70 €
La Padène de Couteaux	17,70 €
La Padène de Gambas	16,50 €
Jambon tirabuixò et son pan con tomate à l'ancienne (Jambon de la maison Guasch, Perpignan, France fabriqué avec le sel de Gruissan)	14,50 €



## — LES PLATS —

Le Cassoulet de Seiches 21,50 €  
(Saucisses et poitrines de porc & Seiches)



La Cuisse de canard confite 21,50 €  
(Cuisse IGP Sud-ouest confite au Sel de Gruissan par la maison Valette,  
Servi avec pommes de terre grenaille)

*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 -



La Ferme de Briola 8,80 €  
(Tome Fresquel et Tome Saint Julien au lait cru de vache)



## - Desserts -

Le Dessert du Saunier 9,50 €  
(Pain perdu, Glace Caramel à la fleur de sel de Gruissan)

Le Tiramisel 9,10 €  
(Tiramisu à la fleur de sel de Gruissan)

La Mousse au chocolat 66% L'Or Sang 10,60 €  
(Servi avec une Glace chocolat)



Le Cremet du Saunier 8,90 €  
(Crème fouettée à la faisselle de la Laiterie Bio d'Ariège, miel, pain d'épices)

## - Glaces -

La 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 AUDELIN 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.

