

Restaurant
Labellisé



LA CAMBUSE DU SAUNIER

Table de Terroir

LE LEXIQUE CULINAIRE

du Saunier

CONSULTEZ NOTRE
CARTE DE SUGGESTIONS
SELON ARRIVAGE!



« 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.



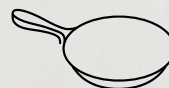
La «croûte de sel» : Les mets sont cuits à l'étouffé dans des cristaux de sel humide qui sont produits sur le Salin de l'île St Martin, et spécialement sélectionnés pour ce mode de cuisson.



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 élaboré avec le 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

3,50 € la bouteille 75 cl

Sémillante plate

Sémillante pétillante

LA BIÈRE DU SAUNIER

17,20 € 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)	8,80 €
Martini blanc	6,20 €
Ricard	4,60 €
Spritz Apérol/St-germain	10,80 €
Negroni	10,80 €

— LES INCONTOURNABLES DE L'ÉCAILLER —

	par 6	par 12
« L'Huître Spéciale »	15,00 €	29,50 €
« L'Huître St Martin »	11,40 €	20,20 €
Les 12 Palourdes		17,60 €
Les 12 Crevettes		14,20 €
Les 12 Moules crues		10,90 €
Les 12 Bulots		14,80 €
Tourteau à l'Aïoli		22,60 €

— LES PLATEAUX À PARTAGER — ... OU PAS

Assiette du Saunier

4 Huîtres, 3 Crevettes, 6 Bulots, 4 Moules	18,30 €
---	---------

Le plateau Tourteaux

8 Huîtres, 6 Crevettes, 12 Bulots, 8 Moules, 1 Tourteau	49,60 €
--	---------

– LES ENTRÉES –



La Tranche de pâté Cabanes 7,00 €

La Soupe de poissons Cambusière 15,00 €

La Salade de chèvre chaud 15,00 €

Les Rillettes de Loup 13,60 €

Le Foie Gras « Sacquette » 39,70 €

L'Assiette de 6 Huîtres chaudes Tradition 17,20 €
(Rouille, gratinées au fromage râpé)

La Padène de Couteaux 18,20 €

La Padène de Gambas 18,20 €



Jambon tirabuixos et son pan con tomate à 15,80 €

l'ancienne (Jambon de la maison Guasch, Perpignan, France fabriqué avec le sel de Gruissan)

– LES PLATS –

Le Cassoulet de Seiches 22,10 €
(Saucisses et poitrines de porc & Seiches)



La Cuisse de canard confite 22,10 €

(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 21,50 €

Le Poulet en croûte de sel 19,50 €

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 4,50 €

- POUR LES GOURMANDS -

- Assiettes de Fromages -



La Ferme de Briola

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



10,50 €

- Desserts -

Le Dessert du Saunier

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

9,80 €

Le Tiramisel

(Tiramisu à la fleur de sel de Gruissan)

9,40 €

La Mousse au chocolat 66% L'Or Sang

(Servi avec une Glace chocolat)



10,90 €

Le Cremet du Saunier

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

9,20 €

- Glaces -

La Coupe glacée (1, 2 ou 3 boules)

La boule au choix :

2,80 €

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

Sorbet: Cassis, Citron vert, Pêche, Pistache

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

4,30 €

(Glace AUDELINE au lait de Brebis)

Supplément Chantilly

1,90 €

NOS PRODUCTEURS →



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