



**LA CMBUSE  
DU SAUNIER**


*Sel et Terroir*

**LA CARTE**



# LA CAMBUSE DU SAUNIER

## Les Coquillages et Fruits de Mer

	Bio 	Fines	Spéciales
6 Huîtres	13,30 €	9,90 €	13,30 €
12 Huîtres	25,90 €	17,50 €	25,90 €
Assiette de 12 Palourdes crues			15,20 €
Assiette de 12 Crevettes			11,90 €
Assiette de 12 Moules crues			9,60 €
Assiette de 12 Bulots			10,10 €
Tourteau à l'Aïoli			19,30 €
Assiette du Saunier : 4 Huîtres, 3 Crevettes, 6 Bulots, 4 Moules			13,90 €
Le Plateau Tourteaux : 8 Huîtres, 6 Crevettes, 12 Bulots, 8 Moules, 1 Tourteau			39,90 €

## Les Entrées

Salade de Chèvre Chaud	10,90 €
Rillettes de Loup	11,10 €
Foie Gras « Sacquette »	33,30 €
Assiette de 6 Huitres chaudes Tradition <i>(Rouille, gratinées au fromage râpé)</i>	12,90 €
Soupe de Cranquettes	10,80 €
Padène de Couteaux	12,10 €
Padène de Gambas	15,20 €

## Les Plats



Loup en Croûte de Sel*	19,90 €
Poulet en Croûte de Sel*	15,90 €
Cuisse de Canard et Echalote en confit*	18,90 €
Marmite du Saunier <i>(Poissons selon arrivage, gambas, moules &amp; couteaux)</i>	29,50 €
Cassoulet de Seiches <i>(Saucisses et poitrines de porc &amp; Seiches)</i>	17,50 €
Padène du Saunier* <i>(Gambas, couteaux, moules et seiches)</i>	29,50 €
Assiette de Frites Fraiches	4,20 €
Supplément accompagnement*	4,20 €

*\*Accompagnement au choix :*

*Riz 3 couleurs, Ecrasé de pomme de terre, Salade, Frites Fraiches, Ratatouille*



## Fromages et Desserts

Assiette de Fromages de la Ferme de Briola 	8,20 €
Assiette de Roquefort  <i>A O P R o q u e f o r t P a p i l l o n</i>	8,20 €
Dessert du Saunier <i>(Pain perdu, Glace Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>	8,90 €
TiramiSel <i>(Tiramisu à la Fleur de Sel de Gruissan)</i>	8,50 €
Mousse au chocolat <i>(Glace chocolat)</i>	9,00 €
<b>Coupe Glacée (1 boule, 2 boules ou 3 boules)</b>	
• <b>La boule</b> Glace : Café - Chocolat Noir - Fraise - Rhum Raisins - Vanille Sorbet : Cassis - Citron vert - Pêche	2,30 €
• <b>La boule Caramel à la Fleur de Sel de Gruissan</b> <i>(Glace AUDELINÉ au lait de Brebis)</i>	3,30 €
• <b>Supplément Chantilly</b>	1,50 €

---

## Mais c'est quoi ???

- 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.
- La « **padène** » en occitan la « poêle », dans laquelle nos grand-mères faisaient roussir à merveille mets et condiments jusqu'à leurs en tirer tous leurs sucs.
- Le « **cassoulet de seiche** » : plat emblématique du village de Gruissan, les haricots de Castelnaudary, de la saucisse et poitrine de cochon et de la seiche cuisinés au gras de canard et à la tomate.
- « **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.
- « **L'huître Spéciale St Martin** », cette huître est un produit d'exception. Pour terminer son élevage l'ont recréé 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 !

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