



LA CAMBUSE DU SAUNIER

Restaurant Paysan

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'expection. Pour terminer son élevage l'on 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 !



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 €

Assiette de 6 crevettes,
Cordon Bleu & frites fraîches,

Glace 1 boule au choix
(vanille, fraise ou chocolat)

Boisson non comprise

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 naturelle, non-filtrée et non-pasteurisée

LA GARGOULETTE DU SAUNIER

6,00 € le verre

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

LES INCONTOURNABLES DE L'ÉCAILLÉ

« L'Huître Spéciale » par 6	14,60 €
« L'Huître Spéciale » par 12	28,60 €
« L'Huître St Martin » par 6	10,90 €
« L'Huître St Martin » par 12	19,20 €
Les 12 Palourdes	16,80 €
Les 12 Crevettes	13,80 €
Les 12 Moules crues	10,60 €
Les 12 Bulots	14,40 €
Tourteau à l'Aïoli	21,30 €

LES PLATEAUX À PARTAGER

... OU PAS

— Assiette du Saunier —

4 Huîtres, 3 Crevettes,	17,50 €
6 Bulots, 4 Moules	

— Le plateau Tourteaux —

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



— LES ENTRÉES —

Tranche de pâté cabane	6,00 €
Moules au chorizo	14,90 €
Salade de chèvre chaud	13,20 €
Rillettes de Dorade	13,20 €
Foie Gras « Sacquette »	37,50 €
Assiette de 6 Huîtres chaudes Tradition (Rouille, gratinées au fromage râpé)	16,40 €
Padène de Couteaux	14,10 €
Padène de Gambas	16,50 €

— LES PLATS —

Le Cassoulet de Seiches (Saucisses et poitrines de porc & Seiches)	20,70 €
---	---------

Servi avec un accompagnement aux choix :

La Dorade 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 (Gambas, couteaux, moules et seiches)	33,50 €
---	---------

— LES ACCOMPAGNEMENTS —

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



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



POUR LES GOURMANDS

- Fromages -

Assiette de fromage (Ferme de briola)		8,80 €
Assiette de Roquefort (AOP Roquefort G.Coulet)		9,60 €

- 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 €

- Glaces -

Coupe glacée (1, 2 ou 3 boules)		
La boule au choix :		2,50 €
Glacé: Café, Chocolat Noir, Fraise, Rhum Raisins, Vanille		
Sorbet: Cassis, Citron vert, Pêche		
La boule Caramel (à la fleur de sel de Gruissan)		4,20 €
(Glace AUDELIN au lait de Brebis)		
Supplément Chantilly		1,60 €

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

