

L'ASSIETTE MARE-NOSTRUM
Du Sable d'or

1 Homard Entier
&
Langoustines
&
Noix de St-Jacques
&
Gambas
&
Filet de Rouget

Accompagnée de Frites
Ou
Gratin de Légumes

32,50

LES ENTREES ET LES SALADES

12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	16,50
TARTARE DE SAINT JACQUE	16,50
ASSIETTE CATALANE (Poivrons, Aubergines à l'huile d'olive, oignons, anchois)	14,00
SALADE GOURMANDE (Salade verte, Tomates, Chèvre chaud, Magret fumé, Huile d'olive)	16,50
SALADE TOSCANE (Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Basilic, Huile d'olive)	14,50
SALADE EXOTIQUE Salade, avocat, pomelo, orange, crevette, sauce cocktail	16,50

LES FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DU PIRATE ET SON AÏOLI (12 BULOTS)	12,50
BOUQUET DE CREVETTES	13,00
COQUILLE PERLIERE (6 HUITRES)	15,50
PROMENADE DE LA MER (6 HUITRES & 6 MOULES DE MER)	17,50
FIERTE DE LA MER ET SA MAREE : « LE PLATEAU » (6 HUITRES, 6 MOULES, 4 CREVETTES, 8 BULOTS) Accompagnements : aïoli, mayonnaise, citron et vinaigre à l'échalote	24,50
Sur le plateau vous pouvez ajouter :	
1 HOMARD	+15,00
6 HUITRES	+15,50
BOUQUET DE CREVETTES	+13,00
LE TITAN DES MERS	41,50

LES VIANDES

ENTRECOTE Grillée, frites ou tagliatelles	24,50
COTE DE BOEUF 500 G, frites (sauce au choix : Anchoïade, Roquefort ou Poivre vert)	29,50
TARTARE DE BŒUF coupé au couteau, 200 G	17,50
TARTARE DE BŒUF coupé au couteau, 360G XXL	23,50
MAGRET DE CANARD grillé, frites	24,50
STEAK black Angus, frites ou tagliatelles 15,50	
LE BURGER steak hache black Angus, oignons confit, sauce cheddar	17,00
Supplément sauce : Roquefort ou Poivre vert	3,50

LES POISSONS ET CRUSTACES

FILETS DE SAINT PIERRE Sauce Crème, Riz	19,50
Thon mi cuit (façon tataki), sésame, riz	18,50
CALAMARS à la Romaine, Riz	16,50
6 GAMBAS à l'Ail, Flambées au cognac ou pastis crème, Riz	19,00
SAUMON GRAVLAX, frites salade	19,50
BAR (LOUP) grillé, Riz salade	24,50
SAINT-JACQUES à la Persillade, Riz	23,50
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	16,50

Service compris / Portion de frites supplémentaire 3,00 €

NOS 25 RECETTES DE MOULES SERVIES AVEC FRITES

1,5 Kg de Moules (avant cuisson)

Moules de Mer en provenance directe de
l'Ostréiculteur

1/ MOULES CITRON

14,00

(Moules, Citron)

2/ MOULES MARINIÈRES

13,50

(Moules, vin blanc, ail, persil)

3/ MOULES A LA CREME

14,50

(Moules, crème, vin blanc, ail, persil)

4/ MOULES BLONDES

14,50

(Moules, crème, bière, ail, persil)

5/ MOULES CORAIL

15,50

(Moules, crème, bière, moutarde)

6/ MOULES CURRY

16,50

(Moules, crème, curry)

7/ MOULES PISTOU

16,50

(Moules, tomate, crème, ail, persil, basilic, kirsch)

8/ MOULES LARZAC (120g de Roquefort/Pers)

16,50

(Moules, crème, vin blanc, roquefort)

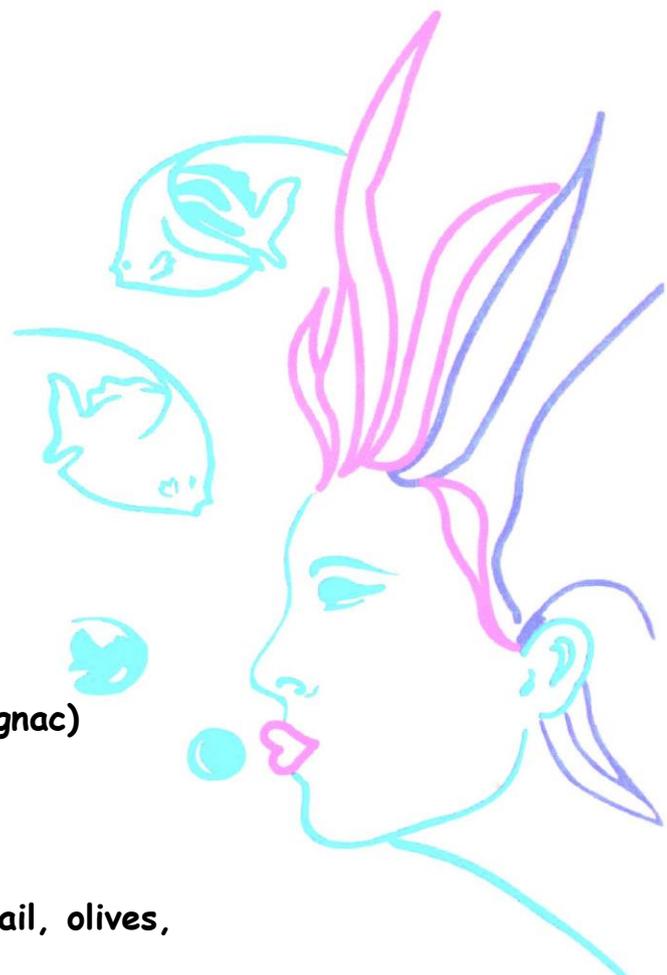
9/ MOULES INDIENNES

16,50

(Moules, crème, épices, sauce, frites supplémentaires 3,00 € (sin))

Le couvert supplémentaire : 5.00 €

- 12/ MOULES AGATHOISES 18,50
(Crème, Pastis, baies roses, coriandre, poivre blanc, gris et noir)
- 13/ MOULES BRASUCADE 17,00
(Moules, sauce tomate piquante, lardons, oignons, huile d'olive)
- 14/ MOULES PROVENCALES
16,50
(Moules, sauce tomate, olives, herbes de Provence, huile d'olive)
- 15/ MOULES NOILLY PRAT
17,50
(Moules, crème, noix, vanille, Noilly Prat)
- 16/ MOULES VIKING
18,50
(Moules, crème, vin blanc, échalote, aneth, œufs de Lump, julienne de saumon fumé)
- 17/ MOULES BELGES
16,50
(Moules, céleri, carottes, oignons)
- 18/ MOULES TROPIQUES
17,00
(Moules, orange, banane, rhum)
- 19/ MOULES CAPITAIN
17,50
(Moules, pommes, oignons, calvados)
- 20/ MOULES & GAMBAS
24,50
(Moules, crème, persil, ail, vin blanc)
- 21/ CASSOLETTE IMPERIAL
27,50
(Moules, crème, 4 langoustines, 4 gambas, cognac)
- 22/ MOULES CATALANE
17,00
(Moules, tomates, poivrons, chorizo, oignons, ail, olives, cornichons et câpres)



SPECIALITES

Du SABLE D`OR

FIDEUA

Pates (nouille), seiche, palourdes, moules, gambas

23,50p/pers (min 2pers)

PAELLA

**Riz a paella, calamars, seiche, palourdes, moules
gambas, langoustines**

25.50p/pers (mini 2pers)

LA POEELE DU PECHEUR

**Moules, Pomme de terre Rissolées, Poisson (selon arrivage),
Cocktail de fruit de mer, Sauce Aioli chaud**

23,50

LA FARANDOLE DE LA MER

**Calamars à la Romaine, lamelles Encornets, Cabillaud,
Gambas, Moules, Persillade**

23,50



MENU A 25,50 €

6 Huîtres

Ou

8 Crevettes

Ou

Salade de Chèvre chaud (salade verte, tomates, chèvre)

.....

Filet de Sole

Ou

Tournedos de Magret de Canard

Ou

Tagliatelles aux Fruits de Mer

.....

Fruit

Ou

Dessert



MENU ENFANT à 11,50 €
(moins de 12 ans)

Steak haché avec frites ou tagliatelles

Ou

Poisson pané avec frites ou tagliatelles

Ou

Nuggets avec frites ou tagliatelles

Ou

Mini moules marinières avec frites

.....



Glace et friandise



L'assiette de frites seul sera facturée à 8,50 €
avec la glace et la friandise

LES VINS DU SABLE D'OR

VINS ROUGES BEAUJOLAIS

Côte de Brouilly

75 cl

19,50

VINS ROUGES REGIONAUX

Faugères AOP

75 cl

18,50

St Chinian AOP

18,50

VINS ROSES REGIONAUX

faugères AOP

75 cl

18,50

St Chinian AOP

18,50

Moment de Plaisir pays d'OC

20,00

Magnum
150 cl

32,00

VINS BLANCS REGIONAUX

Picpoul Beauvignac AOP

75 cl

18,50

50 cl

14,50

St Chinian AOP

18,00

12,50

Viognier pays d' OC IGP

18,50

LE PICHET DE LA MAISON

Rouge, Rosé et Blanc 12°

50 cl

8,00

25 cl

4,00

Vin de France Cave de Pomerols

CHAMPAGNE

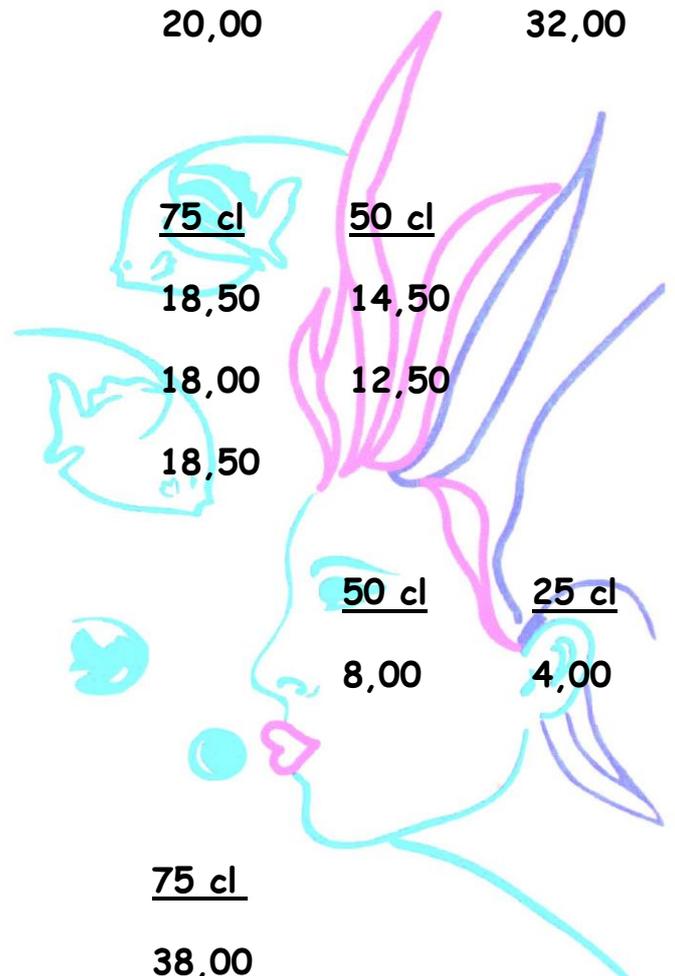
La bouteille

75 cl

38,00

Mumm ou Moët & Chandon

60,00



MENU à 14,50 €
Tous les Midis
Sauf les jours Fériés

Moules Marinières

(1Kg)

Frites

Ou

Faux Filet

Frites et salade

.....

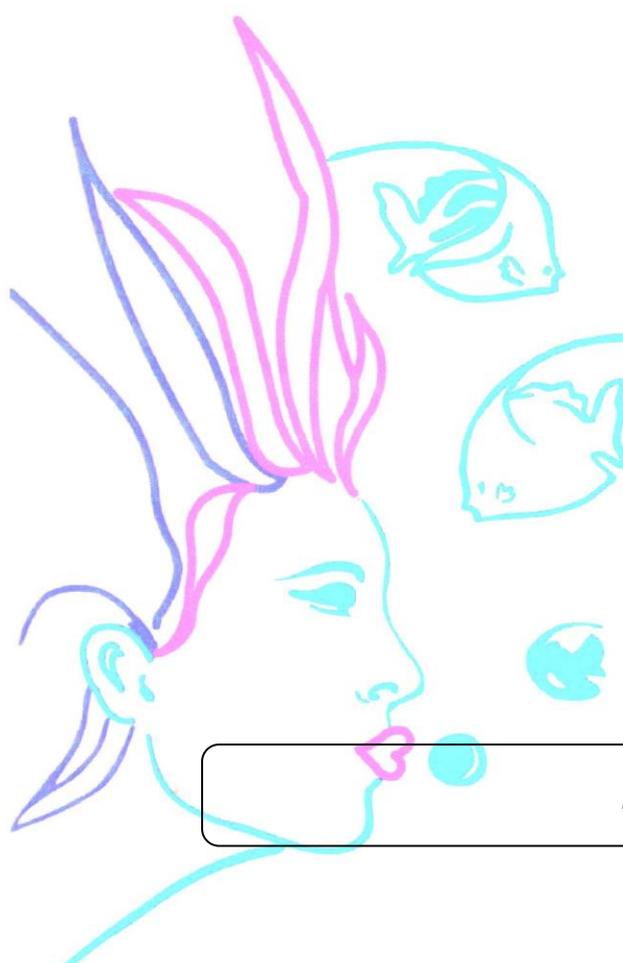
Ile Flottante

Ou

2 Boule de Glace

Parfum au choix

Menu non modifiable



LE SABLE D'OR

BIERES

Demi pression	3,10
Monaco	3,50
Sérieux	6,20
Salve pika madler	3,00
Coronas	4,50
Budweiser	4,30
Maho réserva	4,10
Maho s-alcool	4,00
Alhambra réserve	4,00
Alhambra rouge	4.30
Ipa pétrico nomade	4,80

DIVERS

Sirop	2,50
Diabolo	3.50
Fuze tea	2,90
Coca cola	2,90
Fanta orange,citron	2,90
Aquarius citron	2,90
Sprite	2,90
Nectars de fruits	3,00
(Orange Ananas, Pomme)	
Monster,monster mangue	4
Smoothies :	6,50
Banane,Coco, green melon	
Ananas,Red Kiss,PinkDragon	

DIVERS

Solan de cabra 33cl	1,50
Solan de cabra 50cl	2,00
Solan de cabra 1,5cl	3,80
Solan gazeux 33cl	3,00
Solan gazeux 75cl	4,00
Café ou Décaféiné	1,80
Noisette	1,90
Grand crème	3,70
Grand café	3,10
Thé	3,50
Chocolat	3,50

APERITIFS

Sangria	8,00
Punch	8,50
Mojito	11,00
Piscine de Rosé	8,00
Rosé Pamplemousse	5,00
Kir Cassis, Mûre, Pêche	6,00
Verre de Vin	4.50

Campari	5,50
Americano	5,50
Martini (blanc, rouge)	5,50
Muscat	5,50
Porto	5,50

Alcool servi uniquement avec les repas

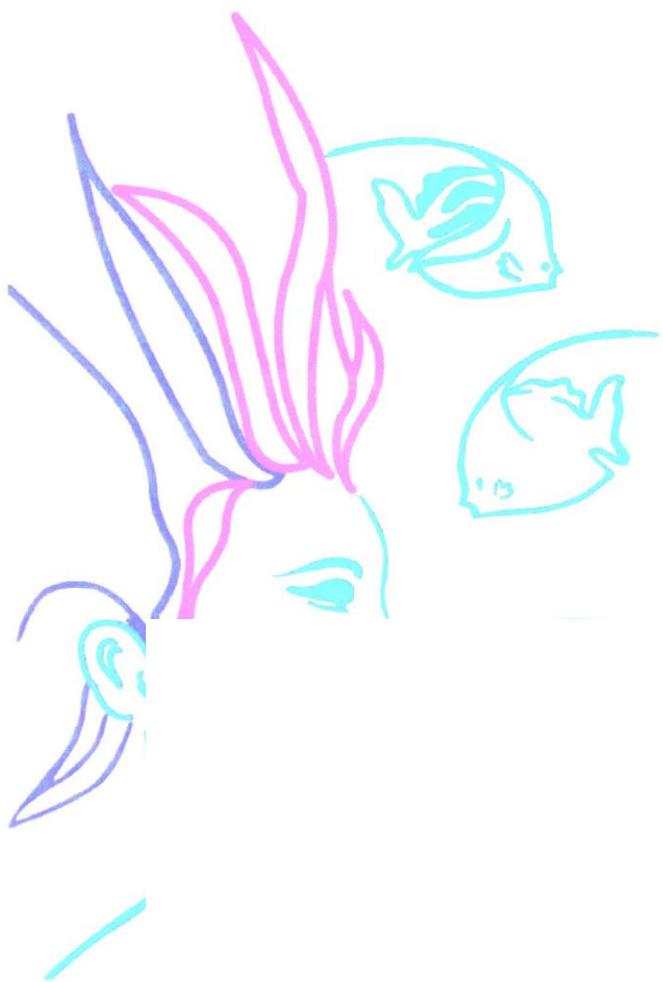
Pastis ou Ricard	3,50	Whisky	6,00	Whisky	8.50
------------------	------	--------	------	--------	------

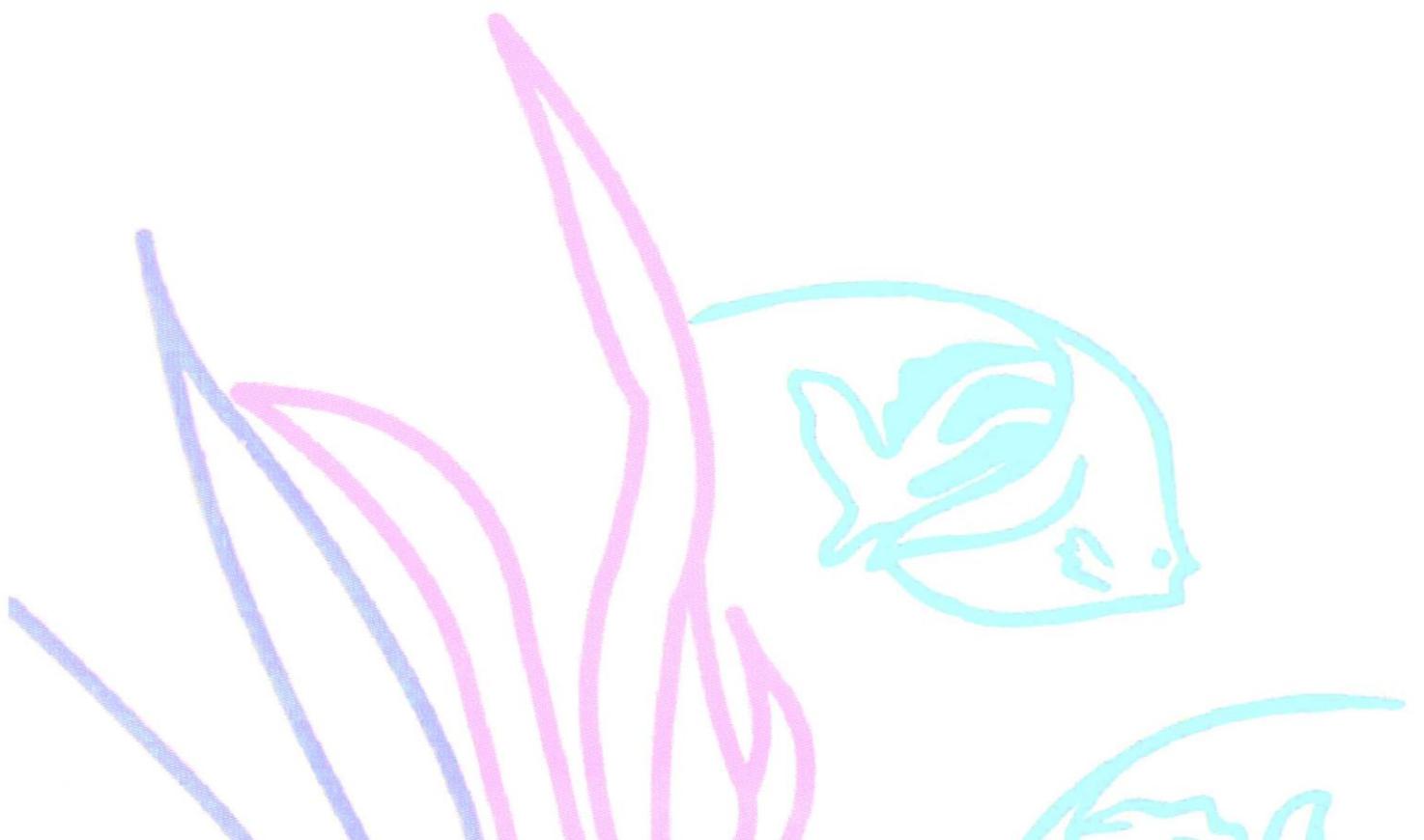
DIGESTIFS

Baileys	9,00
Cointreau	9,00
Poire	9,00
Marie Brizard	5,00

Malibu	9,00
Vodka	9,00
Jet 27	9,00
Cognac	9,00
Manzanita	8,00

Rhum	9,00
Armagnac	9,00
Calvados	9,00
Limoncello	8,00
Irish coffee	11, 50







MENU A 21,50 €

6 Huîtres ou 8 Crevettes

Ou

Salade mixte (salade verte, tomates, anchois)

Ou

Assiette Catalane (poivrons, aubergines à l'huile d'olive)

.....

Entrecôte

Ou

Filet de Sole

Ou

Tournedos de Magret de Canard

Ou

Tagliatelles aux Fruits de Mer

.....

Fromage

Ou

Dessert