

CUISINE IODÉE, FENÊTRE SUR MER

RETROUVEZ-NOUS
AUSSI
À MARSEILLAN
ROUTE DES PARCS



Dégustation
de fruits de mer
en direct du producteur



Vue panoramique
sur la Lagune de Thau



TOURISME ET GASTRONOMIE OSTRÉICOLES

ORGANISATION ÉVÈNEMENTIELLE ÉLABORÉE PAR NOTRE ÉQUIPAGE

WWW.LAFERMEMARINE.FR

REJOIGNEZ-NOUS SUR



Restaurant accessible aux personnes à mobilité réduite



La Ferme Marine est partenaire de la Ligue contre l'obésité
et soutient l'action du Professeur David NOCCA.

CUISINE IODÉE - FENÊTRE SUR MER

Producteurs sur la Lagune de Thau depuis trois générations, notre expérience et notre savoir-faire sont le gage de la qualité et de la diversité de nos produits.

Notre équipage peut faire escale chez vous avec ses buffets, plateaux et crustacés... pour accompagner tous vos événements festifs : mariages, anniversaires, soirées à thème, lancements de produits, séminaires...

• UNIQUE : NOTRE BUFFET DE FRUITS DE MER À VOLONTÉ

29€90

Huîtres affinées de notre production, moules, escargots, bulots, assortiments de coquillages gratinés ou persillés, plats chauds variés, salades de la mer ou du pêcheur maison, crevettes, crustacés, mayonnaise et aioli maison, beurre...

Les ressources de la mer sont fragiles, servez-vous à volonté, mais sans gaspiller !

Toute dégustation des produits du buffet, sans commande préalable, sera facturée au tarif indiqué de 29€90.

Merci d'en tenir compte.

• ENTRÉES

6 Huîtres spéciales Occi Marée

Huîtres de Bouzigues affinées dans nos bassins 9€50

Bouquet de crevettes

12 pièces 10€00

Huîtres gratinées au Noilly Prat

8 pièces 14€00

Moules gratinées

L'assiette 8€50

Assortiment de moules et huîtres gratinées

L'assiette 12€00

Assiette de couteaux

12 pièces 10€00

Assiette découverte

3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 bulots 7€00

Salpicon de poulpes

Poulpes en salade, poivrons 12€00

Chipirones persillés

12€00

Carpaccio de morue ou de saumon

12€00

Salade de saumon, crevettes

14€00

Table ibérique

Chorizo, échine, jambon, saucisson, manchego 18€00

Salade au chèvre chaud

12€00

Tapas de la mer

Couteaux, pétoncles, calamars, crevettes 17€00

• LES SUCCULENTES RECETTES CUISINÉES "À LA PLANCHA"

La cuisson "à la plancha", pourtant si simple, exaltera les saveurs des poissons et crustacés que nous vous proposons, selon arrivage, accompagnés de légumes frais.

• LA PARILLADA DE CRUSTACÉS

49€90

Homard vivant 400/600 g,
3 gambas et 1 cigale de mer

• LA PARILLADA DE POISSONS

29€90

Poissons, coquillages et crustacés, selon arrivage

• À LA CARTE, CÔTÉ MER

Duo de L'Assiette du Port et sa demoiselle

pavé de saumon sauvage, longe de cabillaud, petits légumes 20€00

Trio poulpe, seiche, sépion 20€50

Calamar "à la plancha" 18€00

Poisson du jour, selon arrivage 16€00

Gambas "à la plancha"

(flambées supplément 1€50) 18€50

Seiche "à la plancha" 18€00

• À LA CARTE, CÔTÉ TERRE

Entrecôte (250 g) 17€50

Magret de canard au thym (300 g) servi entier 19€50

Côtelettes d'agneau à la fleur de sel 18€00

Assortiment de légumes braisés 14€00

Nos viandes sont d'Origine France.



• POUR LES PETITS MOUSSES, jusqu'à 10 ans

Steack haché / frites **ou** nuggets de poulet / frites **ou** filet de merlu pané / frites, 1 glace, 1 sirop à l'eau 10€00

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte au buffet et aux toilettes, merci !

Les compositions peuvent évoluer selon arrivage. Prix nets, service compris.