

Les Entrées

Bruschetta de légumes confits, mélange de jeunes pousses et légumes antipasti
10,50€

Caviar d'aubergine, tahine au parfum d'huile d'olive, coriandre fraîche
et samoussa d'agneau
9€

Ceviche de seiche et saumon, salade d'herbes fraîches et cristini à l'huile de sésame
11€50

Foie gras de canard, chutney de pêches aux oignons confits
11,50€

... mais aussi l'incontournable

Burratina servie sur un pain grillé, avocat et mélange de graines,
salade de tomates cerises aux olives noires et basilic
14€

Planche de jambon Serrano Reserva façon pan con tomate
(à partager)
15€50

Prix TTC en euros et service compris - Boisson non comprise

Restaurant - Pasino La Grande-Motte - 335 allée des parcs

Les Plats

Noix d'entrecôte argentine, pommes rissolées au parmesan,
ail, fines herbes et sauce tartare

21,50€

Origine Argentine

Côtelettes d'agneau fumé aux herbes des garrigues,
gratin de pomme de terre façon sarladaise

22€

Origine Nouvelle Zélande

Filet de Saint-Pierre grillé, fenouil braisé et salade de fèves aux condiments

20€

Poêlée de seiche sauce vierge
risotto aux asperges et piment d'Espelette aioli légère, tartine de tapenade

19€

Risotto aux asperges et piment d'Espelette, aioli légère et antipasti

18€

... mais aussi l'incontournable

Double cheeseburger de boeuf
pommes allumettes, sauce ranch et coleslaw

15€

Origine France

La pizza truffée

16€

Prix TTC en euros et service compris - Boisson non comprise

Restaurant - Pasino La Grande-Motte - 335 allée des parcs

Les Douceurs

Assiette de fromage affiné de brebis Curado
9,50€

Tarte infiniment chocolat
6€50

Tiramisu au café
6€50

Soupe de pêches, crème fouettée à la menthe et glace yaourt
6€

Salade de fruits frais
6€

Prix TTC en euros et service compris - Boisson non comprise

Restaurant - Pasino La Grande - Motte - 335 allée des parcs

Les Boissons

Les Sodas à la bouteille

Coca-Cola, Light, Zero (33cl)
Sprite (33cl)
Orangina (25cl)
Schweppes, Schweppes agrumes (25cl)
4€00

Perrier (33cl)
3€50

Les Bières à la pression

Heineken, Affligem (25cl)
3€60

Les Apéritifs

Les apéritifs anisés (3cl)
3€10
Martini, Suze, Campari, Porto (4cl)
4€00

Champagne

La coupe Jacquart (10cl)
8€00
La bouteille Jacquart (75cl)
70€00

Les Eaux

San Pellegrino
75 cl - 5 €00

Vittel
100cl - 5€00

Les Digestifs

Get 27, Get31, Marie Brizard,
Cointreau, Grand Marnier,
Baileys, Calvados,
Poire, Mirabelle, Cognac, Malibu,
Fernet-Branca, Armagnac (4cl)
7€00

Les Boissons Chaudes

Café expresso, décaféiné
1€80
Double expresso , décaféiné
3€60
Thé , Infusion
3€00

Prix TTC en euros et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Restaurant - Pasino La Grande-Motte - 335 allée des parcs

Les Vins

Les Blancs

Les Jamelles «Chardonnay»
IGP Pays d'Oc - 75 cl
21€

Gardogne
Entre-deux-mers AOP - 75cl
16,50€

Albrières «Viognier»
IGP Pays d'Oc 75cl
18,50€

Puech Haut Cuvée Prestige
AOP Languedoc 75cl
34€

Les Rosés

Les Jamelles «Cinsault»
IGP Pays d'Oc - 75 cl
18,50€

Domaine LE PIVE gris
IGP sable de Camargue
75cl - 22€
50cl - 18,50€

Puech Haut Argali
LGP Languedoc 75cl
28 €

Les Rouges

Avec de si bons raisins
Languedoc - 75 cl
19€

Les Jamelles «Merlot»
IGP Pays d'Oc Merlot - 75cl
23€

Côte du Rhône Vidal Fleury
AOP Côte du Rhône
75cl - 21€50
37,5cl - 16,50€

Château La Clotte Fontane «Mathierou»
AOP Languedoc - 75cl
26,50€

Puech Haut Cuvée Prestige
AOP Languedoc 75cl
30€

Le verre

Domaine du Gourjo
IGP Pays d'Oc
Blanc - Rouge - Rosé
3,50€

Notre cave Prestige sur demande