

Pour l'Apéro... 22.00 €

## Plancha Ibérique

Chorizo - Saucisson - Lomo

Jambon - Fromage

Pan con Tomate - Huile d'Olive - Ail

## Salades

- **Bombass** ..... 12.00 €  
poulet, tomate, concombre, œuf  
croûtons, échalote, copeaux de Parmesan
- **Bergère** ..... 13.00 €  
gratiné de chèvre, camembert pané,  
gésiers confits, tomates, persillade
- **Gourmande** ..... 14.00 €  
magret, foie gras, gésier confit, œuf,  
tomates
- Nouveau** - **Provençale** ..... 12.00 €  
tomate, oignon rouge, aubergine grillée,  
briques de chèvre, persillade, vinaigrette aux olives
- **Foie Gras maison** ..... 17.00 €  
avec son pain brioché et confiture de figues

## Grillades (au feu de bois)

- **Entrecôte XL (300g)** ..... 21.00 €  
et ses frites, salade
- **Entrecôte XXL (500g)** ..... 33.00 €  
et ses frites, salade
- **Magret de Canard** ..... 21.00 €  
et ses frites, salade
- **Seiches Grillées** ..... 19.00 €  
et ses petits légumes
- **Loup (300g à 400g)** ..... 22.00 €  
et ses petits légumes
- **Assiette "Le Chalut"** ..... 30.00 €  
Lotte, seiche, gambas et ses petits légumes
- **Homard frais Grillé** ..... 41.00 €  
et ses petits légumes

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de  
Sauce Roquefort - Sauce Poivre - Supplément 2€

## Poissons et Moules

- **Moules Marinières Frites** ..... 13.00 €  
Echalottes, vin blanc, persillade
- **Moules façon Chalut Frites** ..... 14.00 €  
Persillade, vin blanc, crème fraîche
- **Moules au Roquefort Frites** ..... 15.00 €  
Crème fraîche, roquefort
- **Sôle Meunière (300g à 400g)** ..... 24.00 €  
et ses tagliatelles persillées
- **Gambas Chalut** ..... 22.00 €  
Crème fraîche, piment sur son lit  
de tagliatelles persillées
- **Lotte au Chorizo** ..... 22.00 €  
et crème au Noilly Prat rouge et son riz
- **Bourride de Baudroie** ..... 22.00 €  
et ses légumes
- Nouveau** - **Encornet farci aux pieds de porc** . . . 21.00 €  
et son riz sauvage

## Entrées de la Mer

- **Soupe de Poisson** ..... 13.00 €  
avec ses croûtons et sa rouille maison
- **6 Huîtres Gratinées** ..... 12.00 €  
Ail, persil, crème fraîche, gruyère rapé
- **12 Huîtres Gratinées** ..... 19.00 €  
Persillade, crème fraîche, gruyère rapé
- **12 Moules Gratinées** ..... 13.00 €  
Ail, persil, crème fraîche, gruyère rapé
- **Panaché Gratiné** ..... 21.00 €  
8 huîtres et 8 moules gratinées
- **Bouquet de Crevettes** ..... 13.00 €  
avec mayonnaise maison
- **Escargots de la Mer** ..... 12.00 €  
avec mayonnaise maison
- **Calamar à la Romaine** ..... 12.00 €  
avec son aioli maison
- **St Jacques à la Catalane** ..... 22.00 €  
St Jacques, tomates confites, olives noires  
piment d'espelette, chorizo
- **Poëllée Méditerranéenne** . . . 22.00 €  
St Jacques, moules, poulpitos, crevettes, persillade  
piment d'espelette, chorizo
- Nouveau** - **St Jacques et Gambas** ..... 24.00 €  
snackées sur sauce foie gras

## PERLES de THAU

- **Huitres** : Les 6 ..... 9.00 €  
Les 12 ..... 16.00 €
- **Assiette coquillages** ..... 18.00 €  
6 Huîtres - 6 Moules - 4 Crevettes - 6 Escargots
- **Plateau coquillages** ..... 34.00 €  
12 Huîtres - 12 Moules - 8 Crevettes - 8 Escargots

Tous nos coquillages sont accompagnés de citron,  
vinaigre échalote et mayonnaise maison

## "ZE" Burger Chalut (180g)

frites, salade, jambon cru . . 18.00€

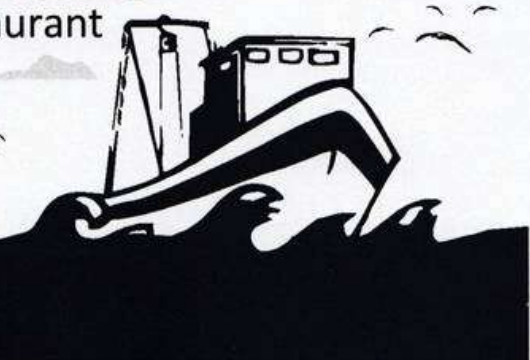
## Tartare de Boeuf "Tradition" (180g)

condiments classiques, jaune d'oeuf

frites, salade ..... 18.00€

# Le Chalut

Bar - Restaurant



## FORMULES

Servi jusqu'à 20h sauf Dimanche et jours fériés

ENTREE + PLAT + DESSERT 17.00 €

ENTREE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT 14.00 €

Cassolette de chèvre et aubergine

ou

Calamar à la Romaine

aïoli maison

ou

Assiette de Charcuterie

ou

Entrée du Jour



Bombass de Poulet

ou

Pièce du Boucher au feu de bois

ou

Plat du Jour



Dessert

**BOUILLABAISSE**  
sur commande

## Menu Bambino

9.00 €

Nuggets Frites

ou

Burger Frites

ou

Moules Frites



1 Boule de Glace



1 Verre de Coca  
ou Sirop

## MENU GOURMAND

27.00 €

Salade Bombass

poulet, tomate, concombre, œuf, croûtons, échalote  
copeaux de Parmesan

ou

Soupe de Poissons maison

avec ses croûtons, son aïoli et fromage râpé

ou

Foie Gras maison

avec sa confiture de Figue petit pain au lait

ou

Poulpitos, Moules et Crevettes

chorizo, olives, tomate confite, piment d'espelette

ou

Assiette de Coquillages

4 Huîtres - 6 Moules - 2 Crevettes - 4 Escargots  
et ses accompagnements

Entrecôte Grillée au feu de bois

et sa sauce Roquefort

ou

Loup Grillé au feu de bois

et ses petits légumes

ou

Brochettes de Magret

grillé au feu de bois

ou

Seiches Grillée

au feu de bois

ou

Lotte au Chorizo

et tomates confites

ou

Encornet farci aux pieds de porc

Dessert

## Spécialités "LE CHALUT"

**Plateau Gourmand (2 pers) 81.00 €**

1 homard, 2 seiches, 4 gambas,  
12 huîtres et 12 moules gratinées,

**Fricassée du Chalut (2 pers) 80.00 €**

1 homard, 4 St Jacques, 4 gambas, 2 seiches  
moules et tagliatelles persillade,  
chorizo et olives

*Le Chalut*

Bar - Restaurant

04 67 21 88 90

55, avenue de la Méditerranée  
34300 MARSEILLAN Plage

