



Le Saint-Pierre

RESTAURANT • BRASSERIE

Tapas...

- Pimientos de Padron à la fleur de sel	7,00
- Foie gras de canard mi-cuit maison, le bocal à partager	19,00
- Croquetas à l'effiloché de canard maison	8,00
- Les œufs mimosa au saumon fumé	7,00
- L'œuf parfait, poisson fumé, émulsion de soupe de poisson	8,00
- Arancinis farcis au parmesan, et truffe d'été	8,00
- Moules à la brasucade du Saint-Pierre	8,00
- Carpaccio de tentacules de calamar aux agrumes, huile d'olive de pays	10,00
- Su Mai (raviolis vapeur) porcs et crevettes, sauce Thaï	9,00
- Gato pima-poisson sauce satay (acras)	9,00
- Planche de jambon ibérique à partager	14,00
- Soupe de poissons maison et sa garniture	10,00

Pour accompagner vos tapas

- La salade composée	2,50
- L'assiette de frites	3,50

Menu enfant à 11 €

Poisson du jour et ses frites ou
Moules marinières et ses frites ou
Nuggets et ses frites

Glace 2 boules ou
Yaourt à la vanille

Fruits de Mer

- Plateau de l'Écailler (par pers.)	23,00
<small>6 huîtres, 6 moules, 6 crevettes roses, 6 bulots</small>	
- Bulots	10,00
- Crevettes roses	10,00
- 6 Huîtres de Bouzigues n°3	9,00
- 12 Huîtres de Bouzigues n°3	17,00

Les Moules

- Moules en brasucades, frites	16,00
- Moules à la Marinière, frites	16,00
- Moules à la crème, frites	17,00
- Moules à la crème et jambon Serrano, frites	17,00

Formule à 25 euros

Plat + Dessert

- La pièce de bœuf grillée 180 g cuite à la braise, sauce poivre, frites
- Magret de canard 180 g, cuit à la braise, sauce terryaki, frites
- Le bœuf du « tigre qui pleure » à la braise, frites
- Suggestion du jour, selon arrivage
- Ravioles de fromage de chèvre, pesto et roquette, émulsion de yuzu
- Ravioles de homard, sauce crustacés (supp 7 €)
- Linguines, noix de Saint-Jacques, sauce yuzu (supp 7 €)
- Conchiglioni aux fruits de mer et poisson
- Pavé de saumon grillé à la braise, risotto
- Risotto à l'encre de seiche, calamars et gambas
- Moules à la marinière, frites
- Moules à la crème au jambon Serrano, frites

Children's menu 11 €

Fish of the day and fries or
Moules marinière and fries or
Nuggets and fries
Ice cream 2 scoops or
Vanilla yogurt

Tapas...

- Padron peppers with fleur de sel	7 €
- Homemade semi-cooked duck foie gras, jar to share	19 €
- Homemade shredded duck croquettes	8 €
- Mimosa eggs with smoked salmon	7 €
- The perfect egg, smoked fish, fish soup emulsion	8 €
- Arancini stuffed with Parmesan and summer truffle	8 €
- Mussels à la brasucade du Saint-Pierre	8 €
- Squid tentacle carpaccio with citrus, local olive oil	10 €
- Su Mai (steamed dumplings) with pork and shrimp, Thai sauce	9 €
- Gato pima-fish with satay sauce (fries)	9 €
- Iberian ham platter to share	14 €
- Homemade fish soup with garnish	10 €

To accompany your tapas

- Mixed salad	2,50 €
- The plate of fries	3,50 €

Seafood

- Shellfish Platter (per person) 6 oysters, 6 mussels, 6 prawns, 6 whelks	23 €
- Whelks	10 €
- Prawns	10 €
- 6 Bouzigues Oysters n° 3	9 €
- 12 Bouzigues Oysters n° 3	17 €

Mussels

- Mussels en brasucade, fries	15 €
- Mussels Marinière style, fries	15 €
- Mussels in cream sauce, fries	16 €
- Mussels cream and Serrano ham, fries	16 €

The sea

depending on arrivals

Kamado Japanese grill

- Lobster ravioli, shellfish sauce	32 €
- Wild John Dory fillet, creamy parmesan risotto, yuzu sauce	28 €
- Char-grilled salmon steak, risotto	19 €
- Wild hake loin, piquillo pepper coulis	22 €
- Squid ink risotto, squid and prawn tails, shellfish jus	22 €
- Conchiglioni with seafood and fish	22 €
- Linguines with scallops, yuzu beurre blanc	28 €
- La Bouilla-Baieta (revisited bouillabaisse) 4 fresh wild fish, potatoes, rouille sauce	33 €
- Parillada of five fish to the board according to arrival	35 €
- Parillada, Royal of 5 fish, shrimp, shrimp, shells	40 €

The earth

Kamado Japanese grill

- 300g char-grilled beef steak, pepper sauce, fries	26 €
- 250g char-grilled duck breast, teriyaki sauce	25 €
- Big-Mama beef burger, fries	22 €
- «Weeping Tiger» salad: char-grilled beef, fries	19 €
- Linguine with «Polpette», basil tomato coulis and pecorino cheese	20 €
- Ravioli with goat cheese, pesto & arugula, yuzu lemon emulsion	20 €



La Terre

Kamado grill japonais

- Pièce de bœuf grillée à la braise 300 g, sauce au poivre, frites	26,00
- Magret de canard 250 g à la braise, sauce terryaki	25,00
- Hamburger de bœuf Big-Mama, frites	22,00
- La salade du « tigre qui pleure » bœuf grillé à la braise, frites	19,00
- Linguines aux « Polpettes », coulis de tomate au basilic et pecorino	20,00
- Ravioles aux fromage de chèvre, pesto & roquette, émulsion de citron yuzu	20,00

tous nos plats sont accompagnés de frites

La Mer selon arrivage

Kamado grill japonais

Ravioles de homard, sauce crustacés	32,00
- Filet de Saint-Pierre sauvage, risotto crémeux au parmesan, sauce yuzu	28,00
- Pavé de saumon grillé à la braise, risotto	19,00
- Dos de merlu sauvage, coulis de piquillos	22,00
- Risotto à l'encre de seiche, encornets et queues de gambas, jus de crustacés	22,00
- Conchiglioni aux fruits de mer et poisson	22,00
- Linguines aux noix de coquilles Saint-Jacques, beurre blanc au yuzu	28,00
- La Bouilla-Baieta (Bouillabaisse revisitée)	
<small>4 poissons frais sauvages, pommes de terre, sauce rouille</small>	33,00
- Parillada de 5 poissons à la plancha, selon arrivage	35,00
- Parillada Royale de 5 poissons, gambas, crevettes, coquillages	40,00

Desserts à 9 €

(Desserts de la formule)

- Pavlova aux fruits rouges... sorbet fraise, chantilly
- Profiteroles, glace vanille... sauce chocolat chaud et amandes grillées
- La belle crêpe... sauce chocolat ou caramel beurre salé, chantilly
- Mi-cuit chocolat à la fleur de sel de Gruissan... arachides sucrées croquantes, crunchy aux 4 noix
- La crème brûlée à la vanille...
- Le tiramisu café Amareto...
- La Gaufre de Liège... sauce beurre salé ou chocolat, chantilly
- Café ou chocolat Liégeois...
- Poire Belle-Hélène... (glace vanille, poire au sirop, sauce au chocolat, chantilly)
- Pêche Melba... (glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly)
- Sunday fraise... (glace à la fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly)
- Banana split... (glace vanille, chocolat, fraise, banane, chantilly)
- Colonel... (sorbet citron, vodka)
- Antillaise... (glace rhum-raisins, vanille, caramel au rhum et chantilly)
- After Eight... (glace menthe-chocolat, Get 27, sauce chocolat, chantilly)
- Saint-Pierre... (glace coco, caramel, vanille, sauce caramel beurre salé, chantilly)
- Glace 3 boules aux choix, chantilly et coulis...
- Café gourmand
- Thé gourmand
- Irish-coffee (café, whisky, chantilly)
- Café Gascon (café, Armagnac, chantilly)

The lunch and evening formulas

Dishe/Dessert..... 25 €

- 180g grilled beef steak cooked over charcoal, pepper sauce, fries
- 180g duck breast cooked over charcoal, teriyaki sauce, fries
- «Weeping Tiger» beef cooked over charcoal, fries
- Daily special, depending on availability
- Goat cheese ravioli with pesto and arugula, yuzu emulsion
- Lobster ravioli with shellfish sauce (supp. 7 €)
- Linguine with scallops, yuzu sauce (supp. 7 €)
- Conchiglioni with seafood and fish
- Grilled salmon steak with charcoal, risotto
- Squid ink risotto with calamari and prawns
- Mussels marinière style with fries
- Mussels in a creamy Serrano ham sauce with fries

Dessert at 9 €

(Dessert of the formula)

- Red berry pavlova... strawberry sorbet, whipped cream
- Profiteroles, vanilla ice cream... hot chocolate sauce and toasted almonds
- The perfect crêpe... chocolate or salted caramel sauce, whipped cream
- Chocolate lava cake with Gruissan sea salt... crunchy sweet peanuts, crunchy four-nut spread
- Vanilla crème brûlée...
- Amaretto coffee tiramisu...
- Liège waffle... salted butter or chocolate sauce, whipped cream
- Coffee or chocolate from Liege
- Pear, beautiful Helen
- Peche Melba
- Strawberry Sunday... Strawberry ice cream, fresh strawberries, red fruit coulis, whipped cream
- Banana split... Vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, whipped cream
- Colonel... Lemon sorbet, vodka
- West Indian... Rum-raisin ice cream, vanilla, rum caramel and whipped cream
- After Eight... Mint-chocolate ice cream, Get 27, chocolate sauce, whipped cream
- Saint-Pierre... Coconut ice cream, caramel, vanilla, salted butter caramel sauce, whipped cream
- Choice of 3 scoops of ice cream, whipped cream and coulis...
- Gourmet coffee
- Gourmet tea
- Irish-coffee... Coffee, whiskey, whipped cream
- Café Gascon... Coffee, Armagnac, whipped cream

Restaurant le Saint-Pierre

Avenue de la Méditerranée – 34450 VIAS

Tél. : 04 99 43 06 87

