

## ENTRÉES /

- Soupe de poisson, aïoli et croutons / 14 €
- St Marcellin rôti, huile de truffe et charcuterie ibérique / 13 €
- Terrine de foie-gras de canard français mi-cuit, chutney maison / 19 €
- Salade de lentilles vertes du Puy, gésier confit et copeaux de foie-gras / 16 €
- Tataki de saumon, wakame / 13 €
- Moules gratinées (la douzaine) / 12 €

## EN - CAS /

- Planche " terre " et " mer " / 28 €

## COQUILLAGES /

- 6 huîtres "spéciales" de Gruissan / 18 €
- 12 huîtres "spéciales" de Gruissan / 32 €
- Assiette de l'écailler / 25 €

## POISSONS /

- Pavé de thon mi-cuit, sauce soja / 29 €
- Seiche à la plancha, aioli / 26 €
- Risotto de Saint-Jacques / 30 €
- Tagliatelles de gambas, crème de Saint-Jacques / 28 €
- Médaille de lotte en cocotte "façon Sétoise" / 30 €
- Parillada du "Poisson Rouge" / 36 €
- Poisson entier selon arrivage (voir serveur)

## VIANDES / ( Toutes nos viandes sont d'origine française )

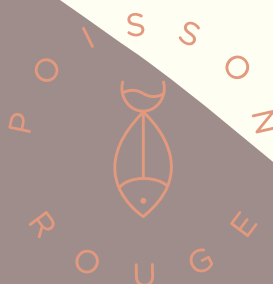
- Cocotte de paleron mitonné / 26 €
- Souris d'agneau confite / 33 €
- Filet de boeuf, jus corsé aux morilles / 30 € - supplément Rossini / 6 €

## DESSERTS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER /

- Tiramisu café / 9 €
- Forêt noire, gelée cerise / 11 €
- Mille-feuilles, crème de marron / 12 €
- Far breton, fruits de saison / 11 €
- Crumble citron-basilic / 12 €
- Assortiment de gourmandises / 9 €
- Déclinaison de fromages des Halles de Sète / 12 €

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

[www.le-poisson-rouge.fr](http://www.le-poisson-rouge.fr) | [facebook](#) | [instagram](#)



**M E N U**  
**D É G U S T A T I O N / 3 5 €**

—  
St Marcellin rôti, huile de truffe  
Salade de lentilles du Puy, gésiers confits  
Tataki de saumon, wakamé  
Velouté du moment

—  
Pavé de thon, sauce soja  
Seiche à la plancha, aioli  
Mitonné de paleron

—  
Duo de fromage des Halles de Sète  
Tiramisu café  
Far breton, fruits de saison  
Assortiment de gourmandises

**M E N U**  
**M U S C A T À T O U S L E S P L A T S**

Accords mets-vins autour du Muscat / supp. 10 €

**S U G G E S T I O N**  
**D U S O M M E L I E R**

Demandez conseil pour un accord avec votre entrée, votre plat et votre dessert / tarif ardoise

**F O R M U L E D U J O U R /**

**E N T R É E / P L A T O U P L A T / D E S S E R T / 2 2 €**  
**E N T R É E / P L A T / D E S S E R T / 2 6 €**

> Servie uniquement du lundi au vendredi midi,  
hors jours fériés

*consulter  
l'ardoise*

**M E N U**  
**E N F A N T / 1 2 €**

Sirop au choix  
—  
Poisson ou viande  
—  
Douceur maison

> Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans  
> Chers parents, il n'y a pas de frite au Poisson Rouge !

*Belle*  
dégustation

Ouverture 7/7 midi & soir à l'année

[www.le-poisson-rouge.fr](http://www.le-poisson-rouge.fr) | [facebook](#) | [instagram](#)