



# Le petit gastromome

GUIDE 2016/2017



**GRAU DU ROI, PORT CAMARGUE,  
LA GRANDE MOTTE, PALAVAS-LES-FLOTS, SÈTE**

# La Voile

Le Grau du Roi (au Boucanet)



7/7 à l'année

**Tous les Mercredis**

Réservation conseillée

• **After work**

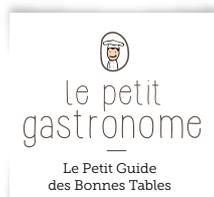
A partir de 17h jusqu'à 22h

• **Plateau tapas 10,00€**

• **Bouteille rosé 10,00€**

Tél. 09 83 40 72 31

**CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRE**



Sachant que le gastronome est une personne qui aime et apprécie la bonne chair quelle que soit son origine sociale.

"LE PETIT GASTRONOME" par la lecture de ce fascicule, vous référence de bonnes tables où vous serez le témoin de la cuisine conviviale et séduisante de notre région.

Les responsables de ces établissements, ainsi que leur personnel, se feront une immense joie de vous recevoir dans les meilleures conditions.

Bon appétit !



LE PETIT GASTRONOME®  
PUBLICATION PRESTIGE EDITIONS  
205, Rue de Neguelou  
30133 LES ANGLÉS  
Email [contact@prestige-editions.com](mailto:contact@prestige-editions.com)  
Contact : Laurence 06 69 52 07 65  
[laurencemiguel@le-petit-gastronome.com](mailto:laurencemiguel@le-petit-gastronome.com)

## SOMMAIRE

■ LE GRAU DU ROI .....	05
■ PORT CAMARGUE .....	20
■ LA GRANDE MOTTE .....	26
■ PALAVAS-LES-FLOTS .....	30
■ SÈTE .....	46



Reproduction même partielle interdite. Toute contrefaçon ou utilisation de nos modèles à des fins commerciales, publicitaires ou de supports, sans notre autorisation, sera poursuivie (art. 19 de la loi du 11/03/57). Nous nous excusons par avance de toute erreur d'impression, modification de bureau où d'adresses, entre la rédaction et la parution du présent document. Selon une jurisprudence constante, les éditeurs ne sont pas responsables des erreurs ou omissions commises involontairement dans les ouvrages qu'ils publient.



## L'AMARETTE

8 avenue Jean Lasserre 30240 Le Grau du Roi

Jouissant d'une magnifique vue sur la baie d'Aigues Mortes toujours animée, les plages, le Grau du Roi, la Grande Motte, au loin le Pic St Loup et le Mont Aigoual. Plébiscité pour sa cuisine raffinée, Julien et Doriane Trincasz proposent une large carte faisant la part belle aux poissons frais, flambage et découpage en salle.

Carte des vins exceptionnelle avec 200 références sélectionnées par Patrick Mollon.



### L'AMARETTE

8 avenue Jean Lasserre  
Port camargue  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 04 66 51 47 63  
Mail : [contact@l-amarette.com](mailto:contact@l-amarette.com)  
Site : [l-amarette.com](http://l-amarette.com)

#### MENUS

FORMULE : à partir de 26,50€  
le lundi uniquement juillet/août  
SOIR : 43€

#### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 55€



FERMETURE HEBDOMADAIRE LE MERCREDI DE JANVIER À JUIN  
ET DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE



Ce pictogramme vous informe  
des tarifs des établissements

## LE PETIT NICE

36 Quai Général de Gaulle 30240 Le Grau du Roi



Le petit Nice au bord du canal, Laurent est un pêcheur passionné par son métier, accoste devant le restaurant de son épouse afin de vous servir des poissons 100 % issue de sa pêche.



### SPÉCIALITÉS

- Laissez -vous tenter par un Carpaccio de poulpes, rouille Graulenne ou encore la Dorade, Turbot, Thon rouge...
- Poissons grillés à la plancha pour les papilles de ses clients



### MENUS

MIDI : 14€ entrée +plat +dessert

SOIR : 19€ entrée +plat +dessert

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 15€



OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE MERCREDI

## LE GALION

Quai Colbert 30240 Le Grau du Roi



Terrasse couverte avec vue sur le canal d'accès à la mer et l'ancien phare du grau du roi en plein centre ville.

Nous vous proposons un large choix de produits frais.

### SPÉCIALITÉS

- Poissons
- Plateaux de fruits de mer
- Produits locaux cuisinés façon terroir



### MENUS

MIDI : 20 € à 32 € + carte

SOIR : 20 € à 32 € + carte

### À LA CARTE

PRIX MOYEN :

entre 28 € et 40 €



### LE GALION

Quai Colbert  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 04 66 51 99 50



OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE LUNDI

# AU PETIT BONHEUR

6, avenue Frédéric Mistral 30240 Le Grau du Roi



## Une cuisine raffinée et gourmande

**T**rès bien situé au Grau du Roi, le restaurant Au Petit Bonheur vous invite à un délicieux moment.

Une nouvelle équipe a pris possession des lieux et vous propose de découvrir sa cuisine très colorée et goûteuse. Vous vous installerez confortablement dans la salle intérieure, très claire et moderne, dans des tons de noir et de blanc. Dès les premiers rayons de soleil, vous pourrez prendre place sur l'agréable terrasse ombragée, juste à côté de beaux palmiers, avec vue sur la mer.

Ce restaurant porte bien son nom, car avec la qualité de ses plats, les prix très abordables et un service professionnel, vous passerez un vrai moment de bonheur !



## MENUS

MIDI : en semaine, formule à 14,90 € (entrée/plat/dessert)

SOIR : menu à 28 € (entrée/plat/dessert)

## À LA CARTE

PRIX MOYEN : entre 11 € et 25 €

Le week-end et le soir, le chef propose souvent sa « suggestion du moment » à 18,90 €



## AU PETIT BONHEUR

6, avenue Frédéric Mistral  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 04 66 58 00 57  
Facebook : Au petit bonheur  
Mail : restopetitbonheur@gmail.com



OUVERT TOUTE L'ANNÉE, TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

## O LORSYCANFLEUR

Bd Maréchal Juin 30240 Le Grau du Roi

Que vous soyez poisson ou viande vous trouverez à coup sûr votre bonheur ou une bonne pizza ou la formule mixte moitié salade moitié pizza. La salle est agreable avec vue sur la mer, et une terrasse presque les pieds dans l'eau.



### SPÉCIALITÉS

- L'Espadon mariné dans l'huile d'olive et grillé, le poisson du jour ou la piece du boucher, vous feront contempler la mer l'instant d'une pause.



### MENUS

MIDI : 14,90€  
entrée +plat +dessert  
SOIR : 14,90€ à 23,90€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 14€



OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE 11H À 22H

# L'ARDOISE

37 rue Michel Rêdarès 30240 Le Grau du Roi



Les visites sont bienvenues. Peut accueillir des groupes. Idéal pour les enfants. À emporter, livraison, restauration, service en salle et terrasse.

## SPÉCIALITÉS

- Rouille Graulenne.
- Gardianne de Taureau.
- Cote de Taureau 350g.



## L'ARDOISE

37 rue Michel Rêdarès  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 04 66 71 95 01  
Mail : lardoise@hotmail.com  
Site : www.ardoiserestaurant.com

À LA CARTE  
PRIX MOYEN : 15€



MENU ENFANT : 6,50€



OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 9H À 22H

## LA VOILE

87 avenue de Bernis 30240 Le Grau du Roi



La Voile au Boucanet entre la pharmacie et la poste vous accueille de 7h00 à 00h00.

Dans une ambiance conviviale et agréable avec sa terrasse ombragée équipée de brumisateurs et cela a deux pas de la mer.

### SPÉCIALITÉS

- Notre cuisine traditionnelle et soignée vous emmènera entre terre et mer, découvrir des produits du terroir tels que la côte de taureau.
- Déclinaison de thon rouge ou la parillada de poissons.
- Tous les vendredis nos moules frites sont à la carte.



### MENUS

MIDI : entrée + plat + dessert à 17€. Plat du jour à 10€

SOIR : menu découverte, entrée + plat à 27€

### LA VOILE

87 avenue de Bernis  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 09 83 40 72 31  
Facebook: la voile grau du roi



OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H À MINUIT

## LA REINE DU GRAU

Combattants 38 30240 Le Grau du Roi



### SPÉCIALITÉS

- Viandes et poissons sur pierres



### MENUS

MIDI : de 19€ à 29€  
SOIR : de 19€ à 29€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 25€

### LA REINE DU GRAU

Combattants 38  
30240 Le Grau du Roi  
Tél : 04 66 77 43 86  
Port : 07 83 03 98 05  
Mail : pierralschindler@gmail.com



OUVERT JUILLET/AOÛT DU MARDI AU DIMANCHE LE SOIR,  
LE RESTE DE L'ANNÉE DU JEUDI AU DIMANCHE,  
SAMEDI ET DIMANCHE MIDI ET SOIR

**C**es truffes, excellentes pour accompagner tous les plats, de l'entrée au dessert, sont utilisées avec maestria tantôt fraîches, tantôt dans des crèmes, en carpaccio ou diverses sauces. Chaque spécialité, de la « Crème de truffe » à la « Tartufata », sans oublier les condiments au beurre de truffe, est le résultat de notre passion pour la truffe et tout ce qui l'entoure.



La truffe, produit de la terre, fascine les hommes depuis des siècles. D'après la légende, la truffe fut créée par... les dieux de l'Olympe ! Héphaïstos, dieu forgeron, tira de son tablier de cuir une boule de houille à laquelle il donna sa couleur et sa substance. Dionysos lui offrit son renouvellement saisonnier et Aphrodite, un soupçon de sublimité amoureuse. Ariane l'enfouit sous une couche d'humus entre deux chênes, arbre sacré des dieux. Zeus, d'un éclair, fertilisa la terre, donnant naissance à ce mystérieux champignon !



**T**oute notre production est le fruit d'un travail artisanal soigné qui unit le choix d'ingrédients de première qualité à notre volonté de présenter des produits naturels sans conservateurs.



**PASCALINO - SAINT GENIES-DE-COMOLAS**  
BP 20  
Tél : 06 32 41 63 19  
Mail : [pascal@pasqualino.fr](mailto:pascal@pasqualino.fr)

Site de vente en ligne : [www.pasqualino.fr](http://www.pasqualino.fr)



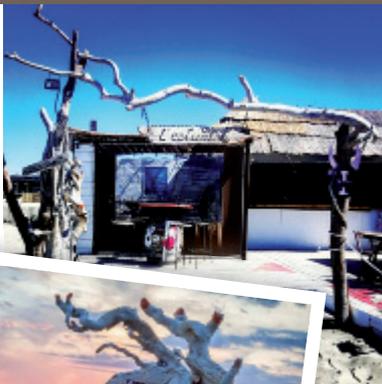
## L'ESTUAIRE PLAGE

Plage nord 30240 Port Camargue



Dans cette paillote aux airs de camargue, Geoffrey et Timothée vont vous faire découvrir leurs cultures culinaire à travers leurs poissons frais du jour, fruit de mer et tapas, viande fraîche et salade pour compléter la carte, il vous proposerons des vins de la région, parmi eux certains sont exceptionnels et très rare.

Le soir, un coucher de soleil unique face à la mer.



### L'ESTUAIRE PLAGE

accès 44 parking du seaquarium  
Plage nord

30240 Port Camargue

Tél : 06 71 95 67 70 / 07 70 69 57 95

Mail : lestuaireplage@hotmail.fr

Site : www. Estuaire Plage. com

### MENUS

TAPAS ENTRE 8 € ET 11 €

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 14€ à 30€

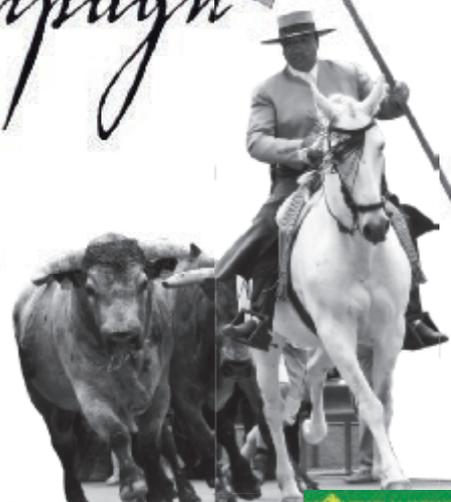


OUVERT TOUS LES JOURS DE MAI À SEPTEMBRE MIDI ET SOIR

# Mas S<sup>te</sup> Anne, 2 ch. du Mas d'Artaud ST-ETIENNE DU GRÈS Tous les Dimanches à 12h00

# EQUESTRE Champagn

UNE  
PARENTHÈSE  
ÉQUESTRE  
DANS LES  
ALPILLES



@ Katy Siroul



présenté par Sophie  
et Olivier BOUTAUD

Instant découverte autour du cheval et du taureau

Rens. & résa obligatoire au 06 08 46 51 98

ou sur [www.domavaquerafrance.com](http://www.domavaquerafrance.com) - [doma.vaquera.france@wanadoo.fr](mailto:doma.vaquera.france@wanadoo.fr)

Présentation des taureaux espagnols, spectacle équestre, déjeuner traditionnel andalou.

# LE BISTROT DU PORT

13 Quai Laperousse 30240 Port Camargue



**E**n plein centre du port de plaisance de Port Camargue, L'équipe du Bistrot du Port vous accueille en toute convivialité.

Aux beaux jours vous profiterez de la terrasse face aux plus beaux bateaux de la station ou de son patio ombragé ou vous pourrez vous détendre. Vous pourrez savourer une cuisine Méditerranéenne, riche en saveurs, ardoise du marché élaborée selon la saison et renouvelée chaque semaine. Toute l'équipe reste à votre disposition pour organiser vos repas de fêtes. Ainsi que des repas commandés, nous sommes à votre écoute.

## SPÉCIALITÉS

- Cassolette de poissons servie façon bouillabaisse, Parillada de poissons, Loup grillé, Moules frites, Rouille de poulpe, Gardianne de Taureau ...



**MENUS**  
MIDI & SOIR :  
menu régional à 18€



**À LA CARTE**  
PRIX MOYEN : 26€

**PLAT DU JOUR**  
servi tous les midis sauf WE  
et jours fériés : 9€50

## LE BISTROT DU PORT

13 Quai Laperousse  
30240 Port Camargue  
Tél : 04 66 53 09 03  
Site : [www.bistrotduport.fr](http://www.bistrotduport.fr)  
Mail : [lebistrotduport@gmail.com](mailto:lebistrotduport@gmail.com)



OUVERT D'AVRIL À FIN SEPTEMBRE TOUS LES JOURS  
ET D'OCTOBRE À MARS TOUS LES MIDIS ET VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR

Envie d'ailleurs ?

Tout l'été



— RESTAURANT GASTRONOMIQUE & GARDEN GRILL —



— BOUTIQUE HÔTEL & SPA —

Voie de la Pointe du Môle  
30240 Le Grau du Roi  
Parking et appointements privés

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS  
04 66 53 36 37  
[contact@spinaker.com](mailto:contact@spinaker.com)

TOUS LES MIDIS  
formule déjeuner au Garden Grill

TOUS LES SOIRS  
dîner au restaurant gastronomique

TERRASSE AVEC VUE PANORAMIQUE SUR LE PORT

## PLAGE LA ROSE DES VENTS

Allée de l'Iliade (Accès plage 33) 34280 La Grande Motte



Une plage aménagée comme une vraie paillote, tout en bois avec une terrasse ombragée et de douillets matelas...

Une paillote où il est bon se retrouver seul, en famille ou avec ses amis sur la plage de la Grande Motte , avec la seule musique du ressac... Un accueil chaleureux, une ambiance conviviale, des mets simples et savoureux à déguster à n'importe quelle heure afin de se détendre avant tout...



Ouvert le soir jusqu'à 22h du mercredi au samedi, dégustation de vin charcuterie tapas

Paddles et Pédalos à la location sur place

### PLAGE LA ROSE DES VENTS

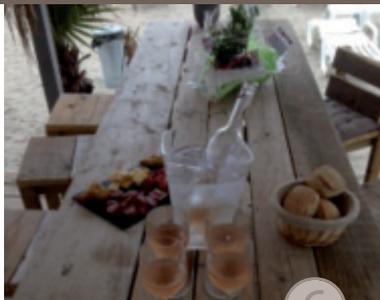
Allée de l'Iliade (Accès plage 33)

34280 La Grande Motte

Tél : 06 29 45 16 20

Mail : [rosedesvents34@orange.fr](mailto:rosedesvents34@orange.fr)

Site : [www.rosedesvents34.com](http://www.rosedesvents34.com)



#### FORMULES SEMAINE :

Assiette salade 10€ - Assiette Charcuterie 15€ - Assiette Charcuterie avec 2 Fromages 20€  
Journée 23€ Matelas - Assiette Salade repas + soft ou verre de vin

#### FORMULES WE :

Samedi : 25€ Matelas – Assiette Repas – dessert (hors boisson)  
Dimanche Brunch ; Petit Dejeuner jusqu'à 12h30 – Assiette Salade Repas – Fromage – Dessert (hors boisson)

#### PRIX MENU SOIR :

Assiette salade 10€ - Assiette Charcuterie 15€ - Assiette Charcuterie avec 2 Fromages 20€  
Carte de vins régionaux Pic St Loup – Coteaux du Languedoc ...



OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 20H , DU MERCREDI AU SAMEDI JUSQU'À LA TOMBÉE DU JOUR

**NOUVEAU**  
à La Grande Motte

CAVISTE

# Le PETIT CHAI

LA GRANDE MOTTE



« Venez à notre rencontre découvrir nos sélections et coups de coeur choisis pour vous avec soin. »

Cathy & Coralie

**Vins, Champagnes, Spiritueux, Bières artisanales & Produits régionaux.**



Toute notre actualité

Le Petit Chai - La Grande Motte

140, av. de l'Europe - 34280 La Grande Motte - 09 83 88 75 52

[lepetitchai.lgm@gmail.com](mailto:lepetitchai.lgm@gmail.com) - [www.lepetitchai.com](http://www.lepetitchai.com)

## PIZZA FABIO

32 avenue Pierre Racine 34280 La Grande Motte



### Marre de la pizza à Mr tout le monde ?

#### SPÉCIALITÉS

- Pizzeria restaurant italien
- Cuisine typique sicilienne
- Le meilleur des plats italiens sur place ou à emporter
- Véritable charcuterie et fromage italien...



#### MENUS

MIDI :  
boisson et café compris  
à 9€90

SOIR :  
à la carte



#### PIZZA FABIO

32 avenue Pierre Racine  
34280 La Grande Motte  
Tél : 04 99 61 81 66  
Port : 06 69 10 03 90



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H ET DE 19H À 23H

## L'OMBRINE

Quai d'Honneur 34280 La Grande Motte



#### SPÉCIALITÉS

- Poissons et coquillages



#### MENUS

MIDI ET SOIR :  
de 22,90€ à 42,90€

#### FORMULE

MIDI : 19,90€

#### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 23€



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 15H ET DE 19H À 22H

## LE VENEZIA

Av. de la Gare Albert Dubout 34250 Palavas-les-Flots



Le Venezia, situé face à la plage rive gauche est un restaurant chaleureux et convivial, où l'on y trouve une cuisine italienne et traditionnelle avec une équipe souriante et dynamique, dans un cadre charmant et décontracté.



### SPÉCIALITÉS

2 menus vous sont proposés 14,50€ et 18,50€, des spécialités comme le osso bucco de veau, ses escalopes de veau et son incontournable pasti du pêcheur, pour un moment agréable face à la mer.



### MENUS

MIDI : plat du jour avec dessert ou café : 10€, menu : 14,50€, 18,50€  
SOIR : 14,50€ et 18,50€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : entrées de 8€ à 12€, plats de 12€ à 18€



### LE VENEZIA

Avenue de la Gare Albert Dubout  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 50 86 66  
Port : 06 33 31 00 91  
Mail : joserio@hotmail.fr



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H15 ET DE 19H À 22H

## LE NEW PORT

Centre commercial Le Port 34250 Palavas-les-Flots



### LE NEW PORT

Centre commercial Le Port  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 68 49 30  
Port : 06 22 06 53 48  
Mail : claireju34@hotmail.fr  
Mail : julien.new.cl.34@hotmail.fr

### MENUS

MIDI : 15€  
SOIR : 25€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 22€



OUVERT DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H, 23H EN SAISON

# 3 COULEURS, 3 MOMENTS À PARTAGER À PALAVAS-LES-FLOTS



EN VENTE À L'OFFICE DE TOURISME



Le Pharo de la Méditerranée  
Tél. +33 4 67 07 73 34  
[www.ot-palavaslesflots.com](http://www.ot-palavaslesflots.com)  
[tourisme@ot-palavaslesflots.com](mailto:tourisme@ot-palavaslesflots.com)

## LE PETIT LÉZARD

63 avenue Etang du Grec 34250 Palavas-les-Flots



Restaurant design et actuel, orné de bambous, Le Petit Léopard sert une cuisine aux accents provençaux avec des poissons à la plancha et des fruits de mer locaux. Etabli depuis 1996.



### LE PETIT LÉZARD

63 avenue Etang du Grec  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 50 55 55  
Site : [www.petit-lezard.fr](http://www.petit-lezard.fr)

#### MENUS

MIDI : 13€  
SOIR : 29€

#### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 35€



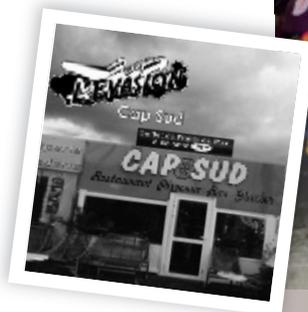
OUVERT TOUS LES JOURS

## L'ÉVASION CAP SUD

La Capitainerie du Port 34250 Palavas-les-Flots



**R**estaurant, bar, tapas, musical.  
Buffet de fruits de mer à volonté.  
Poissons et viandes à la plancha.  
Possibilité de réserver pour entreprises,  
groupes, anniversaires, mariages...  
Animation par divers artistes en live,  
show, détente et bonne humeur garantie.



**MENUS**  
MIDI & SOIR : 17,50€

**À LA CARTE**  
PRIX MOYEN : 16€

### L'ÉVASION CAP SUD

La Capitainerie du Port  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 73 38 23  
Mail : cmd.anna@free.fr



OUVERT TOUTE L'ANNÉE DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H

# LA PLAGE DES LÉZARDS

1269, av de l'Évêché de Maguelone 34250 Palavas-les-Flots



Restaurant - Bar - Plage Privée

## SPÉCIALITÉS

- Poissons grillés



## LA PLAGE DES LÉZARDS

1269, av de l'Évêché de Maguelone  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 85 62 11  
Mail : lezard-beach@orange.fr  
Site : [www.plagedeslezards.com](http://www.plagedeslezards.com)

### MENUS

MIDI : 16€ (entrée + plat)  
SOIR : 32,50€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 25€



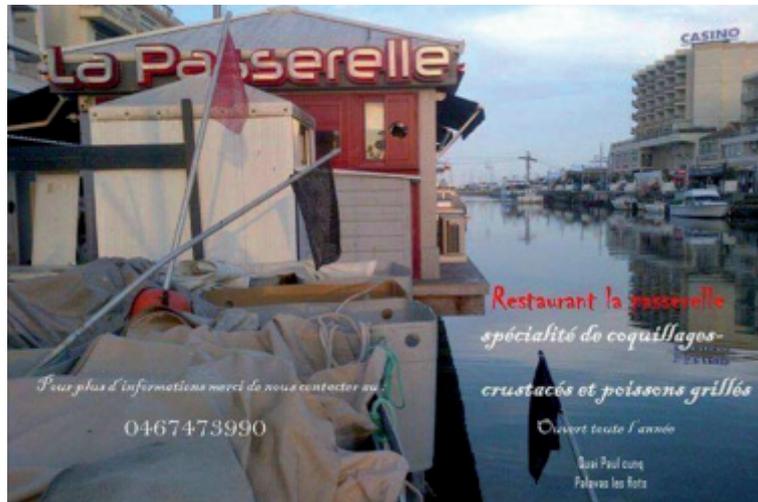
OUVERT D'AVRIL À SEPTEMBRE 7J/7 DE 9H À 18H  
D'OCTOBRE À MARS 7J/7 UNIQUEMENT LE MIDI, VENDREDI ET SAMEDI SOIR

# LA PASSERELLE

Quai Paul Cunq 34250 Palavas-les-Flots



Ouvert depuis 1974, spécialités de coquillages  
et poissons frais de pêche locale.



## LA PASSERELLE

Quai Paul Cunq  
30250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 47 39 90  
Port : 06 27 48 03 51

### MENUS

MIDI : 23€  
SOIR : 23€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 20€



DE JUIN À SEPTEMBRE MIDI ET SOIR  
7/7 LE RESTE DE L'ANNÉE DU JEUDI AU DIMANCHE

# L'AROMATE

21 quai Clemenceau 34250 Palavas-les-Flots



L'aromate, une cuisine aux mille arômes. Ce restaurant propose un moment de détente au cœur d'un écrin de verdure, loin de l'agitation de la station balnéaire. Situé en haut du quai Clemenceau, sur la rive droite du canal, le restaurant l'Aromate offre une ambiance conviviale et calme.

Maxime Monsonogo, propriétaire et chef cuisinier de l'établissement ouvert depuis mai 2015, a voulu préserver ce lien particulier qu'avaient les pêcheurs pour ce lieu, autrefois « Café des pêcheurs ». Leur présence régulière donne à cet endroit un charme authentique.

Les clients sont accueillis dans une salle à l'atmosphère chaleureuse et colorée, décorée avec raffinement dans un esprit chic et bohème ou dans le patio, véritable havre de paix. Un repas en toute tranquillité est garanti, à l'abri des regards et du passage continu du quai. Le décor y est végétal et verdoyant, le bleu indigo des volets et la façade blanche rappellent la mer si proche. Passionné par les herbes aromatiques, Maxime Monsonogo en cultive plusieurs variétés comme le basilic thai, la citronnelle, le pourpier, l'estragon ou encore la menthe bergamote. Le concept du restaurant : apporter quelque chose de nouveau à Palavas-les-Flots avec une cuisine d'ici et d'ailleurs et où les produits locaux sont mis à l'honneur en fonction des saisons et des arrivages.



## L'AROMATE

21 quai Clemenceau  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 85 23 08

Site : [www.facebook.com/LAromate](http://www.facebook.com/LAromate)  
Mail : [reservation@restaurantlaromate.fr](mailto:reservation@restaurantlaromate.fr)

### MENUS

MIDI : 20€  
SOIR : 30€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : 17€



OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H À 2H



# AU POISSON BLEU

17 rue Saint Pierre 34250 Palavas-les-Flots

Depuis son ouverture en 2000, la poissonnerie de Palavas-les-Flots, Au Poisson Bleu, a toujours mis un point d'honneur à travailler avec des pêcheurs locaux en qui elle a toute confiance sur la qualité de leurs produits. Aussi, vous trouverez sur ses étales (en fonction de la saison) des poissons issus de la pêche locale ainsi que des crustacés de premier choix. Toute la cuisine est faite maison pour conserver les saveurs de la mer. Les plats sont directement préparés dans la partie poissonnerie.



## AU POISSON BLEU

### POISSONNERIE

10 rue Simon  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 68 42 98

### LE RESTAURANT

17 rue Saint Pierre  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 99 51 69 05

Site : [www.aupoissonbleu.fr](http://www.aupoissonbleu.fr)



### MENUS AU RESTAURANT

MIDI : 12,90€ à 19,90€  
SOIR : 12,90€ à 19,90€

### À LA POISSONNERIE

Formule dégustation : 6,90€  
Assortiment tapas (3/4 pers.) :  
14,90€



OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE TOUS LES MIDIS DU VENDREDI AU SAMEDI LE SOIR  
OUVERT MIDI ET SOIR PENDANT LA PERIODE ESTIVAL  
DE JUIN À SEPTEMBRE MIDI ET SOIR

# LA BANANE

37 bd Sarraïl 34250 Palavas-les-Flots



Venez déguster notre cuisine à base de produits frais de la mer. Notre personnel vous accueillera et saura vous conseiller sur nos mets ; à savoir notre steak de thon Rossini, les nems framboise chocolat blanc, une merveille... Cuisine Méditerranéenne et Française.



## LA BANANE

37 bd Sarraïl  
34250 Palavas-les-Flots  
Tél : 04 67 50 73 93  
Port : 06 70 78 97 59  
Mail : bruno.torres4@orange.fr



**MENUS**  
MIDI : 16€ à 20€  
SOIR : 31€ à 45€



OUVERT TOUS LES MIDI DU MARDI AU DIMANCHE INCLUS  
OUVERT TOUS LES SOIRS DU VENDREDI SOIR AU SAMEDI SOIR INCLUS

# PrestigeEditions.

Prestige Editions réalise différents Magazines à travers la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

**Prestige Editions conçoit et réalise vos différents supports.**

Notre Régie Publicitaire permet d'éditer vos supports **gratuitement.**



205, Rue de Néguelou  
30133 LES ANGLÉS  
Contact : Laurence 06 69 52 07 65

Consultez notre site  
[www.way-magazine.fr](http://www.way-magazine.fr)

## COMME À LA MAISON

216 avenue Gilbert Martelli 34200 Sète



Restaurant brocante  
Cuisine méditerranéenne  
Poisson suivant l'arrivage  
Terrasse ombragée  
Parking



### SPÉCIALITÉS

- Sardinades au feux de bois  
21 juin au 15 septembre les  
vendredis et samedis

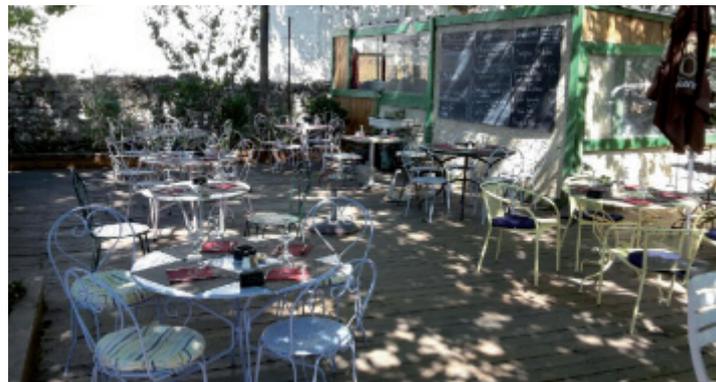


### MENUS

MIDI :  
plat du jour à 9€  
formule à 12 et 15€  
SOIR : 23€

### À LA CARTE

PRIX MOYEN : de 15€ à 26€



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI, VENDREDI ET SAMEDI SOIR

## LE MARIE JEAN

26 quai Général Durand 34200 Sète



Restaurant situé en cœur de ville idéalement positionné au bord des quais.

Cet établissement dispose d'une terrasse ombragée ainsi qu'une véranda.

Le chef vous propose des spécialités sétoises, poissons du marché et des produits frais et fait maison.

Ambiance simple et familiale et nous vous accueillons tout au long de l'année.



### LE MARIE JEAN

26 quai Général Durand  
34200 Sète  
Tél : 04 67 46 02 01  
Port : 06 25 00 03 05  
Mail : jenny@orange.fr

**MENUS**  
MIDI : 16,90€

**À LA CARTE**  
PRIX MOYEN : 25€



OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE MIDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H

## LE THAUTEM

3 rue Gambetta 34200 Sète



Le chef Gigi élabore une cuisine méditerranéenne, sèteoise (spécialités) et créative. Tout est fait maison. Des préparations faites à la demande tout proche des halles de Sète avec des produits frais.

Salle intérieure de 24 couverts  
+ 20 couverts extérieur



PLAT DU JOUR : 9,50€  
uniquement le midi  
en semaine  
FORMULES : 12,90€ plat  
du jour + dessert



**MENUS**  
16,50€ (2 entrées au choix  
+ 2 plats au choix + 2 desserts  
au choix)

**AU CHOIX À L'ARDOISE**  
FORMULES  
Plat + dessert à 24,50€  
Entrée + plats à 28,50€

## LE THAUTEM

3 rue Gambetta  
34200 Sète  
Tél : 06 33 84 47 05  
Mail : boyerghislaine@yahoo.fr  
Facebook : restaurant Le Thautem



OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H30 ET DE 19H 21H  
JUILLET - AOÛT : OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE  
HORS SAISON FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI

## La Bulle Tropézienne



La Bulle Tropézienne est le résultat d'un travail de précision de plusieurs années. Rosé Brut de grande qualité élaboré dans le sud de la France, la Bulle Tropézienne offre une exceptionnelle expression aromatique tout en finesse et élégance. Ses fines bulles séduiront les amateurs du monde entier. Accord mets et vins : parfait pour la mise en bouche, elle vous accompagnera lors de vos apéritifs et cocktails. Ses notes fruitées conviendront aussi aux tartes raffinées et autres desserts de l'été.

LA BULLE TROPEZIENNE

Contact Vaucluse, Gard et Hérault 06 99 75 19 04

# Spinaker

boutique hôtel  
spa restaurant

Déjeuner sous les palmiers,  
cocktails et ambiance musicale...



OUVERT TOUS LES JOURS  
de 11h à 19h30

RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
Ouvert à partir de 20h (sauf le lundi)

Voie de la Pointe du Môle - Port Camargue  
Tél. 04 66 53 36 37 - [www.spinaker.com](http://www.spinaker.com)  
Parking et appontement privés

