



Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 – Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

POUR L'APERITIF

Découvrez nos Tapas et la PLANCHE GOURMANDE* :

Friture de joëls : 6€

Beignets de calamars : 6€

½ Saucisse sèche à trancher soi-même : 6€

Moules marinées : 6€

Accras de Morue : 6€

Assiette de jambon Serrano : 6€



* PLANCHE GOURMANDE : 14€90

Jambon Serrano, terrine de campagne « maison », saucisson et fromage



Dégustez des huîtres de l'étang de Thau

x 6 : 8€00

x 8 : 10€50

x 12 : 15€50

x 18 : 23€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : traces mollusques, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, graines de sésame, céleri, moutarde, lait, fruits à coques, gluten, arachides, soja, crustacés, œuf et poissons

NOS ENTREES

6 Huîtres de Bouzigues	8€00
12 crevettes et aioli maison.....	12€50
12 bulots et aioli maison	8€00
Soupe de poisson avec croustons à l'huile d'olive et fines herbes, rouille maison et emmental râpé.....	11€50
Terrine de campagne « maison »	7€50
Croustillants de Pélardon AOP (Fromage de chèvre de la région)	8€50
Foie gras au Marc de Muscat de Frontignan	14€00

Photos non contractuelles



HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

NOS SALADES REPAS

Salade aux croustillants de Pélardon AOP :12€50
Lit de salade d'hiver, croustillants de chèvre de la région (AOP) et jambon Serrano

Salade façon niçoise :12€50
Lit de salade d'hiver, filets d'anchois à l'huile d'olive, crevettes, œuf dur, maïs et riz

Salade gourmande :14€50
Lit de salade d'hiver, toast de foie gras, jambon Serrano, œuf dur



NOS COCOTTES MOULES FRITES

Marinière : Oignon, vin blanc, persil, céleri.....10€90

A la crème : Marinière avec de la crème.....11€90

Au Roquefort : à la crème avec roquefort.....13€90

A la crème d'ail : à la crème avec de l'ail.....13€90

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Découverte
6 huîtres, 6 bulots, 3 crevettes, aïoli maison.....14€50

Plateau de l'écailler
10 huîtres, 8 crevettes, 8 bulots.....23€00

Plateau du Port :
1 tourteau, 12 huîtres, 6 crevettes, 10 bulots.....38€00

Plateau DUO : (conseillé pour 2 personnes)
1 tourteau, 16 huîtres, 10 crevettes, 10 bulots,
6 moules crues.....55€00

Plateau Royal : (conseillé pour 2 personnes)
1 tourteau, 1 homard (250g), 18 huîtres, 12 crevettes,
12 bulots68€00



Servis avec aïoli « maison »



HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

CÔTE MER

LA SPECIALITE DE LA MAISON

Macaronade Royale aux fruits de mer

Sur lit de penne, moules farcies maison, lamelles d'encornet, gambas(3), Saint-Jacques (2) et aïoli maison

23€90



NOS SUGGESTIONS

Moules farcies (x6) à la Sétoise et riz	14€90
Duo de lamelles d'encornet et moules farcies, aïoli « maison »	13€90
Daurade Royale (300-400 g) à la plancha, sauce vierge, riz et petits légumes.....	18€00
Lasagnes Saumon - épinards « maison »	13€50

NOS PLATS EXPRESS

Fish'n chips frites salade.....	12€50
Friture de Joëls, frites et salade.....	12€50
Beignets de Calamar, frites et salade.....	12€50



PLATEAU DE LA MER «CHAUD» à partager

La Parrillada du Café du port (Idéale pour 2 personnes)

42€00

Friture de Joëls, 4 gambas, 1 seiche et 1 poisson grillé à la plancha, avec aïoli « maison »



HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

CÔTE TERRE

LA SPECIALITE DE LA MAISON

Gardiane de taureau :

Viande de taureau cuisinée au vin rouge

sur lit de tagliatelles

14€90



NOS SUGGESTIONS

- Araignée de veau grillée et marinée aux saveurs des collines, petits légumes et frites 16€50
- Souris d'agneau confite au jus de thym et tagliatelles 17€00
- Brochette de poulet mariné au curry, sur lit de tagliatelles 13€50
- Tartare de bœuf Charolais, condiments, frites 15€50
- Entrecôte de bœuf grillée (250g), frites 17€00
Avec sauce au choix poivre ou roquefort





HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

LE MIDI

Plat + Dessert 13€90

Hors dimanches et jours fériés

Plat du jour poisson

ou

Plat du jour viande

ou

Lamelles d'encornet, aïoli, riz

ou

**Brochette de poulet mariné au curry
et ses tagliatelles**

+

Dessert du jour

ou

Trio de gourmandises

Café à 1 € dans cette formule

Entrée + Plat 16€90

Hors dimanches et jours fériés

Assiette de coquillages

(2 huîtres, 3 crevettes, 3 bulots)

ou

Terrine de campagne maison

+

Plat du jour poisson

ou

Plat du jour viande

ou

Lamelles d'encornet, aïoli, riz

ou

**Brochette de poulet mariné au curry
et ses tagliatelles**

Café à 1 € dans cette formule

MIDI et SOIR

Menu BRASSERIE 7j/7

19€90

Assiette de coquillages

(2 huîtres, 3 crevettes, 3 bulots, aïoli)

ou

Terrine de campagne maison

ou

Soupe de poissons

ou

Salade d'hiver

(Salade, roquefort, noix, pomme, raisin)

+

**Lasagnes Saumon Epinards maison
et sa salade verte**

ou

Tartare de bœuf Charolais 180g, Frites

ou

Fish'n Chips au cabillaud

ou

**Brochette de poulet mariné au curry
et ses tagliatelles**

ou

Plat du jour (sauf le dimanche)

+

Coupe de sorbets artisanaux

Framboise-Mangue

ou

Mousse au chocolat

ou

Trio de gourmandises



Photos non contractuelles



HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

MENU REGIONAL

Midi et Soir 7j/7

22€00

ENTREES

6 huîtres de l'étang de Thau

ou

Croustillants de Pélarçons AOP
(Fromage de chèvre de la région)

PLATS

6 moules farcies à la sétoise

à la viande de cochon, Aioli maison et riz

ou

Gardianne de Taureau

sur son lit de tagliatelles

DESSERTS

Fraîcheur de l'œuf du Soleil

Sorbet abricot de l'Occitanie



ou

Champignons Mézois



MENU GOURMET

Midi et Soir 7j/7

25€90

ENTREES

6 huîtres de l'étang de Thau

ou

Assiette de la mer (3 huîtres, 4 bulots, 3 crevettes)

ou

Foie gras au marc de Muscat de Frontignan

ou

Croustillant de Pélarçon AOP

au miel de Garrigue

PLATS

Macaronade aux fruits de mer : Notre Spécialité

Lamelles d'encornet, moules farcies, une gambas,
une saint Jacques et son aioli « maison »

sur lit de penne

ou

Daurade entière à la plancha, riz et légumes

ou

Souris d'agneau au jus de thym et tagliatelles

ou

Araignée de Veau grillée et marinée
aux saveurs des collines, frites et légumes

DESSERTS

Crêpe Mont Blanc

(Confiture de châtaigne, boule vanille, coulis chocolat)

ou

Tiramisu au café

ou

Crème brûlée traditionnelle



HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

NOS GOURMANDISES

Assiette de 3 fromages.....	7€00
Mousse au chocolat	5€50
Trio de gourmandises.....	5€80
Tiramisu au café.....	6€50
Champignon Mézois	6€50
Crème brulée	6€50
Café gourmand.....	7€80
Dessert Maison Fruité ou Chocolaté.....	5€80



NOS COUPES GLACEES

1 boule	2€50
2 boules	4€50
3 boules	6€00
Supplément crème fouettée	: 1€50



Café ou chocolat Liégeois : 3 b et coulis café ou chocolat, crème fouettée	7€50
Dame Blanche : 3b vanille, coulis chocolat, crème fouettée	7€50
Gourmande : 2 b chocolat, 1 b vanille, morceaux banane, coulis Nutella, crème fouettée	7€50
Virgin Pina Colada : 2 b noix de coco, 1 b ananas, jus d'ananas, crème fouettée.....	7€50
Coupe Fruits frais : 1 b framboise, 1 b fraise, fruits frais de saison, crème fouettée	7€50
Colonel : 2 b citron, vodka (4cl)	9€00
Pina glacée arrosée : 2 b noix de coco, 1 b ananas, jus d'ananas, rhum (4 cl)	9€00



Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

LES APERITIFS LOCAUX

Verre de Picpoul sec (12cl)	3€00
Picpoul Pétillant (12cl)	6€50
Picpoul moelleux (12cl)	4€00
Muscat de Frontignan	4€00
Noilly Prat de Marseillan	4€00

LES APERITIFS TRADITIONNELS

Whisky, Gin, Vodka, Téquila (4cl)	5€00
Supplément soda ou jus de fruit	0€50
Chivas, Jack Daniels	7€00
Ricard (2cl)	2€60
Sangria aux fruits frais (15cl)	4€60
Porto, Martini, Suze (6cl)	3€80

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Pina colada (20cl) : rhum blanc jus d'ananas, crème de coco.....	8€00
Mojito : rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, perrier, sucre de canne.....	8€00
Gin Fizz : gin, citron pressé, sucre de canne, tonic..	8€00
Téquila Sunrise : téquila, jus d'orange, grenadine	8€00

Les bulles de l'Etang : Picpoul pétillant, crème de cassis, grand Marnier..... **10€00**

Margarita : téquila, Grand Marnier, citron vert givré au sel.....	8€00
Caipirinha : cachaça, citron, sucre de canne.....	8€00
Cuba Libre : rhum, coca-cola, citron.....	8€00
Blue Lagoon : Vodka, curaçao, jus de citron, Limonade.....	8€00

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin colada : jus ananas, crème de coco.....	6€00
Virgin Mojito : citron vert, menthe fraîche, perrier, sucre de canne.....	6€00
Coucher du Soleil : jus d'orange, jus d'ananas et Grenadine.....	6€00
Rio : jus d'orange, limonade, grenadine, tranche de citron vert.....	6€00

LES BIERES

Bières pression	25cl	50cl
Kronenbourg.....	2€80	5€40
Grimbergen blde	3€20	6€30
Bières de saison	3€40	6€40

LES BIERES BOUTEILLES

Lefte blonde (33cl)	4€00
Desperados (33cl)	4€80
Pelforth brune (25cl)	4€00
Bière sans alcool (25cl)	3€80

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Servies au verre :

Sirop à l'eau (25cl)	1€80
Limonade (25cl)	2€00
Diabolo (25cl)	2€20
Oasis, Ice tea (33cl)	3€00
Orange ou citron pressé	4€50

Nectar ou jus de fruits: orange, ananas, abricot,
tomate, pamplemousse, pomme...3€70

Servies à la bouteille :

Coca, Coca zéro, Perrier (33cl)	3€20
Schweppes (25cl)	3€20
Sup sirop ou tranche citron.....	0€20

LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Malibu, limoncello, Manzana, eau de vie de poire.....	6€00
Calvados, Armagnac, Cognac.....	6€00
Chivas, Jack Daniels.....	7€00
Vieux Rhum Don Papa.....	10€00





HÔTEL RESTAURANT DU PORT

MÈZE

Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

Picpoul de Pinet Carte Noire (AOP) : Verre 12cl : 3€00

Bouteille 75cl : 17€50

Pichet 50cl : 11€90

Un cépage 100% Piquepoul blanc et 100% local. Idéal avec les coquillages du bassin de Thau.

Domaine des Yeuses CHARDONNAY (IGP) :

Bouteille 75cl : 18€00

Pichet 37.5cl : 13€00

Nez intense, bonne perception beurrée, ensuite des notes de fruits exotiques se retrouvent en bouche.

C'est un vin harmonieux et complexe à la fois.

Muscat sec du Bosc : Bouteille 75 cl :19€50

Le nez très frais mêle la rose, les fruits exotiques, et le pamplemousse rose. L'attaque paraît très fine et vive grâce à un léger perlant. Une belle finale aromatique conclut la dégustation.

Domaine des Yeuses VIOGNIER (IGP) :

Bouteille 75cl :21€00

Bouche ronde et ample, on retrouve des arômes de violette, de fruits exotiques et d'abricots secs, nez puissant, sur des notes d'écorce de citrons confits et d'abricots.

LES VINS ROSES

Rosé Muscaté du Domaine des Yeuses (VDP) :

75cl : 17€50.....37,5cl : 11€00

La sensation de raisin dans la bouche est très nette, beaucoup de fruit. Le goût du muscat marqué à l'attaque se poursuit sur une note de réglisse en finale.

Cinsault du Domaine des Yeuses :

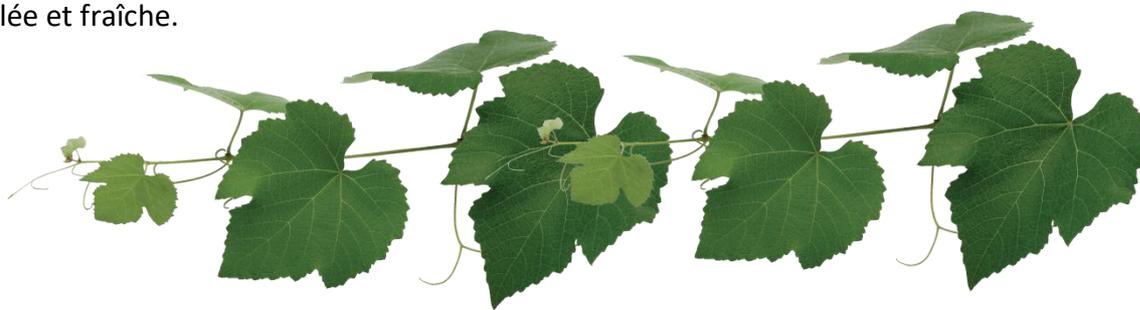
75cl : 15€50..... 37,5cl : 9€00

Le Cinsault est un vieux cépage noir à jus blanc aux arômes de fruits rouges comme la framboise, de fruits secs et de fleurs blanches.

Faugères Château Chenaie :

75cl : 18€00..... 50cl : 14€50

Le nez est marqué par des notes de fraise, de framboise, mais également légèrement mentholées. La bouche est acidulée et fraîche.





Hôtel Restaurant du Port

Maison familiale depuis 2009 - Hôtel de 9 chambres, 4 meublés ouvert en 2019

CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

Syrah « les épices » du Domaine des Yeuses : 75cl : 20€50 37,5cl : 13€00
Une bouche pleine, ronde, harmonieuse, légèrement épicée avec des tanins discrets d'élevage en fût de chêne.

Vin d'une nuit syrah de la cave coopérative de Mèze : 75cl : 14€50
L'attaque en bouche ronde et ample exprime des notes grillées et torréfiées. La finale longue et harmonieuse développe des parfums de garrigue.

Faugères Château Chenaie AOP Faugères : 75cl : 22€00 50cl : 17€50
Arômes très doux de poivre, framboise et cerises confites, bouche souple et patinée. Souplesse des tanins des vins de schistes.

Schisteil AOP SAINT CHINIAN : 75cl : 22€00 37,5cl : 16€50
Nez qui présente d'agréables parfums de fruits rouges, bouche très enrobée, équilibrée avec beaucoup de finesse. Belle finale sur des notes épicées.

LES VINS AU VERRE (12cl)

VINS BLANCS

Sauvignon 2€50

Picpoul de Pinet Carte Noire 3€00

VINS ROUGES

Assemblage de la cave Ormarine 2€50

VINS ROSES

Gris grenache, Domaine des 9 clés 2€50

Suggestion vin au verre en rouge, blanc, rosé 5€00

L'AOP : Appellation d'origine protégée Désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Il s'agit de la déclinaison au niveau communautaire de l'AOC.

L'IGP : Indication géographique protégée Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Le VDP : Vin de pays Le raisin doit provenir obligatoirement d'une région ou d'une province précise, les zones de culture assurant ainsi une certaine homogénéité à tous les vins issus d'une même origine géographique."

**Moyens de paiement acceptés : CB , Espèces (à l'exception des billets de 200€ et 500€),
Tickets restaurant français et Chèques vacances.**