



Accédez à notre
carte en un clic

PORT LAUZIÈRES

Restaurant | Bar | Dégustation

Une cuisine engagée & responsable

Nous privilégions des produits frais, de saison tout en limitant notre impact écologique (réduction des déchets, consommation raisonnée...).

Certains produits frais peuvent manquer, merci de votre compréhension



Votre avis compte !
Merci de votre visite

P'tit mousse (-10 ans) 12 €

Fish & chips ou Steak haché (VBF) ou Moules Marinières
Frites maison ou accompagnement du jour
Glace à l'eau ou Crêpe au sucre

Entrées

Huitres n°3 – <i>Chez Nono, Lauzières</i>	x 6 à 12.00 € - x 9 à 16.00 € - x 12 à 22.00 €
Entrée du jour	à l'ardoise - à partir de 11.00 €
Grosses crevettes roses et mayonnaise maison	12.00 €
Tataki de thon, sauce vierge maison, graines de sésame	12.00 €
Bulots (cuits par nos soins), aioli maison	12.50 €
Friture de petits poissons, aioli maison	12.00 €
Soupe de poissons pêchés en Océan Atlantique (La Rétaise).....	12.00 €
<i>rouille maison, croûtons maison, emmental râpé</i>	



Nos suggestions du jour
Retrouvez-les sur notre ardoise

Plats

Sardines grillées marinées (*)	14.00 €
Assiette lodée (*)	18.00 €
<i>(3 huitres n°3, 3 grosses crevettes roses, bulots, cuisine de moules froides)</i>	
Assiette végétarienne, selon le marché	20.00 €
Assiette composée (*)	23.00 €
<i>(4 sardines grillées, 4 huitres n°3, 4 grosses crevettes roses, suggestion du Chef)</i>	
Moules de la Baie de l'Aiguillon (*)	
• Marinières	12.00 €
• Façon mouclade (<i>crème + curry + Pineau des Charentes</i>)	16.00 €
Tataki de thon, sauce vierge, graines de sésame	24.00 €
Côté Terre (pièce de viande)	à l'ardoise - à partir de 25.00 €
Poisson de la criée : filet OU entier	à l'ardoise - à partir de 24.00 €
Accompagnement seul :	
Frites maison OU Salade verte OU accompagnement du moment...	4.00 €

(*) Servis sans accompagnement

Plateau rouge tout cuit

38 €/pers

sur commande 48h à l'avance

½ tourteau ou araignée de mer, 2 gambas grillées, 4 langoustines, 5 crevettes roses, cuisine de moules froides

Desserts

Dessert du jour	à l'ardoise - à partir de..... 8.50 €
Assiette de fromages AOP	10.00 €
Crêpe beurre + sucre	4.20 €
Crêpe caramel beurre salé maison OU chocolat noir maison.....	5.00 €
Chocolat viennois (chocolat chaud, Chantilly maison)	5.50 €
Café viennois (double café, Chantilly maison)	5.50 €
Café gourmand	8.50 €
Infusion gourmande (tilleul-oranger, verveine citronnée)	9.00 €
Thé gourmand (Earl Grey, Fruits rouges, Menthe bio)	9.00 €
• Supplément Chantilly OU caramel beurre salé OU chocolat noir	1.00 €

Glaces et sorbets artisanaux (*sauf glace vanille et sorbet cassis*)

Vanille, chocolat noir, menthe-chocolat, café, caramel beurre salé, Rhum raisin, pistache, citron vert, cassis, fraise	
1 boule au choix	2.50 €
2 boules au choix	4.90 €
3 boules au choix	7.00 €
Dame blanche (<i>2 boules de vanille, chocolat noir fondu, Chantilly</i>)	7.50 €
Liégeoise caramel	7.50 €
<i>(2 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, Chantilly)</i>	
Liégeoise chocolat	7.50 €
<i>(2 boules de chocolat noir, chocolat noir fondu, Chantilly)</i>	
Liégeoise café (<i>2 boules de café, café chaud, Chantilly</i>).....	8.00 €
Cardinal (<i>2 boules de sorbet cassis, crème de cassis, Chantilly</i>)	8.00 €
Colonel (<i>2 boules de sorbet citron vert, Vodka</i>)	8.00 €
Tennessee (<i>2 boules de glace café, Whisky, Chantilly</i>)	8.00 €
After Eight	8.50 €
<i>(2 boules de glace menthe-chocolat, Peppermint, chocolat noir fondu, Chantilly)</i>	

avec alcool

Liste des allergènes consultables sur demande || Mars 2025

Prix nets service compris.

Digestifs demandez la carte des boissons