



P'tit mousse (-10 ans) 12 €

Fish & Chips ou Steak haché (VBF)
Frites maison ou accompagnement du jour
Glace à l'eau ou crêpe au sucre



PORT LAUZIÈRES

RESTAURANT | BAR | DÉGUSTATION

Une cuisine engagée & responsable - Produits frais, de saison
(réduction et tri de nos déchets, consommation raisonnée...)

Certains produits peuvent être manquants. Merci de votre compréhension.



Accédez à notre
carte en un clic



Entrées

Huitres n°3 – Chez Nono, Lauzières	12.00 € (x6) - 16.00 € (x9) - 22.00 € (x12)
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), aïoli maison	12.50 €
Friture de petits poissons, aïoli maison	12.00 €
Soupe de poissons pêchés en Océan Atlantique (La Rétaise).....	12.00 €
<i>rouille maison, croûtons maison, emmental râpé</i>	



Plats

Sardines grillées marinées (*)	14.00 €
Assiette Iodée (*)	21.00 €
(3 huitres n°3, 3 grosses crevettes roses, bulots, tataki de thon, sésame)	
Assiette végétale gourmande.....	22.00 €
(salade, taboulé de boulgour, tomates, carottes, 4 falafels de lentilles corail aux épices, choux rouge façon pickles, menthe fraîche)	
Assiette composée (*)	23.00 €
(3 sardines grillées, 3 huitres n°3, 3 grosses crevettes roses, suggestion du Chef)	
Tataki de thon, sauce vierge, graines de sésame	25.00 €
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

Suggestions du Jour
Selon l'arrivage et l'inspiration
à découvrir sur notre ardoise



Desserts

Trilogie de fromages fermiers	10.00 €
<i>(Chèvre cendré, 85 - Tomme d'Auvergne, 63 - Morbier, 25)</i>	
Dessert du jour	à l'ardoise - à partir de..... 8.50 €
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, Verveine menthe Bio)	9.00 €
Thé gourmand (Ceylan, 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)

Vanille, chocolat noir, menthe-chocolat, café, caramel beurre salé,
Rhum raisin, pistache, citron vert, fraise

1 boule : 2.50 € 2 boules : 5.00€ 3 boules	7.00 €
Dame blanche (2 boules de vanille, chocolat noir fondu, Chantilly)	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 (2 boules de café, café chaud, Chantilly).....	8.00 €
Colonel (2 boules de sorbet citron vert, Vodka)	8.00 €
Tennessee (2 boules de glace café, Whisky, Chantilly)	8.00 €
Caraïbes.....	8.50 €
<i>(2 boules de rhum-raisin, sirop d'ananas, coco râpée, liqueur coco, Chantilly)</i>	
After Eight	8.50 €
<i>(2 boules de glace menthe-chocolat, liqueur menthe, chocolat noir fondu, Chantilly)</i>	

avec alcool



Liste des allergènes consultables sur demande || Mars 2026

Prix nets service compris.

Digestifs : Laissez-vous tenter
consultez notre carte des boissons !