



Accédez à notre carte en un clic



**PORT LAUZIÈRES**  
RESTAURANT | BAR | DÉGUSTATION



**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

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.



## 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), 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>	



## Plats

Sardines grillées marinées (*) .....	14.00 €
Assiette lodée (*)	
• 3 huitres n°3, 3 grosses crevettes roses, bulots, tataki de thon, sésame) ..	21.00 €
• 6 huitres n°3, 5 grosses crevettes roses, bulots, tataki de thon, sésame) ..	32.00 €
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 €
Moules de la Baie de l'Aiguillon (*)	
• Marinières.....	12.00 €
• Façon mouclade (crème + curry + Pineau des Charentes).....	16.00 €
Côté Terre (pièce de viande) .....	à l'ardoise - à partir de ..... 25.00 €
Poisson de la criée :	
• Filet de poisson.....	à l'ardoise - à partir de ..... 25.00 €
• Poisson 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 €
(Chèvre cendré, 85 - Tomme d'Auvergne, 63 - Morbier, 25)	
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 €
(2 boules de caramel beurre salé, caramel beurre salé, Chantilly)	
Liégeoise chocolat .....	7.50 €
(2 boules de chocolat noir, chocolat noir fondu, Chantilly)	
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 €
(2 boules de rhum-raisin, sirop d'ananas, coco râpée, liqueur coco, Chantilly)	
After Eight .....	8.50 €
(2 boules de glace menthe-chocolat, liqueur menthe, chocolat noir fondu, Chantilly)	

avec alcool



Liste des allergènes consultables sur demande. Boissons non comprises || Mars 2026

Prix nets service compris.

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