

RESTAURANT POISSONNERIE MODERNE

ENTRÉES STARTERS

Sachimi de Thon	12,00€
Tuna	
Saumon Fumé maison	10,00€
Smoked salmon	
Demi-Gambas grillées	10,00€
Grilled half prawns	
Soupe de Poissons	14,00€
Fish Soup	
Terrine de Poissons	6,00€
Fish Paté	
Filets d'Anchois	6,00€
Anchovy salad	
Salade de Poulpes	12,00€
Octopus salad	

SALADES SALAD

Salade végétarienne	15,00€
Vegetarian Salad	
Salade du pêcheur	20,00€
Fisherman Salad	
Salade océane	17,00€
Ocean Salad	
Salade de chèvre chaud	15,00€
Goat's cheese Salad	

VIANDES MEATS

Entrecôte grillée	20,00€
Red rib steak	
Côtes d'agneau	15,00€
Lamb chops	
Magret de Canard	18,00€
Filet of duck	

COQUILLAGES & CRUSTACÉS SHELL AND SHELLFISH

6 Huîtres	12,00€
6 Oysters	
12 Huîtres	24,00€
12 Oysters	
12 Crevettes aioli	7,00€
12 Prawns	
12 Bulots aioli	7,00€
12 Sea Snails	
Couteaux Selon arrivage	12,00€
Seashell Knife	
½ Homard grillé	18,00€
½ Lobster	
Homard grillé	36,00€
Lobster	
½ Langouste grillée	18,00€
½ Crayfish	
Langouste grillée	36,00€
Crayfish	
Pinces de Crabe	16,00€
Crab Claw	
12 Moules	6,00€
12 mussel	



BROCHETTES BROCHETTES

Brochettes de saumon et St-Jacques	26,00€
Brochettes salmon and scallop	
Brochettes Thon/Légumes	22,00€
Brochettes Tuna /vegetables	
Brochettes Lotte/Légumes	20,00€
Brochettes Bubot / vegetables	

POISSONS grillés à la plancha ROASTED FISHS

Poisson du Jour	16,00€
Fish of the day	
Rougets grillés	18,00€
Roasted red Mullet	
Bar ou Daurade	17,00€
Sea bass bar or sea bream	
Noix de Saint-Jacques	26,00€
Scallops	
Seiches persillées *	18,00€
Squid with parsley	
Turbot ou Sole selon arrivage	26,00€
Roasted turbot or Sole fish	
Steak de Thon	19,00€
Tuna steak	
Méli-Mélo Seiches/Gambas	25,00€
Squid king prawns plate	
Pavé de saumon	18,00€
Salmon Pavé	
Filets de lotte	18,00€
Burbot fish filets	
Gambas grillées *	26,00€
King prawns plate	
Dos de Cabillaud	18,00€
Cod filets	
Parillade poissons 1 pers	36,00€
Parillade fishes 1 pers	
Moules marinières frites	16,00€
Mussels and chips french	

PÂTES

OUR PASTA

Tagliatelles St Jacques, Gambas	22,00€
Tagliatelles scallop and prawns	
Tagliatelles aux 2 saumons	19,00€
Tagliatelles 2 salmons	
Tagliatelles Carbonara	15,00€
Tagliatelles Carbonara	

Le moderne 36 € - 1 pers

6 huîtres oysters	
6 bulots sea snails	
6 crevettes prawns	
4 grosses crevettes king prawns	
2 pinces de crabe crab claws	
Demi-Homard half a lobster	

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS



Le Crustacé

35€ 1 pers 70€ 2 pers

12 petites crevettes prawns	
4 grosses crevettes king prawns	
2 Pinces de crabe crab claws	
Demi-Homard half a lobster	
Demi-Langouste half a crayfish	

Le plateau du Pêcheur 90€ - 2 pers

12 huîtres oysters	
12 bulots sea snails	
12 crevettes prawns	
8 grosses crevettes king prawns	
4 pinces de crabes crab claws	
1 homard lobster	
1 langouste crayfish	

MENU VÉGÉTARIEN VEGETARIAN MENU

17 €

Petite Salade de Crudités	
Small salad of raw vegetables	
Pâtes aux petits légumes	
Fresh vegetables pasta	
Dessert du jour	
Dessert of the day	

MENU ENFANT CHILDREN MENU

9,50 € jusqu'à 10 ans until 10 yrs	
1 sirop drink	
1 filet de poisson - frites ou légumes	
1 fish fillet- chips or vegetables	
ou or	
1 steak haché - frites ou légumes	
1 minced steak- chips or vegetables	
1 boule de glace ou compote 1 ice cream	
+ 1 surprise + surprise gift	

Nos accompagnements Accompaniments

Frites - salade - légumes du jour Chips french - green salad - vegetables

Tous nos produits sont frais exceptés ceux marqués d'une * All our products are fresh except those marked with *

Les prix sont TTC service compris

RESTAURANT POISSONNERIE MODERNE

APÉRITIFS



Muscat Saint Jean Minervois 15°

Verre 12 cl

Bouteille 75 cl

Bière pression

25cl

50cl

Martini rouge ou blanc

Kir maison

Kir Cassis, Pêche, Framboise

Cocktail maison

sans alcool

avec alcool



4,50€

20,00€

3,00€

6,00€

4,50€

3,00€

2,50€

5,00€

7,50€

BOISSONS



Coca, Ice Tea, Perrier, Sprite

Orangina, Coca light, Schweppes 33cl

Eau 50cl

Eau 1L

San Pellegrino 50cl

San Pellegrino 1L

Perrier 1L

Café Express

Café au Lait

Thé



3,00€

2,00€

3,00€

2,50€

3,00€

3,00€

1,90€

2,50€

3,00€

CARTE DES VINS

LE VIN DE LA MAISON -DOMAINE SARRABELLE - AOP GAILLAC

Rouge, rosé et blanc 13° - bouteille 75 cl

18,00€

AOP PICPOUL DE PINET

Piquepoul blanc 13°

Bouteille 50cl

12,00€

Bouteille 75cl

18,00€

LES VIGNERONS D'ARGELIERS

Rouge minervois aoc 14° - Blanc Viognier 12,5° - Rosé 12,5°

Bouteille 75cl

25,00€

AOP CORBIÈRES CASTELMAURE

La Pompadour Rouge 14°

Bouteille 50cl

30,00€

DOMAINE LA GRAVE

IGP Chardonnay 12,5°

Bouteille 75cl

16,00€

Sauvignon 12,5°

Bouteille 75cl

17,00€

AOP Minervois Rouge 13° - Rosé 13°

Bouteille 75cl

18,00€

CAVE DU RAZÈS - ROUGE, ROSÉ, BLANC

1 verre

2,50€

1/4 25cl

5,50€

1/2 50cl

7,50€

1 litre

15,00€

CHAMPAGNE NICOLAS GUEUSQUIN 12,5°

Verre

7,00€

Bouteille 75cl

35,00€

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT POISSONNERIE MODERNE

DESSERTS

Crème Brûlée	6,00€
Mousse au chocolat	6,00€
Pannacota	6,00€
Tiramisu	6,50€
Île flottante	5,50€
Dessert du jour	5,00€
Café ou Thé gourmand	10,00€
Assiette fromage	8,00€



COUPES GLACÉES

Banana Split	7,50€
Glace vanille, chocolat et fraise - banane -chantilly	
Dame Blanche	7,50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Moderne	9,00€
Glace bulgare, sorbets cassis, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	
Colonel	8,00€
Sorbet citron arrosé de vodka *	

GLACES



Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache,
Rhum-raisins, Café, Caramel, beurre salé

3 Parfums au choix	5,50€
2 parfums au choix	4,50€

LIÉGEOIS



Café liégeois	7,50€
Caramel liégeois	7,50€
Chocolat liégeois	7,50€

CRÊPES

Nature	2,50€
Chocolat	3,50€



DESSERTS GLACÉS

Profiteroles	7,00€
Nougat Glacé	6,00€
Vacherin	6,50€



SORBETS

Citron, Abricot, Poire,
Framboise, Cassis

3 Parfums au choix	6,50€
2 parfums au choix	5,50€



* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération