



EFFET MER

AU MILIEU DES DUNES LES PIEDS DANS L'EAU
...

MENU DINER

POUR DES RAISONS ÉCOLOGIQUES (CIRCUIT COURT) ET ÉCONOMIQUES (COVID, INTEMPÉRIES...)
NOUS AVONS À CŒUR DE FAVORISER NOS PARTENAIRES LOCAUX.



NOS PLATS SIGNATURES

HUITRES DE MR PASCAL MIGLIORE N°3 (les 6pcs)

12 €

CROQUETAS AU JAMBON IBÉRIQUE (les 6pcs)

12 €



COQUILLADE EN PERSILLADE

26 €

La Spécialité by Effet Mer, généreuse en fruits de mer nappé d'une persillade toute douce



SELON LA PÊCHE, SOLE, BAR, DAURADE... (prix au cours du marché / 100 gr).

Coloré entier à la plancha et fini au four



LOUP SAUVAGE CUIT EN CROÛTE DE SEL (Prix au cours du marché / 100 gr)

Une cuisson ancestrale, un poisson d'exception pour une chaire fondante incomparable !



TURBOT RÔTI AU CITRON (environ 1,5kg) (Prix au cours du marché / 100 gr)

Une cuisson au four, un poisson d'exception

Si vous le souhaitez, nous vous proposons de vous lever les filets.



GROSSE GAMBAS GRILLÉE

33 €

Parpadelle salsa tomate maison



CÔTE DE BŒUF MATURÉE DANS NOTRE ARMOIRE (prix au cours du marché / 100 gr)

demandez nous de vous conseiller



PORC IBÉRIQUE EN BANDÉRILLE

27€

Belle brochette grillée sur la braise et lacquée de sauce BBQ



Tous nos devoirs ont été faits !

La liste des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez. N'hésitez pas à nous la demander.

Prix net en euros, taxes et services compris.

LES ENTRÉES À PARTAGER...

-  **LA FAMEUSE BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE** **19€**
Accompagnée d'huile et des copeaux de truffe d'été fraîche
- FOIE GRAS DE « LA MAISON DU FUMOIR D'AIGUES MORTES »** **25€**
Accompagné d'une confiture de patate douce au citron vert
- THE FRITTO MISTO** **19€**
Assortiment de beignets calamar, accras, aiguillettes poulets, camembert pané, oignons
-  **CARPACCIO DE BŒUF RACE BLACK ANGUS (70gr)** **21€**
Vinaigrette, copeaux de truffe et parmesan
-  **CARPACCIO DE POULPE DE ROCHE FUMÉ PAR « LA MAISON DU FUMOIR »** **24€**
Du poulpe taillé finement, tomates confites, basilic, citron, oignons crispy
-  **SASHIMI DE THON ROUGE (140gr)** **26€**
Simplement huile d'olive et citron

NOS PLATS GOURMANDS...

CÔTÉ PLANCHA



-  **THON ALBACORE PÊCHÉ A LA LIGNE, CUIT BLEU** **27€**
Sélectionné chez un mareyeur local et agrémenté d'une vinaigrette condiment à la coriandre et fenugrec
Servi avec du riz parfumé au curcuma et légumes confits aux épices ou salade

CÔTÉ FOUR

-  **DOS DE CABILLAUD ÉPAIS SERVI COMME UN AÏOLI** **29€**
Accompagné de légumes vapeurs croquants, disposés sur une belle écorce

CÔTÉ FOUR JOSPER

CUISSON AU CHARBON DE BOIS servi avec des frites maison et légumes confits aux épices ou salade verte

-  **ENTRECÔTE, PERSILLÉE, 300GR ENVIRON** **33€**
Belle pièce de bœuf persillée à souhait, sur braise...
-  **POULET FAÇON « CHURRASCO » BRÉSILIEU 350 GR** **29€**
Morceaux choisis pour leur tendreté et rôtis à la braise sur une belle brochette, condiment Chimichouri

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

-  **UN BON PLAT DE PÂTES ET BURRATA À LA TRUFFE** **25€**
Des Pâtes Artisanales du « Moulin mas de Daudet » riches en saveur et servies avec des copeaux de truffe d'été fraîche, un peu de roquette à l'huile de truffe

Tous nos devoirs ont été faits !

La liste des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez. N'hésitez pas à nous la demander.
Prix net en euros, taxes et services compris.



LES DESSERTS...

- 🍰 **TIRAMISU NUTELLA** 9€
Comme le classique mais encore meilleur
- 🍰 **CITRON MERINGUÉ** 9€
Incontournable avec son goût frais de citron
- 🍰 **ROYAL CHOCOLAT** 9€
Du chocolat tout en finesse sur un biscuit croustillant
- 🍰 **PAVLOVA AUX FRAMBOISES** 9€
Meringue, chantilly, Framboises tout simplement mais tellement bonne
- GLACES ET SORBETS** 7€
(2 parfums au choix)
- 🍰 **CAFÉ GOURMAND** 11€
- 🍰 **CHAMPAGNE GOURMAND** 22€



DESSERTS À PARTAGER

- 🍰 **ÉCLAIR AU NUTELLA** 18€
- 🍰 **ÎLE FLOTANTE**

KID

MENU « PETIT Baigneur » (JUSQU'À 5 ANS)

Saucisse knack à la volaille, frites et sauce BBQ maison.

Glace

OFFERT

MENU MATELOT « AVANT QUE JE SOIS GRAND » (5 À 12 ANS) 15 €

Aiguillettes de poulet panées aux céréales ou aiguillettes de colin panées, accompagnées de frites.

Glace et boisson

LES RÉSERVATIONS SE FONT UNIQUEMENT EN LIGNE SUR WWW.EFFETMER.COM

Tous nos devoirs ont été faits !

La liste des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez. N'hésitez pas à nous la demander.

Prix net en euros, taxes et services compris.



SODIRA Mercedes-Benz
Montpellier

FRAYSSINET
Joaillier

CARTE BOISSONS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Apérol - Prosecco - Orange	10€
MOJITO Rhum Havana Especial - Citron vert - Menthe	10€
MOJITO FRAISE/ FRAMBOISE	12€
CAIPIRINHA Cachaca - citron vert - sucre blanc	12€
DAIQUIRI Rhum Blanc Havana - Cointreau - Citron vert	12€
DAIQUIRI FRAISE / FRAMBOISE	12€
COSMOPOLITAN FRAMBOISE Vodka - Liqueur Chambord - Framboise - Cranberry - Citron vert	12€
CUBA LIBRE Rhum Havana Especial - Citron vert - Pepsi	12€
MOSCOW MULE Vodka - Ginger Beer- Citron vert	12€
PIÑA COLADA Rhum Havana Especial - Liqueur vanille - Ananas - Coco	14€
ZOMBIE 2 rhums - Passion - Ananas - Sucre vanillé - liqueur d'abricot	16€

BERRY SANGRIA 1L Vin Rosé - Liqueur d'orange - Fruits rouges - Limonade	25€
---	-----

NOS COCKTAILS SIGNATURE 14€

CACHACA BASILIA Cachaça - Citron vert - Ananas - Basilic	
LOVE ON THE BEACH Vodka - Liqueur d'Abricot - Sucre vanillé - Passion - Pastèque	
GINCHUAN Gin Tanqueray - Liqueur de Cassis - Gingembre - Poivre de Sishuan - Vanille - Citron	
PERFECT SERV Gin Ingenious - Tonic watrer - Herbes aromatiques - Baies et Fruits de saison	
VEGETAL SAINT GERMAIN Gin Tanqueray - Liqueur St Germain - Vanille - Citron Vert - Basilic - Pastèque	
OLD VANILLA Rhum Bumbu Original - Cassonade - Sirop de vanille de Madagascar - Citron vert - Bitter Creole	
BASIL SMASH Vodka Belvedere infusée Citronnelle/Basilic - Basilic - Kiwi - Citron vert - sucre vanillé	

COCKTAILS SANS ALCOOL

10€

VIRGIN MOJITO Menthe - Pomme - Citron vert	
LIME PASSION Passion - Citron vert - Thé jasmin	
CUCUMBER ICE TEA Concombre - Pomme - Citron vert - Thé jasmin	
RED BERRIES Fraise - Framboise - Citron vert - Cranberry	
BOUNTY Coco - Ananas - Pomme - Fraise - Vanille	

SOFT - BOISSONS CHAUDES

EAUX MINÉRALES

Vittel 25cl	3,5€
Acqua Panna 75cl	6€
Eau de Perrier 50 cl	4€
San Pellegrino 75 cl	6€

BOISSONS CHAUDES

Café Forte, racé & torréfié	3€
Décaféinato soyeux & aromatique	3€
Cappuccino, Grand café crème	5€
Thé (demandez notre sélection)	4€
Thé Marocain à la menthe fraîche	5€
Verveine bio	4€

SOFT DRINKS

5€

Pepsi - Orangina - Schweppes Tonic - Perrier - Ice tea - Hexis

JUS ALAIN MILLIAT 20cl 6€

Une variété de fruits d'exceptions
Pomme Cox's - Tomate rouge- Orange - Fraise
Sengana -Ananas - Pêche blanche - Abricot
Bergeron - Grenade - Mangue

CITRONNADE BIO ALAIN MILLIAT 20cl 6€

Citron Passion - Citron Gingembre

INFUSION GLACEE ALAIN MILLIAT 25cl 6€

Gingembre Citron vert - fleur de sureau citron vert

JUS PRESSÉS 6€

Orange, citron

JUS DÉTOX 9€

(Servi uniquement de 10h à 18h)
Demandez notre jus détox du jour, fabriqué exclusivement à base de fruits et légumes frais, pressés dans un extracteur de jus afin de garder 100% de ses vitamines.

KIT MOJITO 100€

Composez vous même vos propres mojitos
1 bouteille Havana 3 ans 70 cl
Citron vert - Perrier - Sucre blanc - Menthe

KIT CUBA LIBRE 100€

Composez vous même vos propres cuba libre
1 bouteille Rhum Captain Morgan 70 cl
2 bouteilles Pepsi Cola 100cl - citron vert

APERITIFS ET VERMOUTHS

APÉRITIFS ANISÉS 3cl

Ricard - Pastis 51

6€

BIERES BOUTEILLES

Peroni 33cl - Corona 35,5cl - Cubanisto 33cl - IPA 33cl - Bud 33cl

6,50€

BIERE ARTISANALE

Agora Blanche 33cl

6,50€

ICE BUCKET 6 BIÈRES

Panaché uniquement : Peroni - Corona - Cubanisto - Bud

35€

VERMOUTHS 6cl

Martini blanc - Martini rouge - Apérol - Campari - Suze

6€

DIGESTIFS - LIQUEURS 4cl

Eau de vie poire - Bailey's - Get 27 - Giffard Menthe Pastille - Grappa - Limoncello

9€

CALVADOS - ARMAGNAC - COGNAC 4cl

12€

SPIRITUEUX 4cl

Vodka Smirnoff rouge / Whisky JB / Rhum Havana club Especial / Rhum Captain Morgan / Gin / Tanqueray / Tequila

Accompagnement soda, jus de fruits inclus

9€

ALCOOLS PREMIUMS 4cl

Scotch - Gin - Vodka - Rhum (Demandez notre selection)

14€

BOUTEILLES ALCOOLS 70cl

Belvedere - Tanqueray 10 - Get 27 - Jack Daniel's

Rhum : Havana 7 ans - Captain Morgan - Diplomatico - Bumbu Original

130€

TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO 70cl

350€

SHOOTER 2cl

Rhum, Vodka, Get

6€

SHOOTER PREMIUM 2cl

Tequila Clase Azul Reposado

14€

CHAMPAGNES

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Mignonette 20cl

22€

ROEDERER BRUT

Bouteille 75cl

130€

VEUVE CLICQUOT BRUT « CARTE JAUNE »

Bouteille 75cl

110€

Magnum 150cl

220€

RUIPART BLANC DE BLANCS

Bouteille 75cl

160€

VEUVE CLICQUOT BRUT « CARTE JAUNE ROSE »

Bouteille 75cl

120€

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Bouteille 75cl

300€

CRISTAL ROEDERER

Bouteille 75cl

350€

NOS VINS

VINS BLANC

LANGUEDOC - ROUSSILLON

DOMAINE DES LAURIERS 75cl 25€

AOP Picpoul de pinet - 100% Piquepoul

H blanc - 20 C.BODIN 75cl 25€

IGP Pays de l'Hérault - 100% Chardonnay

Jean l'effronte - MAS ARCAÏ 75cl 30€

IGP Pays d'OC - 100% Viognier

Cheveux d'Ange - MAS ARCAÏ 75cl 27€

AOP Languedoc - Roussanne, Marsanne

Les heures blanches -

DOMAINE MAS DES ARMES 75cl 30€

IGP Pays de l'Hérault - Sauvignon, Vermentino

Brise marine - CHÂTEAU LA NÉGLY 75cl 35€

AOP La Clape - Bourboulenc, Roussanne

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS 75cl 45€

AOP Corbières - Roussanne, Marsanne

Argile - DOMAINE DE LA RECTORIE 75cl 55€

AOP Collioure - Grenache gris et blanc

360 - DOMAINE MAS DES ARMES 75cl 75€

IGP Pays d'Hérault - Vermentino, Sauvignon, Viognier et Roussanne

SUD-OUEST

DOMAINE JOÏ «MOELLEUX» 75cl 30€

IGP Côtes de Gascogne - 100% Gros Manseng

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-MARC BROCARD 75cl 40€

AOP Petit Chablis - 100% Chardonnay

VIN ROSE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

G Gris de gris 20 C BODIN 75cl 25€

IGP Sable de Camargue - Grenache gris, Carignan

H rosé 20 C BODIN 75cl 25€

IGP Pays d'Hérault - Grenache, Malbec

Le nom de la rose - MAS D'ARCAÏ 75cl 25€

AOP Languedoc - Cinsault et Grenache

Rosé de rêve -

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE 75cl 35€

AOP Languedoc - Grenache et syrah

Argali - CHÂTEAU PUECH-HAUT 75cl 35€

IGP Pays d'OC - Grenache et Cinsault

Argali - CHÂTEAU PUECH-HAUT 150cl 70€

IGP Pays d'OC - Grenache et Cinsault

Argali - CHÂTEAU PUECH-HAUT 300cl 150€

IGP Pays d'OC - Grenache et Cinsault

PROVENCE

Whispering Angel -

CHÂTEAU D'ESCLANS 75cl 45€

AOP Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino

CHÂTEAU DE PAMPELONNE 75cl 45€

AOP Côtes de Provence - Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren, Mourvedre

Légende - CHÂTEAU DE PAMPELONNE 75cl 55€

AOP Côtes de Provence - Grenache et Cinsault

«281» - CHÂTEAU MINUTY 75cl 75€

AOP Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Cinsault

VINS ROUGES

Les Faïsses de Jean -

DOMAINE PUECH AUGER 75cl 25€

AOP Languedoc Montpeyroux - Syrah, Grenache et Mourvèdre

1779 - DOMAINE MAS D'ARCAÏ 75cl 27€

AOP Languedoc Grès de Montpellier - Syrah, Mourvèdre et Grenache

MAS DES BROUSSES 75cl 35€

AOP Terrasses du Larzac - Mourvedre, Syrah, grenache

Argali - CHÂTEAU PUECH HAUT 75cl 35€

IGP Pays d'OC - Grenache et Syrah

Obsédé du cru - MAS ARCAÏ 75cl 35€

AOP Languedoc St Drézery - Syrah, Grenache

Cuvée Prestige -

CHATEAU OLLIEUX ROMANIS 75cl 45€

AOP Corbières - Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah

Alba - CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS 75cl 65€

AOP Corbières Boutenac - Grenache, Cinsault

360 - DOMAINE DU MAS DES ARMES 75cl 65€

IGP Pays de l'Hérault - Cabernet, Sauvignon, Syrah

VIN AU VERRE 15CL

BLANC

LANGUEDOC

MAS DE MONTEL 7€

SUD-OUEST

DOMAINE JOÏ «MOELLEUX» 7€

IGP Côtes de Gascogne - 100% Gros Manseng

BOURGOGNE

DOMAINE JEAN-MARC BROCARD 9€

AOP Petit Chablis - 100% Chardonnay

ROSE

LANGUEDOC

MAS DE MONTEL 7€

PROVENCE

CHÂTEAU DE PAMPELONNE 9€

AOP Côtes de Provence - Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren, Mourvedre

ROUGE

LANGUEDOC

MAS DE MONTEL 7€