

MARSEILLAN — PORT DE PÊCHE



La Pacheline

CUISINE DE LA MER

28, QUAI ANTONIN GROS — 34340 MARSEILLAN · 04 67 09 40 17 · CONTACT@LAPACHELINE.COM

La Mer



DE LA NACRE DU BASSIN DE THAU
À L'ÉCLAT DE VOTRE ASSIETTE.

Le Banc de l'Écailler

DÉGUSTATION À LA PIÈCE

6 Huîtres N°3 Sélection de nos parcs locaux	12 €
6 Moules	5 €
12 Palourdes crues	12 €
12 Palourdes cuites en persillade Beurre maître d'hôtel et herbes fraîches	15 €
6 Crevettes cuites	7 €
6 Bulots ou pointus	6 €
Demi Tourteau « Raffin » La finesse d'un crabe d'exception	18 €
Demi Homard Cuit par nos soins, servi froid ou chaud	35 €
Homard entier cuit par nos soins	70 €

NOS PLATEAUX

Assiette de Coquillages

4 huîtres · 4 moules · 4 crevettes · 4 bulots

17 €

Assiette Dégustation

6 huîtres · 6 crevettes

19 €

Plateau Pacheline

6 huîtres · 6 moules · 6 crevettes · 4 bulots · 4 palourdes

27 €

Plateau Petit Port

6 huîtres · 12 crevettes · 6 bulots

30 €

Huîtres et moules de Marseillan · Servis avec aioli, vinaigre à l'échalote et beurre



Les Compositions Signature

Plateau Délice des Mas (1-2 pers.)

12 huîtres · 6 moules · 12 crevettes · ½ tourteau « Raffin »

49 €

Plateau Rouge (2 pers.)

1 homard · 1 tourteau « Raffin » · 12 crevettes

82 €

Plateau l'Écailler (2 pers.)

½ homard · ½ tourteau · 12 huîtres · 8 moules · 8 crevettes · 8 bulots · 8 palourdes

92 €

Plateau Royal (2-3 pers.)

1 homard · 1 tourteau · 24 huîtres · 12 moules · 12 crevettes · 12 bulots · 12 palourdes

145 €



À la Carte



ENTRÉES · PLATS · DESSERTS

L'Escale Culinaire

NOS ENTRÉES

Beignets de lotte, sauce piquante Panure légère, sauce piquante maison	14 €
Soupe de poisson maison Rouille, croûtons, gruyère	12 €
Tartare de saumon Avocat, citron vert, coriandre	15 €
Salade de poulpe grillé Légumes du soleil, vinaigrette aux herbes	16 €
Assiette de charcuteries	14 €
Assiette de fromages	14 €

NOS FORMULES

Menu Découverte

29 €

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert ·
Café offert

Menu Pacheline

36 €

Entrée + Plat + Dessert · Café offert

NOS PLATS

Moules marinières ou frites Moules de Marseillan, frites maison	18 €
Moules à la crème Crème fraîche, échalotes, persil	19 €
Dos de cabillaud Beurre blanc, légumes de saison	24 €
Brochette de gambas Sauce vierge, riz pilaf	26 €
Poisson du jour Selon arrivage, garniture du moment	M.P.
Paella marinière (2 personnes) Crevettes, moules, palourdes, calamars	38 €
Entrecôte grillée Sauce au choix, frites maison	26 €



Douceurs & Gourmandises

DESSERTS MAISON

Crème brûlée	8 €
Fondant au chocolat Cœur coulant, crème anglaise	8 €
Panna cotta fruits rouges	7 €
Tarte du jour	7 €
Café gourmand Espresso & mignardises maison	9 €
Salade de fruits frais	7 €
3 boules de glace	9 €
CAFÉS & INFUSIONS	
Espresso / Décaféiné	2 €
Café allongé	2 €
Café crème / Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud	4 €

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois Chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Café liégeois Café allongé, vanille, sauce chocolat, chantilly	9 €
Caramel Café, vanille, caramel, nougat, coulis caramel, chantilly	9,50 €
Fraise Melba Fraise, vanille, nougat, coulis fraise, chantilly	9,50 €
Colonel Sorbet citron, vodka, fraises, coulis fraise, chantilly	10 €
Coupe Framboise Fraise, vanille, rhum-raisins, Don Papa	10 €
Coupe Don Papa Citron, vodka Absolut	10 €
Coupe Limoncello l'yaé Sorbet citron, limoncello	9,50 €
Coupe Exotique Passion, mangue, ananas, chantilly, coulis exotique	10 €



Boissons



APÉRITIFS · BIÈRES · COCKTAILS · SOFTS

Apéritifs & Rafraîchissements

APÉRITIFS

Pastis · Ricard · Mauresque · Perroquet · Tomate	3,50 €
Kir cassis / mûre ou framboise	5 €
Kir Blacksi (mûre ou framboise)	5,50 €
Martini Blanc ou Rouge	4 €
Campari	6 €
Campari Soda	8,50 €
Américano	6 €
Muscat	5,50 €

BIÈRES

Pression 25 cl	3,80 €
Cœur de bière blonde / ambrée 25 cl	6 €
Heineken 25 cl	6,50 €
Blanche bière	4,50 €
Pinte 50 cl	7,50 €
Cœur de bière sans alcool 33 cl 0%	5,50 €

SOFTS & EAUX

Sodas 33 cl — Coca · Coca Zéro · Perrier	4 €
Sodas 25 cl — Ice Tea · Orangina · Oasis · Schweppes	4 €
Limonade « Stop »	2,50 €
Jus de fruits — orange · ananas · pomme · tomate...	4 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Vittel · San Pellegrino · Perrier 50 cl	4,50 €
Perrier fines bulles 1 litre	6,50 €



Cocktails

NOS COCKTAILS

Apéro Spritz **9,50 €**

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Noilly Spritz **9,50 €**

Noilly au choix, Prosecco, eau gazeuse

Victoria — Mojito fraise **9,50 €**

Rhum blanc, eau gazeuse, menthe, citron vert, fraise

Mojito / Mojito Ambré **11 €**

Rhum blanc et ambré, eau gazeuse, menthe, citron vert

Planteur **9,50 €**

Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de grenadine

Piña Colada **9,50 €**

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

Caïpirinha **9,50 €**

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Rose Marygin local **11 €**

Sirop framboise & romarin, citronnade maison, Prosecco

Passion Fruit **11 €**

Vodka, sirop de la passion, fruit de la passion, Prosecco

Moscow Mule **8 €**

Vodka locale, jus de gingembre, citronnade maison, gingerbeer

Hibiscus **8 €**

Rhum, sirop hibiscus, citronnade maison, gingerbeer

SANS ALCOOL

Virgin Mojito **8 €**

Eau gazeuse, menthe, citron vert

Exotique **8 €**

Jus d'ananas, jus d'orange, sorbet framboise, menthe

Vitaminé **8 €**

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron



La Cave



UNE SÉLECTION DE VINS DU LANGUEDOC
ET DES GRANDES APPELLATIONS FRANÇAISES.

Vins Blancs & Rosés

VINS BLANCS

AOC Picpoul de Pinet 2024 Hugues de Beauvignac, Pomerols	37,5 cl 13 € · 75 cl 21 €
AOC Côte de Thau 2024 Domaine Les Charmettes — Marseillan	75 cl 22 €
IGP Pays d'Oc 2023 Savary de Beauregard	75 cl 23 €
IGP Pays d'Hérault 2024 — Chardonnay Château Rouquette	75 cl 24 €
AOP Vin Biologique Château de Valcombe	75 cl 25 €
AOP Pouilly-Fumé 2023 Les Jacintos	75 cl 28 €
AOC Corbières Bio 2024 Château Caraguilles	75 cl 32 €
AOP Pouilly-Fuissé 2023 Domaine Corsin	75 cl 48 €
AOC Côte de Provence Bio 2024 Domaine Saint-Panrace	75 cl 49 €
AOC Chablis 2022 Jean-Paul et Benoît Droin	75 cl 67 €

VINS ROSÉS

IGP Côte de Thau 2024 Domaine les Charmettes	75 cl 22 €
IGP Pays d'Oc 2024 Savary de Beauregard	75 cl 23 €
ASCC St Chinian 2024 Bagatelle	75 cl 23 €
AOC Vin bio Faugères 2024 Abbaye Sylva Plana	75 cl 25 €
AOP Vin bio Faugères 2024 Château de Valcombe	75 cl 26 €
AOP Vin bio 2024 Domaine St Panrace	75 cl 38 €
Côte de Provence 2024 Minuty	75 cl 44 €

Vin de Pays Maison « La Madeleine Saint Jean » — Rouge · Rosé · Blanc — Marseillan
Verre 4 € · Quart 8 € · Demi-litre 13 € · Litre 20 €



Vins Rouges & Champagnes

VINS ROUGES

IGP Côtes de Thau 2024 Domaine les Charmettes	75 cl 22 €
AOP Vin bio Faugères 2023 Domaine St Antonin	75 cl 26 €
AOP Vin bio St Chinian 2022 Mas de Farjou	75 cl 28 €
AOC Corbières Bio 2024 Château Caraguilles	75 cl 30 €
AOC Vin bio Corbières 2023 Château Caraguilles	75 cl 34 €
AOP Pic St Loup 2022 Mas de Cynanque / Télégramme	75 cl 36 €
AOC Châteauneuf-du-Pape 2022	75 cl 85 €

CHAMPAGNES & BULLES

Champagne Tsarine Brut	84 €
Champagne Soret Devaux Brut	56 €
Coupe de Champagne	9 €
Coupe de Champagne Soret Rosé	10 €
Piscine de Champagne	8,50 €
Coupe de Prosecco	7,50 €



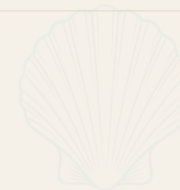
Digestifs & Spiritueux

DIGESTIFS

Get 27	6 €
Limoncello · Crouqueuse · Pulipuse	6 €
Menthoise	6 €
Noilly Prat — blanc, ambré ou rouge	6 €
Vieille prune	6 €
Armagnac	8 €
Cognac VSOP	8 €
Grand Marnier	8 €
Marseillanais	8 €

WHISKIES & RHUMS

Whisky Jack Daniels	12 €
Vodka Absolut	12 €
Marc de Muscat	17 €
Whisky 4 ans d'âge	17 €
Rhum Maza 8 ans d'âge	17 €
Rhum Diplomatico Exclusiva	17 €
Cognac XO	19 €





Bonne dégustation

LA FAMILLE QUENTIN

28, QUAI ANTONIN GROS — 34340 MARSEILLAN
04 67 09 40 17 · CONTACT@LAPACHELINE.COM
WWW.LAPACHELINE.COM

Prix TTC, service compris · Allergènes disponibles sur demande