



**Plats**  
rouille Graulienne façon Maryse Rave,  
Poupees, aïoli et pommes de terre  
Poisson du jour (selon arrivage)  
Linguine alle vongole au basilic frais  
et sa julienne de légumes

**Menu enfant**

Pates aux moules  
Ou  
Nuggets de poulet  
1 petite mousse

10 €

## Menu Le Vivier

<https://lacarte.menu>

7 rue du Commandant Marceau, 30240, Le Grau-du-Roi, France

(+33)466532336, (+33)890719856, (+33)890210128 - <http://levivier-restaurant.fr/>

**Choix des tapas**

Telle Sébida  
Selles en persillade (selon arrivage)  
Aïoli de moules  
Rouille Graulienne  
Bulots

4,00 €  
25,00 €

**Assiette découverte**  
(2 huîtres, 3 moules, 2 crevettes, 2 bulots, 2 palourdes) 12,00 €

**Certificate of Excellence**  
2015 WINNER

**Entrées**  
Telle artisanale Sébida et sa salade  
Cocktail de crevettes avec la tomate et  
Soupe de poisson de la famille Enjotas

**Plats**  
Rouille Graulienne façon Maryse Rave  
Poupees aïoli et pommes de terre  
Poisson du jour (selon arrivage)  
Linguine alle vongole au basilic frais  
et sa julienne de légumes

**Menu enfant**

Pates aux moules  
Ou  
Nuggets de poulet  
1 petite mousse

10 €

36 huîtres, 18 moules, 36 bulots, 24 palourdes, 36 crevettes, 4 couronnes  
ou 1 gros tourteau (+20 €) réservé à la place de chaque tourteau

**Le Vivier**  
LE GRAU DU ROI

Tous nos plats sont préparés à la demande et accompagnés de aïoli, de vinaigre d'olive,  
de beurre et d'ail maison.

**Pour 1 personne**

**Tourteau 8 €** (12 huîtres 15 €/24 huîtres 24 € // 36 huîtres 43 €)  
**Homard 18 €** (1 homard 40g 18 € avec moules)  
**Palourde découverte 20 €**  
4 huîtres, 3 moules, 3 bulots, 3 palourdes, 3 crevettes  
**Le Saisi 30 €**  
4 huîtres, 3 moules, 4 bulots, 4 palourdes, 6 crevettes,  
1 tourteau (+20 € réservé à la place du tourteau)

**Pour 2 personnes**

**Le Capazo 40 €**  
12 huîtres, 6 moules, 6 bulots, 6 palourdes, 12 crevettes  
**Le Phare 45 €**  
12 huîtres, 6 moules, 6 bulots, 6 palourdes, 12 crevettes,  
1 tourteau (+20 € réservé à la place du tourteau)

**Pour 3 personnes**

**Le Bateau 70 €**  
18 huîtres, 6 moules, 6 bulots, 6 palourdes, 12 crevettes,  
1 tourteau (+20 € réservé à la place du tourteau)

**Pour 4 personnes**

**Le Phoque 95 €**  
36 huîtres, 12 moules, 30 bulots, 18 palourdes, 20 crevettes

Tu peux trouver un **menu extensif de Le Vivier** dans Le Grau-du-Roi avec tous les 31 nourriture et les boissons sur le menu. Pour les **offres saisonnières ou hebdomadaires**, contacte le propriétaire par téléphone ou en utilisant les coordonnées figurant sur le site Internet. Ce Restaurant sert différents délicieux français menus, et tu peux t'attendre à une délicieux cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi menus car ils sont typiques de l'Europe, également bon **méditerranéen** digeste **nourriture au menu**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**. Les plats de restaurant peuvent également être mangés à la maison ou à la célébration grâce à un service de **traiteur**. Un équilibré assortiment de **délicieuses tapas** est disponible sur Auberge, et elles valent certainement la peine d'être essayées, De plus, les visiteurs considèrent les plats **nourritures légers et sains** sur le menu comme faisant partie de leurs plats préférés. Il ne faut pas oublier la grande sélection de **spécialités de café et de thé** dans ce Auberge. L'établissement est accessible aux fauteuils roulants, et vous pouvez payer en carte. Le menu du restaurant convient aux végétariens, car il propose des options complètes sans viande. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)466532336](tel:+33466532336), [\(+33\)890719856](tel:+33890719856), [\(+33\)890210128](tel:+33890210128).

# Menu Le Vivier



## Salades

### SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Carotte (s) | Yogurt naturel | huile d'olive | Les noix | le sel | ...

## Boissons alcoolisées

### VIN BLANC

## Apéritif

### MOULES

Musclées fraîches, frottées et débarrassées | jus de citron frais | Lait de coco non sucré en conserve | vin blanc sec | pâte de curry rouge thaïlandais | ...

## Süße desserts

### TIRAMISU

## Pizza

### TURQUIE

le beurre | le beurre | la célerie | marjoram séché | sauge séchée | ...

## Plats d'accompagnement

### MISIR

## Toast

### GRILLER

farine à usage général | lait | salés | œufs | cannelle moulée | ...

## Plats de poisson

### THON GRILLÉ

Je suis Willow. | huile d'olive | cuillère à soupe de jus de citron | de persil frais tranché | Oignons, déchiquetés | ...

## Spécialités indiennes

### RÔTI

Fignes mûres | chocolat | sucre | Boîte à outils | Je ne suis pas. | ...

## Steaks

### STEAK FRITES

grains de poivre noir écrasés à la moindre fraction | bif à filet mignon épais | le sel au goût | cuillère à soupe de beurre | huile d'olive | ...

## Tapas calientes - warme tapas

### CHORIZO

douleurs mineures | Ovule | Casse de crème fraîche | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | ...

## Al forno

### LASAGNE

l'oignon | autres, d'une épaisseur inférieure à 10 mm | huile d'olive | Le tableau suivant résume les informations: | fromage | ...

## Italian specialties

### RISOTTO

bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

## Sushi or sashimi

### PIEUVRE

petit poulpe, à température ambiante | eau à couvrir | vinaigre de vin rouge | pâtes de blé entier | bouillon de poulet | ...

## Café

### CAFÉ

# Menu Le Vivier



## Michelin special

### AMUSE BOUCHE

## Smart choices

### FRUIT

## Menu poulet tikka salade - (prix avec la boîte 9.90CHF)

### SALADE

## Raw bar & shellfish

### HUÎTRES

Ostres frais et non ouverts | bière | Les noix de coco et les noix de coco | salée à goût | poivre noir | ...

## Desserts

### PANNA COTTA

### TARTE TATIN

Rouleaux de pâtisserie à courte croûte | 1,3 kg de pommes de terre dorées | G du sucre

## Fruits de mer

### CALMAR

huile végétale | farine à usage général | le sel | oregano séché | poivre noir à la terre | ...

### CREVETTES

## Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

### FROMAGE

### VIANDE

poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil séché | oregano séché | ...

### FRUIT DE MER

autres | persil frais | Les noix de coco | autres | autres | ...

## Ces types de plats sont servis

### SOUPE

### PÂTES

### POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

### SALADE

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

### DESSERTS

# Menu *Le Vivier*



## *Le Vivier*

7 rue du Commandant Marceau, 30240, Le Grau-du-Roi, France

**Heures  
d'ouverture:**

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

