



Fruit réussi du mariage d'une fille de pêcheur et d'un fils de restaurateur devenu cuisinier à son tour, le Monté Christo est l'adresse préférée des amoureux d'authenticité. Tony et Sylvie Trega y proposent, depuis 2003, le meilleur de la cuisine sétoise.



Les entrées froides

Anchois frais marinés ☺	13,50 €
Sardines escabèche ☺	11,80 €
Pistou de moules ☺	11,80 €
Bulot aioli	12,00 €
Bouquet de crevettes	13,00 €
Salade Sétoise ☺	14,00 €
<i>Pomme de terre, poulpes, aioli (servi tiède)</i>	
Salade Mixte ☺	10,80 €
<i>Salade verte, tomates, oignons</i>	
Salade de chèvre rôti au four ☺	13,00 €

Les entrées chaudes

Tielle Sétoise	10,00 €
<i>(Artisanale, maison Dassé)</i>	
Accras de Morue	11,50 €
Moules gratinées ☺	12,50 €
<i>au beurre d'ail et persil</i>	
Soupe de poissons ☺	10,50 €
Huîtres gratinées ☺	15,00 €
<i>à la crème de poireaux</i>	
Cassolette de moules ☺	11,80 €

Les spécialités Sétoises

Eau Sel du Pêcheur ☺	24,00 €
Moules Farcies à la Sétoise ☺	17,50 €
Rouille de Seiche ☺	17,50 €
Encornets Farcis ☺	18,50 €
Assiette Sétoise ☺	21,50 €
<i>(Moules farcies, Rouille de Seiche, Encornets farcis)</i>	
Bourride de Lotte ☺	28,00 €

Formule Sétoise

33,80€

- Salade sétoise ☺
- ou Pistou de moules ☺
- ou Anchois frais marinés ☺
- ou Bouquet de crevettes
- ou Panaché de coquillages
- ou Huîtres gratinées ☺
- à la crème de poireaux
- ou Soupe de poissons ☺



- Macaronade aux fruits de mer ☺
- ou Seiche grillée à la plancha
- ou Loup grillé à la plancha
- ou Daurade grillée à la plancha
- ou Gambas flambées à l'anis ☺
- ou Bourride de lotte ☺
- (Supplément 4,50 €)
- ou Entrecôte grillée

(Sup. sauce poivre vert ou roquefort 2 €)

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS



- Duo de fromages
- ou Tiramisu ☺
- ou Panna Cotta ☺
- ou Crème brûlée ☺
- ou Pâtisserie maison ☺
- ou Marquise au chocolat ☺
- ou Crème caramel ☺
- ou Glace 2 boules chantilly
- Supplément autres desserts 2 €
- Supplément café gourmand 5 €
- Supplément glace avec alcool 3 €

Formule Estivale

24,90€

- Soupe de poisson ☺
- ou Tielle sétoise
- ou Assiette huîtres
- ou Sardines escabèche ☺
- ou Cassolette de moules ☺
- ou Salade de chèvre rôti au four ☺



- Sardines grillées
- ou Espadon grillé
- ou Moules farcies ☺
- ou Rouille de seiche ☺
- ou Gratin de moules ☺
- aux poireaux
- ou Faux filet grillé
- (Sup. sauce 2 €)

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS



- Crème caramel ☺
- ou Île flottante
- ou Glace 2 boules
- ou Café

Supplément café gourmand 6 €
Supplément chantilly 1,50 €
Supplément autres desserts 3 €
Supplément glace avec alcool 4 €

Formule Détente

28,50€

- Moules gratinées ☺
- ou Assiette d'huîtres
- ou Bulots en aioli
- ou Soupe de poisson ☺
- ou Accras de morue
- ou Salade de chèvre rôti au four ☺



- Saumon grillé
- ou Thon grillé
- ou Encornets farcis ☺
- ou Tagliatelles ☺
- aux palourdes
- ou Entrecôte grillée (Sup. sauce poivre vert ou roquefort 2 €)

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS



- Panna Cotta ☺
- ou Île flottante
- ou Pâtisserie maison ☺
- ou Crème caramel ☺
- ou Crème brûlée ☺
- ou Glace 2 boules chantilly
- ou Duo de fromages

Supplément autres desserts 3 €
Supplément café gourmand 6 €
Supplément glace avec alcool 4 €

Les coquillages

6 huîtres	10,50 €
12 huîtres	20,00 €
12 moules	10,00 €
Le Panaché : 6 huîtres, 6 moules, 6 bulots, 6 crevettes	25,00 €
L'étang : 4 huîtres, 4 moules, 4 huîtres gratinées, 4 moules gratinées	25,00 €
Le Royal : 18 huîtres, 18 moules, 12 bulots, 12 crevettes, 8 gambas	76,00 €

Tous nos plateaux sont accompagnés de beurre, citrons, mayonnaise et aioli

Les poissons grillés à la plancha

Sardines	14,50 €
Seiches	18,50 €
Espadon	18,50 €
Pavé De Saumon	18,50 €
Loup	19,50 €
Daurade	19,50 €
Thon	19,50 €
Sole	28,00 €
Queue de Lotte	28,00 €
Parillada	30,00 €

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS

Les viandes grillées à la plancha

Entrecôte Grillée	23,50 €
Entrecôte	25,50 €
<i>sauce poivre vert ou Roquefort</i>	
Magret de Canard Grillé	25,50 €
Magret de Canard	27,50 €
<i>sauce poivre vert ou Roquefort</i>	
Supplément Garniture	5,00 €
<i>Frites, Pomme vapeur, Riz, Frita, Tagliatelles</i>	

TOUS NOS PLATS SONT GARNIS

Les spécialités maison

Zarzuela ☺	64,00 €
<i>(2 personnes minimum)</i>	
<i>Daurade, Lottes, Seiches, Gambas, Raies, Moules</i>	
Macaronade ☺	21,00 €
<i>aux fruits de mer</i>	
<i>Moules farcies, Encornets farcis, Crevettes, Penne Rigate</i>	
Poissons en Bouillabaisse ☺	28,00 €
Gambas flambées ☺	24,00 €
<i>à l'anis</i>	
Gratin de Moules ☺	16,50 €
<i>aux poireaux</i>	

Du côté de l'Italie

Tagliatelles Carbonara ☺	14,50 €
Tagliatelles au Roquefort ☺	14,50 €
Tagliatelles ail, anchois, piment ☺	15,00 €
Tagliatelles aux palourdes ☺	18,50 €

PIZZA MILANO - Sauce tomate, mozzarella, emmental ☺	13,00 €
PIZZA ROMA - Sauce tomate, jambon, mozzarella, emmental ☺	14,00 €
PIZZA REGINA - Sauce tomate, jambon, champignon, mozzarella, emmental ☺	14,50 €
PIZZA TORINO - Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental ☺	15,00 €
CALZONE - Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, œuf, emmental, en chausson ☺	15,00 €
SUPPLÉMENTS - œuf 1 € Crème 1 €	

Assiette Junior 9€

jusqu'à 12 ans

- Steak haché frites
- ou Poisson pané riz
- ou Nuggets frites
- ou Moules farcies riz ☺
- + 1 boule de glace

L'ensemble de notre carte est "FAIT MAISON"
Les Plats "FAITS MAISON" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les produits de notre carte sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 produits considérés par l'Union Européenne comme allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, noix, cacahouètes, graines de sésame, soja, dioxyde de soufre.

Les desserts du chef

Tiramisu ☺	7,50 €
Crème Brûlée ☺	7,50 €
Panna Cotta à l'ancienne ☺	7,50 €
Marquise au Chocolat Noir ☺	7,50 €
Nougat glacé	7,50 €
Profiteroles au Chocolat Chaud ☺	8,50 €
Crème Caramel ☺	6,50 €
Île Flottante	6,50 €
Pâtisseries ☺	6,50 €
Café Gourmand ☺	10,00 €
Assiette de fromages	6,00 €

Les glaces

Café Liegeois	8,50 €
Chocolat Liegeois	8,50 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8,50 €
Ardéchoise (glace vanille, marron, crème de marron, chantilly)	9,00 €
Colonel (glace citron, Vodka)	9,50 €
William (glace poire, alcool de poire)	9,50 €
Glacial (glace menthe, Get 27)	9,50 €
Impériale (sorbet mandarine, mandarine impériale)	9,50 €
Glace artisanale 1 boule	3,00 €
Glace artisanale 2 boules	5,50 €
Glace artisanale 3 boules	7,50 €
<i>(Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Rhum-Raisin, Caramel, Citron, Poire, Cassis, Mandarine, Framboise, Menthe-chocolat, Marron, Pêche de vigne, Passion)</i>	
Supplément chantilly	1,50 €