



Brasserie locale et engagée

La Brasserie Galinette est une véritable histoire de famille et de passion pour la Lagune de Thau. Fondée par Claudia Azaïs, pêcheuse et fille de pêcheur, conchyliculteur, qui a grandi sur les rives de Marseillan, la brasserie reflète son attachement aux traditions maritimes et aux produits locaux.

Entourée de son fils Nicolas et de Marlène, tous deux pêcheurs professionnels ainsi que de ses enfants, Claudia est également accompagnée par une équipe aussi sympathique que dynamique. Avec son chef de cuisine, ils transmettent à travers chaque plat, leur amour pour l'authenticité et la simplicité.

En travaillant main dans la main avec des producteurs locaux, ils garantissent des produits frais et de saison, directement issus de la mer et de la terre.

Family bistro celebrating local produce

La Brasserie Galinette is a genuine family affair, celebrating a deep-rooted passion and history tied to the saltwater lagoon, the Étang de Thau. Founded by Claudia Azaïs—a fisherwoman, daughter of a fisherman, and shellfish farmer who grew up along the shores of Marseillan—the bistro embodies her long standing connection to maritime traditions and local produce.

Joined by her son Nicolas and Marlène, both professional fishermen, alongside her other children, Claudia is supported by a friendly, dynamic team. Alongside her head chef, they bring to each dish a love for authenticity and simplicity.

Through close collaboration with local producers, they ensure a farm-and-sea-to-table experience, with fresh, seasonal ingredients sourced directly from both sea and land.



www.brasseriegalinette.com

09.79.54.65.84

Nos producteurs / Our local producers

Pêcheurs et conchyliculteurs / Fishers and Shellfish Farmers :

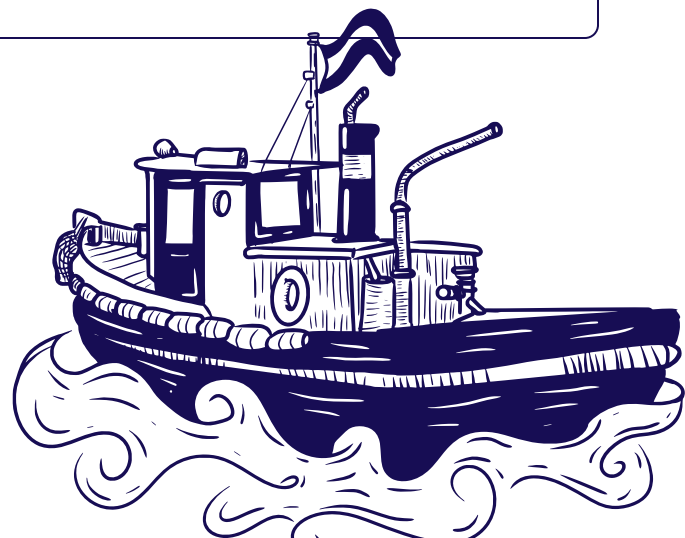
- Julie et Jordan – Pêcheurs (petits métiers mer) / *Fishers (sea)*
- Nicolas, Marlène et Claudia – Pêcheurs (Bassin de Thau) / *Fishers (Thau Lagoon)*
- Nathalie et Mouss – Ostréiculteurs / *Oyster farmers*
- La famille Négrou – Mytiliculteurs / *Mussel farmers*
- Audrey et Cédric – Tielles artisanales au poulpe de Méditerranée / *Makers of traditional tielles (seafood pies), homemade with mediterranean octopus*

Éleveurs / Livestock Farmers :

- Luc et Florence – Éleveurs de cochons / *Pig farmer*
- Mathieu – Éleveur de cochons / *Pig farmer*
- Pierrick – Éleveur de bovins / *Cattle farmer*
- Olivia et Jean-Pierre – Éleveurs de bovins / *Cattle farmers*
- Laurent – Éleveurs de cochons et poulets / *Pig and chicken farmers*

Agriculture et viticulture / Agriculture and Winemaking :

- Michel – Arboriculteur / *Arborist*
- Yannick – Oléiculteur / *Olive grower*
- Drisse – Brasseur / *Brewer*
- L'Hermitage de Combas, La Madeleine Saint-Jean, Le Domaine de la Fadèze, Les Charmettes, Les Caves Richemer – Viticulteurs / *Winemakers*
- La Maison Noilly Prat – Apéritifs et savoir-faire local / *Aperitifs and Local Craftsmanship*



Entrées / Starters

Soupe de crabes maison, rouille et croûtons <i>Homemade crab soup, rouille sauce & croutons</i>	11€	Terrine maison <i>House terrine</i>	8€
6 huîtres du bassin de Thau <i>6 oysters (from Thau lagoon)</i>	11€	Ardoise de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	16€
6 huîtres gratinées <i>À la fondue de poireaux et au vin blanc</i> <i>6 grilled oysters in leek and white wine sauce</i>	14€	Ardoise mixte (charcuterie & fromage) <i>Cheese & Charcuterie platter</i>	22€
Tielle artisanale au poulpe <i>sur sa chiffonade de salade</i> <i>Artisanale Tielle (seafood pie) served on a bed of shredded salad</i>	12€	Bouquet de crevettes sauvages (x8) <i>Serving of wild prawns</i>	11€
		Calamars à la romaine (x10) <i>sur sa chiffonade de salade</i> <i>Fried calamari served on a bed of shredded salad</i>	8,50€

Assiette de frites maison **5€**
Serving of house fries

Prix du service compris
Service included in the price

Plats / Mains

Choix en fonction de l'arrivage de la pêche du jour.

Choices depend on seasonal and seafood availability.

Filet de loup / Sea bass filets	22,00€
Filets de lesse, muge / herbivorous fish	16,00€
Friture de rougets / Fried red mullet	20,00€
Filets de daurade / Sea bream filets	21,00€
Solette entière / Sole	22,00€
Thon rouge à la plancha	24,00€

Pêché à la ligne petit métier

Mediterranean bluefin tuna seared on the grill

Pêche du Bassin de Thau et de la Méditerranée

Fishing in the Thau lagoon and the Mediterranean

Choix en fonction de nos éleveurs

Choices based on our farmers' supply

Veau / Veal	20,50€
Porc / Pork	18,00€
Bœuf / Beef	21,00€
Volaille / Poultry	18,00€
Pièce de bœuf / Premium cut of beef	22,00€

Origine **Viandes d'Occitanie**

Locally-sourced meat from the Occitanie region

Nos plats sont accompagnés de frites maison ou gratin dauphinois ou pommes vapeur.

Our dishes are served with house fries or scalloped potatoes or steamed potatoes

Fromage & desserts / Cheese & desserts

Mi-cuit au chocolat avec sa boule de glace / Chocolate fondant with a scoop of ice cream	8€	Charlotte aux poires avec son coulis de chocolat / Pear Charlotte sponge cake with chocolate sauce	8€
Tiramisu aux pommes et aux noix / Apple and walnut Tiramisu	8€	Glaces artisanales / Handcrafted ice cream	
		1 boule / 1 scoop	2,50€
		2 boules / 2 scoops	4,50€
		3 boules / 3 scoops	6,00€
Tiramisu aux spéculoos / Speculoos Tiramisu	8€	Chantilly / Whipped cream	1,00€
Assiette de fromage / Cheese platter	9€		

Menu enfant / Kids menu

(-12ans / yrs)

Viande ou poisson selon arrivage / *Meat or fish (depending daily catch)*

Frites maison / House-made fries

1 boule de glace / 1 scoop of ice cream

Sirop à l'eau inclus / Cordial drink included

11€

Boissons / Drinks

Apéritifs

Muscat de Frontignan	6 cl	6,00 €
Martini Blanc, Martini Rouge	6 cl	6,00 €
Sangria	20 cl	6,50 €
Kir (Crème de Cassis ou Crème de Pêche + Vin blanc)	13 cl	4,50 €
Pastis 51, Ricard	2,5 cl	3,00 €
Noilly Prat (Dry, Rouge, Ambré)	6 cl	6,50 €
Marseillanais (Noilly Dry + Noilly Rouge)	10 cl	8,00 €
Noilly Spritz (Noilly Rouge + Vin pétillant)	16 cl	8,50 €
Apérol Spritz	16 cl	8,50 €
Américano (Campari + Noilly Dry + Martini Rouge)	6 cl	8,00 €
Campari Orange	6 cl	8,00 €
Gordon's London Dry Gin 37,5%	4 cl	8,00 €
Vodka Absolut Peach 38%	4 cl	8,00 €
Vodka Fjorowka 37,5%	4 cl	8,00 €
Rhum Trois Rivières	4 cl	8,00 €
Rhum Saint James - Royal ambré - Elevé sous bois 45%	4 cl	8,00 €
Rhum Captain Morgan - Spiced Gold 35%	4 cl	8,00 €
Whisky Glen Fiddich 40%	4 cl	8,00 €
Whisky Ballentine's 40%	4 cl	8,00 €
Whisky Chivas Regal (12 ans)	4 cl	8,00 €
Coupe de Champagne	12 cl	9,00 €
Kir Royal (Crème de Cassis ou de Pêche + Champagne)	12 cl	9,50 €

Bières / Beers

1664 / Heineken	25 cl	3,50 €
Bière blonde artisanale	33 cl	5,50 €

Champagne

Champagne Veuve Elisabeth - IG AOP - Brut	75 cl	47,00 €
Champagne Jacquart Mosaïque IG AOP - Brut	75 cl	65,00 €

Digestifs

Mentheuse (Crème de menthe locale)	4 cl	8,00 €
Pulpeuse (Crème de citron locale)	4 cl	8,00 €
Croqueuse (Crème de pomme locale)	4 cl	8,00 €
Limoncello 30%	4 cl	8,00 €
Get 27 17,9%	4 cl	8,00 €
Armagnac 40%	4 cl	8,00 €
Cognac 40%	4 cl	8,00 €
Calvados - Château du Breuil - Fine Calvados 40%	4 cl	8,00 €



Prix du service compris / Service included in the price

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Carte des vins / Wine menu

Vins blancs / White wines

La Madeleine St Jean - IGP Pays d'Oc - Chardonnay	75 cl	19,00 €
Richemer - IGP Côtes de Thau - Terre & Mer - Terret Blanc	75 cl	19,00 €
Les Charmettes - IGP Côtes de Thau - Gewurztraminer - Sauvignon	75 cl	19,00 €
Hermitage de Combas - IGP Côtes de Thongue - Renaissance Chardonnay	75 cl	21,50 €
Domaine La Fadèze - IGP Pays d'Oc - Viognier	75 cl	25,00 €

Vins rosés / Rosé wines

La Madeleine St-Jean - IGP Pays d'Oc - La Madeleine Rosé	75 cl	19,00 €
Richemer - IGP Côtes de Thau - Terre & Mer - Marselan, Syrah	75 cl	19,00 €
Les Charmettes - IGP Côtes de Thau	75cl	19,00 €
Hermitage de Combas - IGP Côtes de Thongue - Merlot	75 cl	19,00 €
Domaine La Fadèze - IGP Pays d'Oc - Grenache	75 cl	21,00 €

Vins rouges / Red wines

La Madeleine St Jean - IGP Pays d'Oc Cuvée du Père Joseph	75 cl	21,00 €
Les Charmettes - IGP Côtes de Thau Marselan - Syrah	75cl	21,00 €
Domaine La Fadèze - IGP Pays d'Oc Cabernet Franc	75 cl	21,00 €
Hermitage de Combas - IGP Côtes de Thongue Cabernet Sauvignon	75 cl	21,50 €
Richemer - IGP Côtes de Thau - Hippocampe Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	22,50 €
Hermitage de Combas - IGP Côtes de Thongue - Renaissance - Syrah, Grenache	75 cl	27,00 €

Vin au verre ou en carafe / Wine by the glass or carafe

Caves de Marseillan - IGP

Verre / Glass	12,5 cl	3,50 €
Pichet / Carafe - ¼ L.	25 cl	6,50 €
Pichet / Carafe - ½ L.	50 cl	10,00 €
Pichet / Carafe - 1 L.	100 cl	18,00 €

Vins blancs pétillants / Sparkling white wines

Méthode traditionnelle / Traditional method

Perle de Thau - Chardonnay Blanc de Blanc Brut	75 cl	41,00 €
Richemer - IGP Côtes de Thau		



Prix du service compris / Service included in the price

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Boissons / Drinks

Softs / Soft drinks

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry	33 cl	3,50 €
Fanta Citron, Fanta Orange	33 cl	3,50 €
Schweppes	33 cl	3,50 €
Fuze Tea (Thé noir)	33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat)	33 cl	2,50 €
Perrier 33cl	33cl	3,00 €
Perrier 50cl	50 cl	3,60 €
Eau minerale (Cristaline)	50cl	2,50 €
Nectar de fruits (Pêche ou Abricot)	25 cl	4,50 €

Boissons chaudes / Hot drinks

Café expresso	2,00 €
Café décaféiné	2,00 €
Café allongé	2,10 €
Café noisette	2,10 €
Double expresso	3,50 €
Café crème	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Thé nature (Ceylan), Thé parfumé (Fruits rouge ou Menthe)	3,50 €
Infusion (Verveine ou Menthe)	3,50 €



Prix du service compris / Service included in the price

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Les Délices de Galinette / Galinette specialities

Nous vous proposons à la vente à emporter les produits de nos producteurs !

We offer take away options featuring products from our local producers!

Vins / Wine

Thon en bocal / Conserved tuna

Paté en conserve / Conserved paté

Saucisses & saucissons / Sausages & saucissons

Bières artisanales / Craft beer

Noilly Prat

Autres... / Others...

Suivez-nous !



Laissez votre avis



www.brasseriegalinette.com

09.79.54.65.84