

Menu de Pâques

du 6 au 8 avril 2023

Apéritif :

Verrine d'Asperges et Crevettes
au Citron Vert
3 €/pièce

Accras de Morue 3,98€/100g

LES ENTREES A CHAUFFER

Coquille de Poissons 7,50 € / pièce
(cabillaud, quenelles de brochet, crevettes, champignons)

Coquille Saint Jacques à l'Armoricaine 11,30 € / pièce
(Noix de St Jacques et Crevettes)

Coquille de Noix Saint Jacques et Langouste sur Lit de Légumes Verts
Sauce au Safran 16,50 € / pièce

LES ENTREES FROIDES

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins 7,85 € / 100 g

Saumon Label Rouge Mariné à l'Aneth et Huile de Noisettes 6,55 € / 100 g

Tranche de Feuilleté de Cabillaud au Coeur de Fenouil et Cèpes aux Fines Herbes 4,10 € / 100 g

Terrine de Rouget Grondin aux Légumes - Mousseline au Safran et Petits Pois 3,85 € / 100 g

Horaires de la SEMAINE DE PÂQUES

Mardi 9h - 12h
Mercredi 9h - 12h / 14h30 - 18h30
Jedi 8h - 12h / 14h30 - 18h30
Vendredi Saint 9h - 12h / Fermé
Samedi 8h - 17h (non stop)

PLATS DE RESISTANCE

Ballotine de Cabillaud aux Cèpes Sur Ravioles de Champignons et Epinards
Sauce à la crème de Roquette 14,90 € / portion

Pavé de Dorade Royale Sauvage et Crevettes Marinées au Thym Citronné -
Fischschnacka aux Crustacés - Sauce Crémeuse aux Coquillages 17,50 € / portion

Rôti de Lotte de Bretagne et Saumon Label Rouge -
Croustillant de Légumes Verts - Sauce aux Pignons de Pins 22,90 € / portion

Filet d'Empereur et Brochette Noix de St Jacques de
Risotto au Safran - Sauce aux Asperges 24,90 €/portion



<https://www.facebook.com/Lechalutier68>



Tél : 03 89 41 52 63
www.lechalutier.fr



Bouillabaisse «Le Chalutier»

28,00 € / portion
(Minimum 2 personnes)

Médailon de Lotte
Pavé de Lieu Jaune
Darne de Saumonette
Langoustine, Gambas, Homard

Pommes de Terre, Croûtons de Pain
Grillés, Fromage Râpé
Sauce Rouille Maison

ATTENTION : QUANTITES LIMITEES

Plateaux de Fruits de Mer

L'assiette Huîtres/Crevettes

6 Huîtres Panachées
6 Crevettes 40/60 Madagascar
Citron
Rince doigt

17,50 €/portion

Plateau de Pâques

6 Huîtres Panachées
1/2 Homard
150 g Bulots
2 Langoustines
200 g Pincés de Tourteaux
4 Crevettes 40/60 Madagascar
2 Crevettes 20/30 Equateur
Citron
Rince doigt

61,90 €/pers.

Le Standard

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
50 g Bigorneaux
3 Langoustines
6 Petites Crevettes
2 Grandes Crevettes
50 g Crevettes Grises
Citron
Rince doigt

* Le Standard **34,90 € / pers.**

* Le Tourteau **46,90 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Tourteau)

* Le Homard **58,90 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Homard)

Le «Tout Cuit» (sans huîtres)

150 g Bulots
50 g Bigorneaux
4 Langoustines
6 Petites Crevettes
4 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
Citron
Rince doigt

* Le Tout Cuit **30,90 € / pers.**

* Le Tout Cuit Tourteau
(le tout cuit + 1/2 Tourteau)
40,90 € / pers.

* Le Tout Cuit Homard
(le tout cuit + 1/2 Homard)
53,90 € / pers.