

Fête des Mères

Vendredi 2 Juin 2023

8 h - 13 h / 14 h 30 - 18 h 30

Samedi 3 Juin

8 h - 17h (non-stop)

LE
CHALUTIER

Entrées

Coquille de Noix de Saint Jacques et Homard
Sauce au Safran
15,90 €/pièce

Tranche de Feuilleté de Cabillaud au Fenouil et aux Cèpes
6,45 €/100 g

Plats de Résistance

Croustillant de Merlu de Ligne de Bretagne sur Julienne de
Légumes au Thym
Sauce Crémeuse aux Petits Pois
14,80 €/portion

Pavé de Sandre et Quenelles de Brochet
sur Choucroute Bio d'Alsace
Sauce au Riesling
18,20 €/portion

Filet de Bar Grillé sur sa Peau
Ecrasé de Pommes de Terre Parfumées à la Truffe
et Asperges d'Alsace
Sauce aux Crustacés
22,80 €/portion

Apéritifs

- Accras de Morue
- Verrine de Crevettes à l'Asperge sur
Crème de Cresson

Spécialité

Bouillabaisse

« Le Chalutier »

28,00 €

Médailillon de Lotte, Pavé de
Rascasse du Nord sur Peau,
Darne de Saumonette,
Langoustine, Gambas, Homard.

Pommes de Terre au Safran
Croûtons de Pains Grillés
Fromage Râpé
Sauce Rouille.

Tél : 03 89 41 52 63

Sélection pour vos Planchas et Barbecues

- * Brochette de Poissons Marinés à l'Aneth
- * Brochette de Rascasse et Crevettes à la
Marinade Orientale
- * Brochette de Queues de Crevettes Marinées à l'Indienne

- * Filet de Dorade Royale Mariné au Thym
- * Filet de Bar Mariné à l'Huile d'Olive à l'Aneth
- * Pavé de Saumon Mariné aux Légumes et Oignons Rouge