Menu de Pâques
du 28 au 30 mars 2024

LE CHALUTIER

APÉRITIFS

Panna Cotta au Citron à la Crevette Marinée au Marsala	*3,00 €/pièce*
Accras de Morue	*4,15 €/100g*

LES ENTRÉES A CHAUFFER

Coquille de Poissons (Cabillaud, Quenelles de Brochet, Crevettes, Champignons)	*7,50 €/pièce*
Coquille Saint Jacques à l'Armoricaine (Noix de Saint Jacques à l'Armoricaine)	*12,50 €/pièce*

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins	*7 ,95€/100g*
Saumon Label rouge Mariné à l'Aneth et Huile de Noisette	*6,75 €/100g*
Terrine de Mousseline de Poissons à la Langoustine et Noix de Saint Jacques	*4,35 €/100g*

PLATS DE RÉSISTANCES

Ballotine de Lieu Jaune et Mousseline de Poissons — *16 €/portion*
Pâtes Artisanales "Gigli" aux Légumes Verts
Sauce à la Crème de Roquette

Choucroute de Poissons d'Eau Douce — *19 €/portion*
Pavé de Sandre, d'Omble Chevallier et Quenelle de Brochet Maison
Sauce à la Graine de Moutarde

Pavé d'Empereur et Brochette de Crevettes — *22 €/portion*
Choux Chinois et Cannelloni au Homard
Sauce aux Morilles

Rôti de Lotte au Cœur de Saumon et Noix de St Jacques — *25 €/portion*
Risotto au Thym Citronné
Sauce aux Crevettes Roses

ATTENTION : QUANTITÉS DES PLATS LIMITÉES

HORAIRES DE LA SEMAINE DE PÂQUES

Tél. : 03.89.41.52.63
www.lechalutier.fr

Mardi :	*9h00 à 12h00*
Mercredi :	*9h00 à 12h00 et 14h30 à 18h30*
Jeudi :	*8h00 à 12h00 et 14h30 à 18h30*
Vendredi Saint :	*9h00 à 12h00*
Samedi :	*8h00 à 17h00 (non stop)*

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ASSIETTE D'HUITRES ET CREVETTES

6 huitres Panachées
6 Crevettes 40/60 Madagascar
Citron, Rince doigt

17,50 €/portion

PLATEAUX DE PÂQUES

1/2 Homard Canadien
6 huitres Panachées
200 g Pinces de Tourteaux
2 Langoustines
4 Crevettes 40/60 Madagascar
4 Crevettes 20/30 Équateur
150 g de Bulots
1/2 Citron, 1 Rince doigt

63 €/personne

LE HOMARD

1/2 Homard
7 Huitres Panachées
3 Langoustines
2 Crevettes (Grandes)
5 Crevettes (Moyennes)
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
1/2 Citron
1 Rince Doigt

59 €/personne

LE TOURTEAU

1/2 Tourteau
7 Huitres Panachées
3 Langoustines
2 Crevettes (Grandes)
5 Crevettes (Moyennes)
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
1/2 Citron
1 Rince Doigt

47 €/personne

LE STANDARD

7 Huitres Panachées
3 Langoustines
2 Crevettes (Grandes)
5 Crevettes (Moyennes)
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
1/2 Citron
1 Rince Doigt

35 €/personne

BOUILLABAISSE "LE CHALUTIER"

29,00 €/ Portion
(Minium 2 personnes)

Soupe de Poissons de Roches
Médaillon de Lotte
Pavé de Lieu Jaune
Darne de Saumonette
Langoustine, Gambas, Homard
Pommes de Terre
Croûtons de Pain Grillés
Fromage Rapé
Sauce Rouille Maison

PHOTOS NON CONTRACTUELLES