

Menu de Pâques

du 17 au 19 avril 2025



Apéritif :
Verrine de Crevettes Marinées au sésame sur Crème d'Asperges
3 €/pièce
Accras de Morue
3,98€/100g

LES ENTREES FROIDES

- Saumon Label Rouge Fumé par nos soins (4, 6 ou 10 tranches) 8,20 € / 100 g
- Truite Fumé par nos soins (4 et 6 tranches) 7,55 € / 100 g
- Saumon Label Rouge Mariné à l'Aneth et Huile de Noisettes 6,95 € / 100 g
- Terrine de Poissons au Homard et Noix de St Jacques en 3 Parfums 4,35 € / 100 g



LES ENTREES A RECHAUFFER

- Coquille de Poissons (cabillaud, quenelles de brochet, crevettes, champignons) 8 € / pièce
- Coquille de Noix de Saint Jacques à l'Armoricaine (Noix de St Jacques et Crevettes) 13 € / pièce
- Feuilleté de Saumon à la Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes (4, 6 ou 10 personnes) 4,30 € / 100 g

PLATS DE RESISTANCE

- * Ballotine de Cabillaud à la Noisette Caramélisée sur Chou Chinois - Pâtes Fraîches Artisanales au Safran *Sauce Noilly Prat* 17 € / portion
- * Pavé de Sébaste - Rascasse du Nord Grillé Croustillant de Légumes Verts *Sauce aux Pignons de Pin* 19 € / portion
- * Rôti de Lotte au Coeur de Saumon et Crevette au Beurre sur Fondue de Poireau - Fishschnacka aux Crustacés *Sauce au Homard* 23 € / portion
- * Filet de Sole de Bretagne et Noix de St Jacques Française Risotto aux Cèpes et Bouquet de Brocoli *Sauce Crémeuse à l'Asperge* 26 € / portion

Filet d'Empereur et Brochette de Noix de St Jacques

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



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

ATTENTION : QUANTITES LIMITEES

Bouillabaisse *«Le Chalutier»*

31,00 € / portion
(Minimum 2 personnes)

Médaille de Lotte
Pavé de Rascasse Sébaste
Darne de Saumonette
Langoustine, Gambas, Homard

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

Plateaux de Fruits de Mer

Plateau d'Huîtres et Crevettes

6 Huîtres Fines de Claires N°3 (Marennes Oléron)

6 Huîtres de Cancales N°3

6 Crevettes 40/60 Madagascar Label Rouge
Citron
Rince doigt

29 €/personne

Plateau de Pâques

1/2 Homard Canadien
6 Huîtres Panachées
200 g Pinces d'Araignées
2 Langoustines
7 Crevettes 40/60 de Madagascar Label Rouge
150 g Bulots
1/2 Citron
1 Rince doigt

65 €/pers.

PLATEAU HOMARD

1/2 Homard
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
5 Crevettes (moyennes)
2 Crevettes (grandes)
50 g Crevettes Grises
150 g Bulots
1/2 Citron
1 Rince-Doigt

61 €/personne

PLATEAU TOURTEAU

1/2 Tourteau
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
5 Crevettes (moyennes)
2 Crevettes (grandes)
50 g Crevettes Grises
150 g Bulots
1/2 Citron
1 Rince-Doigt

47 €/personne

PLATEAU STANDARD

7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
5 Crevettes (moyennes)
2 Crevettes (grandes)
50 g Crevettes Grises
150 g Bulots
1/2 Citron
1 Rince-Doigt

35 €/personne

