

Menu de Pâques

Jeudi 2 et Samedi 4 avril

LE
CHALUTIER

Les Entrées Froides

- Terrine de Mousseline de Poissons à la Langouste en 3 Parfums 4,35 €/100g
- Assiette du Pêcheur "Tout Saumon" 16,00 €/portion
 - Saumon fumé par nos soins
 - Saumon mariné à l'huile de Noisette
 - Saumon Farci aux Petits Légumes
 - Rillettes de Saumon aux fines Herbes

A réserver au
03.89.41.52.63

Les Entrées à Réchauffer

- Coquille de Poissons 8€/p
- Coquille de Noix de St Jacques et Lotte - Sauce aux Morilles 17 €/ pièce
- Feuilleté de Saumon à la Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes (4, 6, 10 pers) 4,30 €/100g

Plats de Résistance

- Pavé de Cabillaud Grillé sur sa Peau,
Chou Romanesco et Cannelloni de Crustacés,
Sauce Homardine 17,00 €
- Filet de Sandre et Quenelles de brochet Maison,
Brocolis et Embeurré de Chou Chinois Farci aux Légumes,
Sauce aux Pignons de Pin 19,00 €
- Rôti de Flétan Elbot et Crevette en Habit de Saumon,
Croustillant de Légumes sur Courgettes aux Graines de Courge,
Sauce au Yuzu 23,00 €
- Filet de Turbot Farci à l'Amande Grillé,
Risotto à l'Asperge,
Sauce aux Pignons de Pin 26,00 €

Bouillabaisse "Le Chalutier"

Médaille de Lotte,
Pavé de Sébaste Rascasse,
Darne de Saumonette,
Gambas,
Langoustine,
Morceau de Homard,
Soupe de Poissons de Roche,
Pommes de Terre,
Croûtons de Pain Grillés,
Fromage Râpé,
Sauce Rouille Maison
32 € /portion
(minimum 2 personnes)

Les apéritifs

- Verrine de Crevettes au Sésame sur Crème de Citron 3 €/pièce
- Acras de Morue Maison 3,98 €/100g

Salade de la Mer

- Salade de Crevettes à la Crème d'Aneth 5,10 €/100g
- Salade de Crevettes Mangue Poivron 5,10 €/100g

Spéciale Grillade

- Filet de Dorade Mariné au Thym Citron 42,50 €/kg
- Filet de Bar Mariné aux Baies Roses et Fines Herbes 42,50 €/kg



Horaires semaine de Pâques

- Mercredi 9h-12h/14h30-18h30
- Jeudi 8h-12h/14h30-18h30
- Vendredi 9h-12h
- Samedi 8h-17h

Les Plateaux de Fruits de Mer

Pierrade et Fondue

- 50 g Filet de Saumon
 - 50 g Filet de Thon
 - 50 g Filet de Lotte
 - 50 g Filet de Cabillaud
 - 50 g Queues de Crevettes Crues
- 20 €/portion

Plateau de Pâques

½ Homard
200 g de Pincés de Tourteau
6 Huîtres Panachées
3 Crevettes Grosses d'Equateur
3 Crevettes Moyennes
Label Rouge de Madagascar
2 Langoustines
150 g de Bulots
½ Citron
1 Rince Doigt

68 €/personne

Plateau Le Homard

½ Homard
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

65 €/personne

Plateau Le Tourteau

½ Tourteau
7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

48 €/personne

Plateau Le Standard

7 Huîtres Panachées
3 Langoustines
3 Crevettes Grosses
5 Crevettes Moyennes
150 g de Bulots
100 g de Moules Cuites
50 g de Crevettes Grises
½ Citron
1 Rince Doigt

36 €/personne