

CARTE TRAITEUR

Entrée

- Rillettes de saumon et saumon fumé, 200gr.....12€
- Saumon Gravlax en tranche, 100gr.....7€
- Salade de crustacés, 150gr.....10€
- Saumon Gravlax, betterave rouge, pomme Granny Smith, maquereau fumé, crème à l'aneth.....10€
- Dans l'esprit d'un Vitello Tonnato : mi-cuit de thon rouge, jus de veau au vinaigre de calamansi, mayonnaise aux anchois, capres.....9€
- Croquette de crevette grise.....7€
- Risotto de gambas, oignon rouge, jus de crustacés.....10€
- Tartare de thon, 150gr.....9€
- Cassolette noix de St-Jacques.....10€
- Tartare de St-Jacques, 150gr.....9€

Plat

- Papillote de poisson, +/-350gr.....12€
- Rôti de saumon, sauce bisquée montée au beurre, purée de légume.....16€
- Filet de bar, sauce sésame, pake-choï, écrasé de pommes de terre.....16€
- Paëlla riz bomba.....18€
- Homard poché.....30€

PLATEAU DE FRUITS de MER

(Sur commande uniquement)

Plateau à 49€/pers

1/2 Tourteau
3 Huîtres
3 Crevettes de Madagascar
3 Gambas
3 Ecrevisses
6 Bulots
25gr Crevettes grises
40gr Saumon fumé
100gr Bigorneaux
Citron
Rouille
Mayonnaise

+ 1/2 Homard : 64€/pers

SOUPES (350ml / 700ml)

- Bisque de homard.....8€/16€
- Soupe de poisson.....7,50€/15€
- Bisque d'écrevisse.....6€/12€
- Fumet de poisson.....4€/8€