

NOS HUÎTRES

(Prix de la douzaine)

Pleine Mer : Huître claire, iodée et puissante, élevée sur la côte ouest de la Manche. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

St Vaast : Huître charnue au petit goût noisette. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

Isigny : Huître charnue et goûteuse. N°3 : 11€ - N°2 : 13€

Veules les Roses : De grande qualité, très charnue, croquante et douce à la fois. N°3 : 15€

Marenne : Huître claire caractérisée par sa douceur en bouche. N°3 : 13€

Perle Blanche : Elevée à Marenne Oléron, de grande qualité, charnue et douce aux tendances noisette. N°3 : 24€

Gillardeau : Prestigieuse, charnue, douce et raffinée. N°3 : 28€

Bellon : Huître plate qui n'a pas son semblable. A la fois iodée, croquante et longue en bouche. 34€

FORMULES FRUITS DE MER

« **ENTRÉE** » 12 €

3 Huîtres, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 2 Langoustines

« **TRADITION** » 24 €

6 Huîtres, 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 3 Langoustines, 1 Praire

« **SANS CRU** » 26 €

1/2 Tourteau, 1 Gambas Royale, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 3 Langoustines

« **CLASSIQUE** » 30 €

6 Huîtres, 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 2 Langoustines, 1 Gambas Royale

« **ROYALE** » 36 €

6 Huîtres, 1/2 Langouste, Bulots, Bigorneaux, Crevettes roses, Crevettes grises, 3 Langoustines, 1 Praire

Mayonnaise ou Vinaigre échalottes : 2 €

Pour sublimer vos huîtres ou vos fruits de mer, nous vous proposons un excellent beurre de baratte au caviar : 17€ les 20 grs ou 27€ les 40 grs (sur commande uniquement)



Vos menus de fêtes

81 rue de la République
27500 Pont-Audemer

02 32 41 04 22

Visuels non contractuels

Afin de mieux vous servir,
les commandes seront prises dès le 1^{er} décembre.
Toute commande passée ne sera pas modifiable et fera l'objet d'un acompte

DATES LIMITES DE COMMANDES

Noël : Samedi 19 décembre pour notre carte traiteur /

Lundi 21 décembre pour les fruits de mer

St-Sylvestre : Samedi 26 décembre pour notre carte traiteur /

Lundi 28 décembre pour les fruits de mer

Merci pour votre compréhension

APÉRITIFS

- Verrines "mise en bouche" assorties _____ **1,20 €**
- Mini tartelettes froides assorties _____ **1,20 €**
- Mini quiches assorties _____ **1,00 €**
- Mini pizza _____ **1,00 €**
- Mini allumettes au Saumon fumé _____ **1,00 €**
- Crevettes en chemise _____ **1,20 €**
- Accras de Morue _____ **25,90 € /Kg**

Et nos coquillages farcis...

- Praires farcies _____ **9,00 € la dz**
- Moules d'Espagne farcies _____ **6,00 € la dz**
- Amandes farcies au beurre de piment d'Espelette _____ **6,00 € la dz**
- Huîtres chaudes à la Normande _____ **1,20 € Pièce**
- Escargots farcis _____ **7,50 € la dz**



Vous êtes amateurs de Caviar ?

Dégustez notre Caviar Français issu d'un producteur périgourdin sélectionné pour vous.

L'impertinent : *Un caviar jeune, d'une très grande douceur et finesse qui nous emporte sur des notes de beurre-noisette.*
(30 gr: 59 € - 50 gr: 95 €)

L'Authentique : *Un caviar jeune, d'une surprenante fraîcheur qui révèle le goût naturel des œufs juste salés.*
(30 gr: 59 € - 50 gr: 95 €)

Le Classique : *Un caviar mature, d'une très belle persistance en bouche et au goût iodé qui remémore le caviar Russe traditionnel.*
(30 gr: 71 € - 50 gr: 114 €)

ENTRÉES FROIDES

- Terrine duo de St-Jacques & Saumon et sa garniture _____ **6,00 €**
 - Médaillon de Saumon farci et sa garniture _____ **6,00 €**
 - Gravlax de Saumon sauce Norvégienne _____ **8,00 €**
 - Blinis de Saumon fumé crème aux herbes et citron vert _____ **8,00 €**
 - Brochette de Saint-jacques fumée et son Caviar de citron _____ **8,00 €**
 - Panaché de la mer Royal (*Médailillon de Langouste, Crabe Royal, Gambas, Saint-Jacques et Saumon fumé*) _____ **10,00 €**
 - Demi Langouste mayonnaise _____ **20,00 €**
- Pensez également à notre :**
- Saumon fumé "Maison" Ecossais **Label Rouge** _____ **69,90 € /Kg**

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille de Saint-Jacques à la Normande _____ **5,50 €**
- Brioche de Saumon à l'oseille _____ **4,90 €**
- Vol au vent de Saint-Jacques et Saumon fumé _____ **6,50 €**
- Poêlée de Gambas flambées en cassolette _____ **7,50 €**
- Cassolette de Saint-Jacques et Gambas _____ **7,50 €**
- Duo de Lotte et Gambas et sa crème de coco _____ **7,50 €**
- Cassolette de Langouste Thermidor _____ **8,50 €**

PLATS CHAUDS

- Dos de cabillaud au Chorizo _____ **8,00 €**
- Pavé de Saumon à l'oseille _____ **8,00 €**
- Dos d'Eglefin sauce Normande _____ **8,00 €**
- Duo de Lotte et Saumon au coulis de Homard _____ **10,00 €**
- Filet de Bar sauce safranée _____ **10,00 €**
- Emincé de Lotte aux lardons _____ **10,00 €**
- Blanquette de Saint-Jacques _____ **10,00 €**
- Filet de Turbot aux girolles _____ **10,00 €**
- Marmitte Dieppoise _____ **10,00 €**
- Choucroute de la Mer _____ **9,00 €**

*Tous nos plats chauds seront servis en cassolette porcelaine individuelle pour vous permettre une présentation festive et facile à réchauffer.
Une caution de 3,00 € par cassolette vous sera demandée et vous sera restituée au retour de celle-ci.*