

Entrées

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins	5,89 € / 100g
Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette	5,89 € / 100g
Coquille de Poisson (cabillaud, quenelles brochet, crevettes, champignons)	6,80 € / pièce
Cannelloni de Cabillaud et Crustacés aux Petits Légumes (entrée)	
- Sauce aux Zestes de Citrons	9,80 € / portion
Saumon Farci à la Langouste et Homard - Brunoise de Légumes	10,10 € / portion
Coquille Saint Jacques et Homard en Demi Feuilletage	12,90 € / pièce

Plats de Résistance

Croustillant de Cabillaud sur Julienne de Légumes - Polenta Maison	9,80 € / portion
Cannelloni de Cabillaud et Crustacés aux Petits Légumes (plat principal)	
- Sauce aux Zestes de Citrons	14,70 € / portion
Filet de Bar et sa Brochette de Noix de Saint Jacques - Sauce aux Cèpes	
- Risotto d'Asperges	18,90 € / portion
Filet de Turbot et Sauté de Girolles - Sauce Légère au Crémant d'Alsace	
- Pâtes Artisanales	20,80 € / portion

Tél : 03 89 41 52 63

www.lechalutier.fr

Bouillabaisse

«Le Chalutier»

19,90 €/portion

Médailon de Lotte
Pavé de Lieu Jaune
Darne de Saumonette
Langoustine, Gambas, Homard

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



Menu de Pâques

Plateaux de Fruits de Mer

Le Plateau Standard

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
100 g Bigorneaux
3 Langoustines
4 Petites Crevettes
2 Grandes Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules
Citrons
Rince doigt

PRIX

*Plateau Standard **31,85 € / pers.**
* Plateau Tourteau **38,50 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Tourteau)
* Plateau Homard **47,90 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Homard)

Plateau de Pâques

5 Huîtres Panachées
100 g Bulots
2 Langoustines
4 Crevettes 40/60
50 g Crevettes Grises
50 g Moules Cuites
150 g Pinces de Tourteaux
1/2 Homard Canadien
Citron
Rince-Doigt

46,50 € / personne



Horaires de la **SEMAINE DE PAQUES** **du 28 au 31 mars 2018**

Mardi 9h - 12h / fermé
Mercredi 9h - 12h / 14h30 - 19h
Jeudi 8h - 12h / 14h30 - 19h
Vendredi 10h - 12h / fermé
Samedi 8h - 17h non stop