

Les Poissons

Les prix sont indiqués pour une part servie en plats principal. Pour une entrée compter 15% de moins

LE SAUMON

- Pavé de saumon à la fondue de poireaux 8.50€
- Pavé de saumon sauce aux champignons 8.50€
- Pavé de saumon sauce fruits de mer (moules et crevettes) 9.50€

LE MERLU

- Filet de merlu à l'espagnole 9.50€
- Filet de merlu sauce verte (coques et petits pois) 9.95€
- Filet de merlu et sa brochette de chipirons à l'ail confit 9.95€
- Filet de merlu et gambas à l'ail confit 12.50€

LES CHIPIRONS (ou calamars)

- Chipirons à la basquaise 8.00€
- Calamars farcis sauce américaine 8.00€

LES MARMITES

- Colombo ou Curry de poisson et crevettes 9.50€
- Colombo de lotte, st jacques et gambas au parfum des îles 18.00€
- Marmite de poissons et crevettes aux morilles 13.00€
- Marmite de poissons sauce américaine 11.00€

LES DUOS

- Cabillaud et gambas au jus de piquillos et chorizo 9.95€
- Lotte et saumon au confit de mangue 12.50€
- St jacques et saumon à la fondue de poireaux 12.50€
- Brochette de lotte et saumon sauce au Noilly 12.50€
- Escalope de bar et noix de saint jacques aux morilles 17.00€

LES NOIX DE SAINT JACQUES

- Cassolette de St jacques à la fondue de poireaux 16.50€
- Cassolette de St jacques façon japonaise 16.50€

LA LOTTE

- Lotte à l'américaine ou au curry 17.00€
- Lotte rôtie au confit de mangue 18.00€
- Fricassée de lotte aux morilles 19.50€

LE HOMARD

(Prix établis selon le cours)

- Homard poché sauce mayonnaise
- Colombo de homard et gambas au parfum des îles
- Poêlée de homard et gambas aux fèves et marrons