



Horaires de la SEMAINE DE PAQUES

Mardi	8h - 12h
Mercredi	8h - 12h / 14h30 - 17h30
Jeudi	8h - 12h / 14h30 - 17h30
Vendredi Saint	8h - 12h / Fermé
Samedi	8h - 17h (non stop)

Menu de Pâques du 1er au 3 avril 2021



Apéritif :

Verrine de Panna Cotta de Basilic
et Tomate Fraiche 2,80 €/pièce

Accras de Morue 3,98€/100g

LES ENTREES

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins	6,95 € / 100 g
Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes (pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)	3,90 € / 100 g
Coquille de Poissons (cabillaud, quenelles de brochet, crevettes, champignons)	7,50 € / pièce
Coquille Saint Jacques à l'Armoricaine	9,90 € / pièce
Coquille de Noix Saint Jacques et Médaillon de Homard Sauce aux Petits Légumes	13,90 € / pièce

PLATS DE RESISTANCE

Croustillant d'Eglefin en Croûte d'Herbes sur Méli Mélo de Légumes - Sauce au Vin d'Alsace	13,30 € / portion
Pavé de Cabillaud Skrei au Sésame - Sauce Légère au Curry et son Riz Arlequin	16,30 € / portion
Rôti de Lotte et Gambas - Sauce à la Crème de Petits Pois et Pignons de Pin sur Ravioles au Basilic	19,70 € / portion
Pavé de Turbot de Bretagne et Brochette de Noix de St Jacques Sauce aux Girolles - Risotto aux Asperges	23,85 € / portion

Bouillabaisse *« Le Chalutier »*

24,50 € / portion
(Minimum 2 personnes)

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

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

Soupe de Lotte *« Façon Bouille »*

29,80 € / portion
(Minimum 2 personnes)

Médailles de Lotte
Gambas, Morceau de Homard

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

Tél : 03 89 41 52 63
www.lechalutier.fr



COMMANDE : 48 H AVANT