

NOS POISSONS

- Filet de St Pierre aux pointes d'asperges et safran 16€
- Roulade de sole mousseline de homard et son médaillon sauce homardine 18€
- 2 Quenelles de brochet façon cuillère sauce Nantua (prêt à cuire) 14€

Tous nos poissons sont accompagnés de terrine de légumes et pommes de terre au safran.

NOS VIANDES

- Roulade de chapon farci aux morilles jus aux morilles 17€
- Suprême de pintade farci sauce aux cèpes 16€
- Filet de bœuf charolais 180 gr, foie gras poêlé sauce aux cèpes 26€
- Côte de veau panée sauce aux girolles 22€
- Filet de bœuf Wellington (prêt à cuire) sauce aux cèpes 1kg 120€ (5 pers)

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois et légumes frais.

NOS DESSERTS

- Précieux chocolat caramel au beurre salé 6€
- Bûchette bavaroise exotique 6€

NOS CHAMPAGNES

- Brut H.Blin 34€
- Extra brut H.Blin Esprit nature bio 47€
- Rosé H.Blin 42€

NOTRE MENU À 32€

APÉRITIF

- 1 navette au saumon fumé et crème de pesto
- 1 bagel au foie gras
- 1 verrine de mousseline de saumon et crème acidulée

ENTRÉE : AU CHOIX

- Foie gras dans sa terrine, compotée d'oignons, poire au vin et pain d'épices *ou*
- Aumônière de saumon fumé, salade de crabe aux agrumes et ses 2 crevettes

PLAT : AU CHOIX

- Roulade de Chapon farci aux morilles, jus aux morilles gratin dauphinois et légumes *ou*
- Suprême de pintade farci sauce aux cèpes, gratin dauphinois et légumes *ou*
- Filet de St Pierre aux pointes d'asperges, pommes de terre au safran et terrine de légumes

DESSERT : AU CHOIX

- Précieux chocolat caramel beurre salé *ou*
- Bûchette pralinée

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES VINS BLANCS

- Château de Sancerre 24€
- Pouilly fumé Domaine Saget 28€
- Sauvignon La petite Perrière 16€
- Seigneurs de Monbazillac 20€
- Gewurztraminer 21€

LES VINS ROUGES

- St Emilion grand cru La Rose Pourret 35€
- Cru Côte du Rhône Trias baumes de Venise 30€

PRIX NET TTC

LES VINS ITALIENS

- Moscato d'Asti Marco Bonfante 24€
- Prosecco supérieur brut San Giovanni 24€
- Prosecco millésimé Valdobbiadene 28€

Ne pas fêter sur la voie publique



POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Site : www.poivresel.fr - Email : alt0410@orange.fr

TÉL : 04.93.18.17.48 / 06.06.59.24.10

LES HALLES DE MENTON (MARCHÉ MUNICIPAL) 8H / 14H
DÉGUSTATION D'HUITRES ET PLATEAUX DE FRUITS DE MER

RESTAURANT 4 PLACE DU PETIT PORT À MENTON
10H/15H ET 19H/22H30

SUR COMMANDE LIVRAISON À DOMICILE OU À EMPORTER

PLATEAU APÉRITIF (À COMPOSER SELON VOS ENVIES)

NOS BRIOCHÉS : 1,30€ PIÈCE

- Bagel aux graines de pavot et foie gras
- Bagel aux graines de sésame tarama de saumon, perles de citron
- Navettes aux herbes magret fumé roquette et miel
- Navettes aux graines de sésame et au saumon fumé mesclun et pesto

NOS VERRINES :

- Verrine crevettes, guacamole sauce thaï 2,50€ pièce
- Verrine crabe et son médaillon de homard 3€ pièce
- Verrine mousseline de saumon et crème acidulée 2€ pièce
- Verrine foie gras et son crumble pomme calvados 2,50€ pièce

NOS SPÉCIALITÉS LYONNAISES

LES PÂTÉS EN CROÛTE : 2,50€ LES 100GR

- Canard pistaché
- Jurassien au vin jaune et raisins secs
- Au chevreuil et airelles
- Au sanglier et cèpes

LES TERRINES : 11€ LE POT DE 180GR

- Chevreuil au pouilly fuissé
- Sanglier au Julienas

LES SAUCISSONS BRIOCHÉS :

- Petit brioché morilles trompettes 120gr 9€
- Brioché 400gr 19€

LE BANC DE L'ÉCAILLER

NOS HUITRES (VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, BEURRE, PAIN DE SEIGLE, CITRON, MAYONNAISE)

- Fine de clair n°2 11€ les 6 22€ les 12
- Bouzigues n°3 11€ les 6 22€ les 12

NOS CRUSTACÉS

- ½ Homard breton froid façon bellevue (garni de salade de crabe et ses mayonnaises) *Au cour*
- ½ Homard canadien froid façon bellevue (garni de salade de crabe et ses mayonnaises) *Au cour*
- ½ Langouste fraîche en bellevue *Au cour*
- ½ Langouste de Cuba (surgelé) en bellevue 29€
- Tourteau 12€

NOS CREVETTES & COQUILLAGES (ACCOMPAGNÉ DE MAYONNAISE)

- Crevettes cuites 60/80 5,50€ les 100gr
- Crevettes cuites 20/30 3€ pièce
- Crevettes cuites 10/20 5€ pièce
- Crevettes grises 15€/kg
- Praires 15€ kg
- Bulots 15€ kg
- Langoustine 4€ pièce
- Oursins 4,50€ pièce

NOS PLATEAUX (VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, BEURRE, PAIN DE SEIGLE, CITRON, MAYONNAISE)

- LE PLATEAU DE FRUITS DE MER (70€) : 12 huîtres fine de clair n°2, 6 praires, 8 bulots, 10 crevettes 60/80, 4 crevettes 20/30, 1 tourteau, crevettes grises (100gr)
- LE PLATEAU PRESTIGE (110€) : 6 huîtres fine de clair, 6 huîtres de Bouzigues, 1 homard entier canadien, 10 crevettes 60/80, 6 crevettes 20/30, 10 praires, 2 oursins, 12 bulots, crevettes grises (100gr)
- LE PLATEAU ROYAL (160€) : 12 huîtres fine de clair, 12 huîtres de Bouzigues, 1 langouste de Cuba, 10 crevettes 60/80, 6 crevettes 20/30, 3 crevettes 10/20, 10 praires, 4 oursins, 12 bulots, crevettes grises (100gr)

PRIX NET TTC

NOS FOIES GRAS MAISON (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)

- Foie gras mi-cuit à l'armagnac 110€/kg
- Foie gras mi-cuit à la truffe 140€/kg

NOS SAUMONS FUMÉS

- Saumon fumé Norvégien au bois de Hêtre 60€/kg
- Saumon fumé extra Ecossois au bois de hêtre 115€/kg

NOS ENTRÉES FROIDES

- Aumônière de saumon fumé et crabe des neiges et 2 grosses crevettes 15€
- Tartare de thon Yakami citron confit et huile d'olive à la mandarine 14€
- Saumon bio mariné gravlax sauce suédoise (fromage blanc, moutarde, aneth, citron) 55€/kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Gros Escargots de bourgogne 11€ les 12
- 2 Boudins blancs truffés à 3% 140gr (prêt à cuire) 17€
- 2 Boudins blancs natures 140gr (prêt à cuire) 6€
- Bouchées à la reine 13€ pièce
- Cassolette de St Jacques et fruits de mer à la Normande 14€
- Ravioles aux cèpes sauce aux truffes (prêt à cuire) 8€ les 100gr
- Ravioles au loup sauce aux crustacés (prêt à cuire) 8€ les 100gr