



Pour vos fêtes de fin d'année...



Ne pas jeter sur la voie publique

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

TÉL : 04.93.18.17.48 / 06.06.59.24.10 / 06.63.71.30.33

LES HALLES DE MENTON (MARCHÉ MUNICIPAL) 8H / 14H
(RETRAIT POSSIBLE AUX HALLES)

ou

RESTAURANT 4 PLACE DU PETIT PORT, 8 RUE CIAPETTA

ou

24 RUE ST MICHEL 06500 MENTON
SUR COMMANDE ET À EMPORTER



Carte des Fêtes 2020



PLATEAU APÉRITIF (À COMPOSER SELON VOS ENVIES)

NOS BRIOCHÉS :

- NAVETTES FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUE 1,60€ PIÈCE
- NAVETTES AUX HERBES MAGRET FUMÉ, ROQUETTE ET MIEL 1,60€ PIÈCE
- NAVETTES AUX SÉSAMES AU SAUMON FUMÉ, MESCLUN ET PESTO 1,60€ PIÈCE

NOS VERRINES :

- VERRINE CRABE ET SON MÉDAILLON DE HOMARD 3€ PIÈCE
- VERRINE MOUSSELIN DE SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE 2,50€ PIÈCE
- VERRINE FOIE GRAS ET SON CRUMBLE POMME CALVADOS 2,50€ PIÈCE

NOS FOIE GRAS MAISON (CUISSON BASSE TEMPÉRATURE)

- FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC 130€ LE KG
- FOIE GRAS MI-CUIT À LA TRUFFE 140€ LE KG
- FOIE GRAS MI-CUIT NATURE 120€ LE KG

NOS PITHIVIERS

- FILET DE PIGEONNEAU, FOIE GRAS, CHOU VERT 16€
- CONFIT DE CANARD, FOIE GRAS, GIROLLES 15€

NOS ENTRÉES FROIDES

- AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ ET CRABE DES NEIGES AUX AGRUMES 13€
- TATAKI DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, MÉDAILLON DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, MAYONNAISE YUZU 18€
- CARPACCIO DE POULPE EN PERSILLADE ET HUILE D'OLIVE CITRONNÉE 50€ LE KG

NOS SAUMONS FUMÉS ET MARINÉS

- SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN AU BOIS DE HÊTRE 70€ LE KG
- SAUMON FUMÉ EXTRA LABEL ROUGE AU BOIS DE HÊTRE 120€ LE KG
- SAUMON BIO MARINÉ GRAVLAX SAUCE SUÉDOISE (FROMAGE BLANC, MOUTARDE, ANETH, CITRON) 55€ LE KG

NOS ENTRÉES CHAUDES

- GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 11€ LES 12
- FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU / GIROLLES POÊLÉES / SAUCE AUX AIRELLES 18€
- BISQUE DE HOMARD ET SON CONDIMENT AU HADDOCK ET PERLE DE CITRON DE MENTON 14€
- GRATINÉ DE COQUILLE ST JACQUES, FONDUE DE POIREAUX ET CAROTTES, CRÉMEUX AU CHAMPAGNE 14€

NOS POISSONS

- BALLOTINE DE SOLE, AU HOMARD ET SA PINCE, SAUCE HOMARDINE 28€
- TURBO CONFIT À L'HUILE D'OLIVE ET AGRUMES, SAUCE AU PROSECCO 27€
- FILET DE SAINT PIERRE SAUCE AU SAFRAN ET AUX POINTES D'ASPERGES 21€

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

NOS VIANDES

- ROULADE DE CHAPON FARCIE AUX MORILLES, JUS AUX MORILLES 17€
- CAILLE FARCIE FOIE GRAS ET PISTACHES, SAUCE AU COGNAC 15€
- CUISSE DE CANARD CONFITE AU THYM, SAUCE AUX CÈPES 19€
- DOS DE CHEVREUIL, SAUCE GRAND VENEUR 24€
- MÉDAILLON DE VEAU, FUMÉ AUX HERBES ET SON JUS 26€

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre fondantes et légumes frais

LE BANC DE L'ÉCAILLER

NOS HÛÎTRES

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

- FINE DE CLAIRE N°2 24€ LES 12
- FINE DE CLAIRE N°3 22€ LES 12

NOS CRUSTACÉS

- BULOTS 6€ LES 8
- PETITES CREVETTES 9€ LES 6
- GROSSES CREVETTES 15€ LES 6
- CREVETTES GRISES 6€/100GR
- LANGOUSTINES 3€ PIÈCE
- TOURTEAU 12€ PIÈCE
(VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, BEURRE, PAIN DE SEIGLE, CITRON, MAYONNAISE MAISON)
- 1/2 LANGOUSTE DE CUBA FROIDE FAÇON BELLEVUE (GARNIE DE SALADE DE CRABE ET SES MAYONNAISES) AU COUR
- 1/2 HOMARD CANADIEN FROID FAÇON BELLEVUE (GARNI DE SALADE DE CRABE ET SES MAYONNAISES) AU COUR
- 1/2 HOMARD THERMIDORE AU COUR



NOTRE MENU À 34€

APÉRITIF :

- 1 NAVETTE AU SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE PESTO
- 1 VERRINE AU FOIE GRAS ET SON CRUMBLE POMMES ET CALVADOS
- 1 VERRINE DE MOUSSELIN DE SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE

ENTRÉE : AU CHOIX

- FOIE GRAS, COMPOTÉE D'OIGNONS, POIRE AU VIN ET PAIN D'ÉPICES
OU
- AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ, SALADE DE CRABE AUX AGRUMES

PLATS : AU CHOIX

- CONFIT DE CANARD AU THYM, SAUCE AUX CÈPES
OU
- FILET DE ST PIERRE SAUCE AU SAFRAN ET AUX POINTES D'ASPERGES
OU
- SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX ÉCREVISSSES
SAUCE AU PARMESAN ET PIMENT D'ESPELETTE

DESSERTS :

- PRÉCIEUX CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ