

*Pour vos fêtes
de fin d'année...*



Ne pas jeter sur la voie publique

Site : www.poivresel.fr - Email : alto410@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 MOUSSELINE 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 POËLÉES / 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

- BALLOTTINE 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€

TOUTS 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€
- CAILLE FARCI FOIE GRAS ET PISTACHES, SAUCE AU COGNAC 15€
- CUISE 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'ECAILLER

NOS HUÎTRES

(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 GRISÉS 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 THERMIDIEN 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 MOUSSELINE 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
SUPRÈME DE PINTADE FARCI AUX ÉCREVISSES
SAUCE AU PARMESAN ET PIMENT D'ESPELETTE

DESSERTS :

- PRÉCIEUX CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ