



*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

8 RUE CIAPETTA

ou

24 RUE ST MICHEL 06500 MENTON
SUR COMMANDE ET À EMPORTER



Carte des Fêtes 2021



PLATEAU APÉRITIF (À COMPOSER SELON VOS ENVIES)

NOS BRIOCHÉS :

- NAVETTES FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FIGUE **1,70€ PIÈCE**
- NAVETTES AUX HERBES MAGRET FUMÉ, ROQUETTE ET MIEL **1,60€ PIÈCE**
- NAVETTES AUX SÉSAMES AU SAUMON FUMÉ, MESCLUN ET PESTO **1,70€ 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 NATURE **120€ LE KG**

NOS ENTRÉES FROIDES

- AUMÔNIÈRE DE SAUMON FUMÉ ET CRABE DES NEIGES AUX AGRUMES **13€**
- 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 **75€ LE KG**
- SAUMON FUMÉ EXTRA LABEL ROUGE AU BOIS DE HÊTRE **125€ LE KG**
- SAUMON BIO MARINÉ GRAYLAX SAUCE SUÉDOISE (FROMAGE BLANC, MOUTARDE, ANETH, CITRON) **60€ LE KG**
- SAUMON MARINÉ À L'ANETH **35€ LE KG**

NOS ENTRÉES CHAUDES

- GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE **10€ LES 12**
- FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU, SAUCE AUX GIROLLES **16€**

NOS POISSONS

- BALLOTINE DE SOLE, AU HOMARD ET SA PINCE, SAUCE HOMARDINE **22€**
- FILET DE SAINT PIERRE SAUCE AU SAFRAN ET AUX POINTES D'ASPERGES **18€**

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€**
- SUPRÊME DE PINTADE FARCIE, SAUCE AUX CÈPES **17€**

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 AU COUR
- CREVETTES GRISES AU COUR
- PETITES CREVETTES AU COUR
- GROSSES CREVETTES AU COUR
- OURSINS AU COUR
- 1/2 LANGOUSTE DE CUBA FROIDE FAÇON BELLEVUE (GARNI DE SALADE DE CRABE ET SES MAYONNAISES) AU COUR



NOTRE MENU À 38€

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

- FILET DE ST PIERRE SAUCE AU SAFRAN ET AUX POINTES D'ASPERGES, TERRINE DE LÉGUME ET POMMES DE TERRE AU SAFRAN
- OU
- SUPRÊME DE PINTADE FARCIE, SAUCE AUX CÈPES ET POMMES DE TERRE FONDANTES ET LÉGUMES FRAIS
- OU
- ROULADE DE CHAPON FARCIE, SAUCE AUX CÈPES ET POMMES DE TERRE FONDANTES ET LÉGUMES FRAIS

DESSERTS :

- PRÉCIEUX CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ