



# LA PAIX

Saveurs de Noël 2017

# LA MER SUR UN PLATEAU

## LES HUITRES DE MARENNES OLÉRON

### De chez Frédéric Joneau - les 6

Fines de Claire n°2 (moyennes).....	16.20€
Fines de Claire n°3 (petites).....	13.20€

### De chez M. Gillardeau - les 6

Spéciales n°2 (moyennes).....	23.70€
Spéciales n°3 (petites).....	20.40€

## LES HUITRES CREUSES DE NORMANDIE

### De chez Régis Borde

Creuses n°4 - les 6 .....	10.80€
---------------------------	--------

## LES HUITRES PLATES DE BÉLON

Plates n°2 - les 6.....	19.20€
-------------------------	--------

## L'ASSIETTE DE CREVETTES .....

2 crevettes royales, 2 langoustines,  
5 crevettes roses, crevettes grises

## L'ASSIETTE DU MAREYEUR.....

3 fines de claire n°2, 2 palourdes, 2 amandes de  
mer, 4 crevettes roses, bulots, crevettes grises

## LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER .....

8 creuses n°4, 4 fines de claire n°3, ½ tourteau,  
3 palourdes (ou praires), 6 bulots, 1 clam's,  
3 amandes, 100g bigorneaux, 50g crevettes  
grises, 4 crevettes roses

## LE PLATEAU DU PÊCHEUR .....

58.00€  
6 fines de claire n°2, 1 demi homard,  
3 langoustines, 3 crevettes royales, 6 bulots,  
100g bigorneaux, crevettes grises, crevettes roses

Tourteau : environ 400g pièce.....11.00€

Demi Homard : environ 250g..... suivant cours

Crevettes grises « Jumbo » 100g.....9.00€

Crevettes roses 100g (~7).....9.00€

Crevette royale - la pièce.....3.90€

Bulots - la portion 300g.....6.20€

Oursin - la pièce..... suivant cours

Amandes de mer - les 6.....5.60€

Clam - la pièce.....3.70€

Bigorneaux - la portion 200g.....6.00€

Langoustines - les 100g.....7.50€

Praires - les 6.....13.20€

# ENTRÉES

## SALADE ROYALE : PETITE.....11.50€ GRANDE.....20.00€

Salade, saumon fumé, crevettes roses, langoustines, croquette de crabe...

*Mixed salad leaves, smoked salmon, prawns, Norway lobster, crab croquettes*

## FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU TORCHON .....

Panure de pain d'épice et chutney de mangues

*French foie gras, ginger bread and mango chutney*

## CARPACCIO DE ST JACQUES.....

En marinade de cumbawa, œufs de truites

*Marinated scallops with cumbawa and trout eggs*

## HOMARD ET CABILLAUD EN BALLOTINE, SAUCE VIN JAUNE .....

*Cod fish and lobster terrine, sweet wine sauce*

## HUITRES CHAUDES .....

Julienne de légumes et sabayon Champagne

*Hot oyster with vegetables and Champagne cream sauce*

## CROUSTADE DE RIS D'AGNEAU SAUCE AUX WHISKIES .....

*Veal sweetbreads in puff pastry, whiskies cream sauce*

# RETOUR DE PÊCHE

---

## TRADITION DE LA PAIX

---

CHOUCROUTE DE POISSONS ..... 27.00€

Haddock, lotte, cabillaud, beurre nantais et salicornes

*Wine braised seafood and fish sauerkraut (haddock, monkfish, codfish) with wine, shallots and butter cream sauce*

POT AU FEU DE PIGEON AU FOIE GRAS ..... 25.00€

*Stuffed with foie gras wood pigeon*

COCOTTE DE MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRE ..... 19.90€

*French mussels cooked in with wine, celery, thyme, laurel, onion and butter*

## DE NOTRE TERROIR

---

FILET DE BŒUF SIMMENTAL « ROSSINI » ..... 32.00€

*Rossini style Simmental beef fillet*

MIGNON DE VEAU ..... 30.00€

*Rattes du Touquet et carottes dans leur jus*

*Veal tenderloin with regional small potatoes and carrots*

SOURIS D'AGNEAU LAQUÉE AU SIROP D'ÉRABLE ..... 21.00€

*Slow cooker braised lamb shank with maple syrup*

TARTARE DE BŒUF ORIGINE HAUTS DE FRANCE ..... 17.00€

*Regional beef tartare*

CÔTE DE COCHON D'ANTAN EN CROUTE DE PAIN D'ÉPICE ..... 24.00€

*Pork tenderloin with ginger bread*

## MENU ENFANT

12.00€

### PLAT

au choix parmi :

**Volaille de Licques, tagliatelles fraîches**  
*Chicken breast with tagliatelles pasta*

**Steak haché, frites**  
*Minced beef and fries*

**Cabillaud, écrasé de pomme de terre**  
*Pan fried Codfish with mashed potatoes*

### DESSERT

au choix parmi :

**Oeuf neige - Floating Island**

**Dame blanche**  
*Vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly*

**Profiteroles**  
*Chocolate profiteroles*

# FRUITS, DOUCEURS ET CHOCOLAT

---

## LES FROMAGES

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ ..... 9.00€

## LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE PRALINÉE ..... 6.80€

*Praline crème brulée*

TARTE AU CITRON MERINGUÉE ..... 6.90€

*Lemon meringue pie*

PROFITEROLES ..... 7.30€

*Chocolate profiteroles*

PAVLOVA EXOTIQUE ..... 7.30€

*Tropical Pavlova*

PAIN PERDU, GLACE AU LAIT D'AMANDE DOUCE ..... 7.10€

*French toast and almond ice cream*

VACHERIN CHOCO PASSION ..... 6.90€

*Chocolate and passion fruit ice cream cake*

NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRUITS ROUGES ..... 6.90€

*Candied fruit ice cream dessert*

ANANAS GRATINÉ ..... 7.30€

*Gratinated pineapple*

COUPE AMARENA ..... 7.10€

*Amarena Cherry and vanilla ice cream*

SORBET COLONEL : Citron et Vodka - Lime sherbet and vodka ..... 6.30€

ET SON ARMÉE : Citron/Vodka, Pomme/Calvados et Poire/Eau de vie de poire ..... 7.80€

*Lemon sherbet and vodka, apple and calvados, pear sherbet and pear brandy*

CAFÉ GOURMAND ..... 7.10€

*Mini desserts and espresso*

LE CHAMPAGNE GOURMAND ..... 14.90€

*Champagne with 4 mini desserts*



# MENU BOUCHE BÉE

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT

---

32 €

*(hors boisson)*

*Toutes les deux semaines,  
notre chef imagine  
de nouvelles créations.*

# MENU L'EAU À LA BOUCHE

*(Midi et soir sauf samedi soir)*

ENTRÉE + PLAT  
*ou*  
PLAT + DESSERT

---

18 € *(hors boisson)*

*ou*

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT

---

22 € *(hors boisson)*

*Toutes les deux semaines,  
un nouveau menu,  
au rythme du marché.*