

LA PAIX

Carte Automne / Hiver 2018 / 2019



LA MER SUR UN PLATEAU

LES HUITRES MARENNES D'OLÉRON

De chez Frédéric Joneau

Fines de Claire n°2 (moyennes) - les 6 16.20€
Fines de Claire n°3 (petites) - les 6 13.20€

De chez M. Gillardeau

Spéciales n°2 (moyennes) - les 6 23.70€
Spéciales n°3 (petites) - les 6 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 21.00€

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

L'ASSIETTE DU MAREYEUR 20.00€

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

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 45.00€

8 creuses n°4, 4 fines de claire n°3, 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 400 g pièce 11.00€

DEMI HOMARD : environ 250 g suivant cours

CREVETTES GRISES « Jumbo » 100 g 9.00€

CREVETTES ROSES 100 g (-7) 9.00€

CREVETTE ROYALE - la pièce 3.90€

BULOTS - la portion 300 g 6.20€

AMANDES DE MER - les 6 5.60€

CLAM - la pièce 3.70€

BIGORNEAUX - la portion 200 g 6.00€

LANGOUSTINES - les 100 g 7.50€

PRAIRES OU PALOURDES - les 6 10.20€

(Disponibilité selon arrivage)

ENTRÉES

CRESSONNIERE

DE ST JACQUES 18.50€

Scallops cressonniere

HUITRES TIEDIES, HADDOCK,

CAVIAR DE HARENG 11.00€

Hot oysters with haddock, heering caviar

CROQUE JAMBON MANGALITA,

BECHAMEL A L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE 7.90€

Mangalita ham croque, bechamel with white truffle oil

RAVIOLE DE PETIT LEGUMES,

FROMAGE FRAIS ET BOUILLON THAI 9.00€

Raviole of small vegetables with cream cheese and thai both

VITELLO TONNATO 9.90€

PLATS DE VIANDE

BURGER TERRE ET MER :

Steak haché dry aged, gambas croustillantes,

mayonnaise curry rouge 17.00€

TARTARE DE BŒUF

DES HAUTS DE FRANCE 17.00€

Regional beef tartare, mixed leaves salad

and french fries

CHUCK-FLAP DE BŒUF

Pomme Pont Neuf sauce choron 22.00€

Chuck flap of beef pomme pont neuf sauce choron

POMME DE RIS DE VEAU,

Panais, pied de mouton, noisettes,

syphon de cèpes 31.00€

Sweet bread of veal, parsnip, mushrooms, hazelnuts

SOURIS D'AGNEAU FALAFEL DE

LINGOTS DU NORD 22.00€

Coriandre en condiments jus au épices douces

Lamb shank with white beans coriander and sweet

spices juice



Maitre
Restaurateur

Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

POISSONS

CHOUCROUTE DE POISSONS 27.00€

HADDOCK, LOTTE, BEURRE NANTAIS ET SALICORNE

Wine braised seafood and fish sauerkraut

(Haddock, monkfish, codfish) with wine, shallots

and butter cream sauce

STOEMP DE SOLE

ET CREVETTES GRISES 36.00€

Stamp of sole and shrimps gray

RETOUR DE PÊCHE



MENU ENFANT

(HORS BOISSON)

12,00€

PLAT AU CHOIX PARMY

MINI BURGER/FRITES

FISH&CHIPS

+ DESSERT AU CHOIX PARMY

DAME BLANCHE - Vanilla ice cream, choco-

late sauce and Chantilly

BROWNIE CREME ANGLAISE

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ ROMAIN OLIVIER 9.50€

DESSERTS

BABA MANDARINE IMPERIALE CRÈMEUX CHOCOLAT 8.00€

Mandarine imperiale baba with white chocolate cream

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 6.90€

Lemon meringue pie

CREME BRULÉE CHICOREE 6.80€

Chicory creme brulee

SORBET COLONEL 6.30€

Citron et vodka

Lime sherbet and vodka

COLONEL ET SON ARMÉE 7.80€

Citron/vodka, pomme/calvados et poire/eau de vie de poire

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

CAFE GOURMAND 7.10€

Mini desserts and espresso

PROFITEROLES 7.30€

Chocolate profiteroles

PARIS BREST PRALINE, GELEE CITRON 6.30€

Praline Paris Brest lemon gel

CHAMPAGNE GOURMAND 14.90€

Supplément Bouche Bée : 9€ - Champagne with 4 mini deserts