

Le traiteur de la mer

tapas

Prix à la pièce. Minimum 3 pièces par commande

ACCRAS DE MORUE	0.50€
BEIGNETS DE LÉGUMES	0.50€
MINI FARCOUS AU HADDOCK	1.00€
NEMS GAMBAS MENTHE	1.90€
SAMOUSSA CABILLAUD/CURRY	1.90€
TARTELETTE ST JACQUES/POIREAUX	1.90€

à partager

Prix au 50GR - Conseillé pour 1 personne.

SARDINES À L'ORANGE	1.50€
RILLETTE DE THON	2.00€
RILLETTE DE SAUMON	2.50€
ENCORNETS GRILLÉS	2.50€
PISSALADIÈRE (LA PART)	2.90€

tartare et ceviche

C'est vous qui choisissez votre découpe... Tartare, carpaccio ou ceviche ! Prix au 100GR

SAUMON	4.00€	THON	5.00€
DAURADE	3.50€	ST JACQUES	6.00€
BAR	3.50€		

Marinade

Marinade au choix pour vos tartares et ceviches

MAMIE ADERHOLD
LAIT DE COCO
HERBES DU JARDIN
ÉPICÉE
SUCRÉE/SALÉE

planches

Planche apéritive à partager - Prix/pers Minimum 5 pers.

CLASSIQUE	5.00€
Farçons, rillettes, saumon fumé maison, crevettes, sardines marinés...	
MEDITERRANEENE	8.00€
Anchois, salade de poulpe et de seiche, gambas marinés, gressins, rillettes...	

poke - tataki

Prix à la pièce. Conseillé en plat

POKE BOWL CREVETTES	11.00€
POKE BOWL SAUMON	11.00€
TATAKI DE THON	12.00€
TATAKI DE SAUMON	12.00€

salades

Prix au 200GR - Parfait pour une entrée/pers.

TABOULÉ DE LA MER	3.50€
SALADE DE CRUSTACÉS	3.50€
SALADE DE MORUE	3.50€
SALADE LENTILLES/HADDOCK	4.00€
SALADE DE RIZ (THON)	4.00€

entrées

Prix à la pièce. Minimum 3 pièces par commande

PISSALADIÈRE	3.50€
TARTE TAPENADE/ROUGET	3.50€
TARTE POIREAU/ST JACQUES	3.50€
QUICHE GAMBAS FENOUIL	3.90€
QUICHE AU 2 SAUMONS	3.90€

Le traiteur de la mer

poissons

Prix au 150GR - Conseillé pour 1 personne.

FILET DE DAURADE	8€
FILET DE BAR	9€
LOTTE	10€
DOS DE CABILLAUD	10€
FILETS DE ROUGET	10€

accompagnements

Prix au 300GR - Conseillé pour 1 personne.

RISOTTO AU CITRON	2.50€
RIZ A L'ESPAGNOLE	2.50€
POÉLÉE DE LÉGUMES	3.00€
CAPONNATA	3.00€
LÉGUMES ET FETA ROTIS	3.00€

spécialités

Prix à la part. Plat principal - Minimum 2 parts d'une même spécialité par commande.

BRANDADE DE MORUE 5.90€

Recette traditionnelle avec des vrais morceaux de morue.

PAELLA FIESTA 5.90€

Riz safrané, encornets, coquillages et gambas

PAELLA À LA LOTTE 8.90€

Même produits que la paella fiesta avec de beaux morceaux de lotte Bretonne

PARMENTIER DE POISSON 10.00€

Merlu des côtes Françaises.

ZARZUELA À LA LOTTE 13.00€

plat typique Espagnol

TAJINE DE GAMBAS 12.00€

Accompagné de semoule citronnée

ROUGAIL DE GAMBAS 10.00€

Pour les plus courageux.es ! HOT

COUSCOUS DE LA MER 12.00€

Légumes légèrement épicés, semoule. Cabillaud ou Eglefin, selon arrivage.

LASAGNE SAUMON LÉGUMES D'ÉTÉ 11.00€

saumon écossais - Légumes de saison

SEICHES A LA SETOISE 14.00€

Accompagné de pommes de terre

AIOLI 12.00€

Avec du Cabillaud

BOUILLABAISSSE SANS ARETES 14.00€

La bouillabaisse comme à Marseille mais pour éviter les poissons entiers on vous la propose avec des filets sans arêtes

BOURRIDE DE LOTTE 13.00€

La recette traditionnelle avec un aioli maison

informations commandes

Commande au minimum 48H à l'avance -

Pour commander : 05.65.72.90.06

Ne travaillant que des produits frais nous ne pouvons garantir la disponibilité de tous les produits.

Carte été - Disponible jusqu'en Octobre 2024.