

- NOTES -

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

18,95€

5 Langoustines
6 Huitres N° 4
25g Crevettes grises
et 4 roses
Bigorneaux (50 g)
Bulots (100 g)
Citron

**plateau non modifiable
Rince doigts*

21,95€

5 Langoustines
6 Huitres N° 4
25g Crevettes grises
et 4 roses
Bulots (100 g)
Bigorneaux (50 g)
2 Pattes de crabes
Citron

Rince doigts

25,95€

5 Langoustines
6 Huitres N° 4
25g Crevettes grises
et 4 roses
Bulots (100 g)
Bigorneaux (50 g)
½ crabe
Citron

Rince doigts

Ouverture d'huitres :
1,50 € la douzaine

Arménia Graphic Pipriac - Tél. 02 99 41 80 66.

LA MARÉE TURBALLAISE

Vous propose sa carte pour
l'année 2024



7, place de Verdun - 35550 Pipriac
Tél. / Fax 02 99 34 46 44
www.lamareeturballaise.com

ENTRÉES FROIDES



| | |
|---|---------|
| Rillettes : Saumon | 3,60 € |
| Sardine | 3,60 € |
| Maquereau | 3,60 € |
| Saumon cru mariné à l'aneth (le Kg) | 52,95 € |
| Coquille Saumon | 4,40 € |
| Coquille Colin | 4,20 € |
| Pavé de Saumon | 7,95 € |
| Pavé de Colin | 7,75 € |
| Assiette de la Mer | 9,50 € |
| (Terrine, langoustines, saumon cru, crevettes) | |
| Terrine Saumon, St Jacques au Pineau des Charentes (les 100g) ... | 3,95 € |
| Mille Feuille Blé noir | 7,50 € |
| Tartare de St Jacques (les 100g) | 5,55 € |
| Tartare de Saumon (les 100g) | 5,25 € |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|--------|
| Coquille St Jacques | 8,20 € |
| Cassolette St Jacques – Champignons (pièce) | 8,00 € |
| Cassolette fruits de mer à l'Américaine | 6,00 € |
| Gratin de fruits de mer | 5,80 € |
| Feuilleté St Jacques Crevettes | 4,95 € |
| Tourte aux fruits de mer (pièce) | 6,00 € |
| Brochettes St Jacques Crevettes | 7,80 € |

PLAT DE POISSON



| | |
|---|---------|
| Escalope Bar crème balsamique Mangue | 11,95 € |
| St Pierre velouté sauce cressonnette | 11,95 € |
| Barbue velouté carotte curry | 11,95 € |
| Lotte à l'Américaine | 11,95 € |
| Poêlon de Lotte / St Jacques au vert citron navilly | 11,95 € |
| Colin au beurre blanc (la part) | 7,85 € |
| Cabillaud à l'oseille | 8,25 € |
| Brochette de la mer au gingembre | 11,50 € |
| (St Jacques, Lotte, Saumon, Gambas) | |
| Duo Saumon Lieu jaune au basilic | 7,95 € |
| Gratin de Saumon, St Jacques | 8,25 € |
| Marmite du pêcheur (Bar, Lotte, Barbue, St Jacques)..... | 16,95 € |
| Filet de Saumon (Label Rouge) fondue de poireaux | 8,25 € |
| Filet de Flétan | 8,25 € |
| Homard à l'Américaine (au kg + préparation) | 5,50 € |
| Homard au Gingembre (au kg + préparation) | 5,50 € |
| Homard froid (au kg + préparation) | 5,50 € |
| Paëlla de la Mer | 8,50 € |
| Choucroute de la Mer | 8,50 € |

GARNITURES PROPOSÉES

Petits légumes
Riz

Toutes les cassolettes des préparations
seront consignées

VIANDES



| | |
|--|---------|
| Suprême de volaille | 8,80 € |
| Filet de porc | 9,95 € |
| Joue de porc | 9,80 € |
| Brochette de lotte et poulet | 10,80 € |
| (sauce homardine) | |
| Magret | 12,20 € |
| Couscous à la viande (minimum 10 personnes J-8)..... | 9,50 € |
| Paëlla à la viande | 8,80 € |
| Colombo sot ly laisse d'inde | 8,95 € |

Pour votre viande, sauce au choix : Miel épicé

Sauce au poivre
Sauce à l'orange
Sauce moutarde
Sauce aux pruneaux
Miel gingembre

Toutes nos propositions
sont accompagnées de leurs garnitures

