



CARTE A EMPORTER



LES HUÎTRES

	<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
❖ Spéciale Taverne n°3	15.80€	22.80€	28.80€
❖ Fines de Claire n°2	16.80€	23.80€	29.80€
❖ Plateau de dégustation de 12 huîtres Assortiment d'huîtres fines n°2 et spéciales n°3.			29.80€

LES COQUILLAGES

	<u>Les 6</u>	<u>Les 12</u>
❖ Buisson de Langoustines	12.30€	22.30€
❖ Assiette de 12 crevettes roses		13.60€
❖ Tourteau entier mayonnaise		18.80€
❖ Méli-mélo de bulots, crevettes roses et crevettes grises		15.80€

LES PLATEAUX

❖ Plateau Royal (2 personnes) <i>1 homard entier, 12 huîtres, 6 langoustines, 1 tourteau entier, 6 palourdes, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises.</i>	89.00€
❖ Plateau Brasserie Louis <i>6 huîtres, 5 langoustines, 1 demi-tourteau, 5 palourdes, 5 crevettes roses, bulots, crevettes grises.</i>	43.00€
❖ Assiette de l'écailler <i>4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 3 palourdes, bulots, crevettes grises.</i>	27.00€

LES CHOUCROUTES

❖ Choucroute Tradition <i>Saucisse de Francfort, saucisse fumée, jarretton de porc, poitrine fumée.</i>	25.80€
❖ Choucroute au Jarretton <i>Saucisse de Francfort, jarretton de porc, poitrine fumée.</i>	23.80€
❖ Choucroute Brasserie <i>Saucisse de Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée.</i>	17.80€
❖ Choucroute de la mer <i>Merlu, saumon, Saint-Jacques, langoustines, sauce vin blanc et aioli.</i>	27.80€

LES PLATS

❖ Terrine de foie gras de canard au cognac « maison » <i>Chutney de pommes à l'échalion.</i>	15.30€
❖ Rillettes de poulet rôti au chorizo et fromage frais	7.60€
❖ Salade Gourmande aux gésiers confits <i>Magret de canard fumé, gésiers de volaille confits Foie gras de canard, haricots verts, champignons, Œuf dur et tomates cerise.</i>	<u>Petite</u> 14.30€ <u>Grande</u> 16.30€
❖ Salade de chèvre chaud au miel <i>Toast de chèvre chaud, miel, jambon de Pays, Champignons, haricots verts, œuf dur Tomates cerise.</i>	13.30€ 15.30€

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
❖ Flamm'pizz Tradition <i>Lardons, oignons, emmental, crème.</i>	8.70€	14.60€
❖ Flamm'pizz aux deux saumons Oignons, fromage frais, saumon fumé, saumon frais, champignons de Paris.	8.70 €	14.60€
❖ Burger de bœuf au Roquefort Pain burger Brasserie, sauce Roquefort, salade, tomate, échalions confits, Jambon de Pays, dés de Roquefort.		17.60€
❖ Burger de bœuf sauce tartare Pain burger Brasserie, sauce tartare, salade, tomate, échalions confits.		15.80€
❖ Filet de Merlu, sauce au Pineau des Charentes Écrasé de pommes de terre et éclats de noisettes torréfiées		18.60€
❖ Escalope de saumon plancha, sauce vin blanc aux petits légumes, Tagliatelles		18.60€

LES DESSERTS

7.20€

- ❖ Mousse au chocolat « Valrhona » et copeaux de chocolat
- ❖ Riz au lait tradition à la vanille, Pommes rôties et caramel laitier
- ❖ Profiteroles, mousse mascarpone, caramel laitier et amandes effilées



**Commandez vos plateaux de fruits de mer,
vos choucroutes
et nos plats pour les déguster chez vous...**

05.46.74.16.85

www.restaurant-saintes.fr

Et Bon Appétit !