



Cuisine de Terroir

NOTRE DAME de MONTS

A EMPORTER !

De - 5 % à - 10 % sur les tarifs carte

Voici quelques exemples de plats et tarifs « à emporter » :

- Terrine de saison.....6 € 50 les 100 g
- Gésiers de dinde confits maison5 € 50 les 100 g
- Assiette de Saumon Gravlax.....8 € 50 les 100 g
marinade sèche et confit maison, beurre & crème ciboulette
- Foie Gras mi - cuit « au torchon ».....12 € 50 les 100 g
- L'assiette de Bulots *mayonnaise & « May'aïoli »*4 € 50 les 100 g
- Assiette Océane *vinaigre échalotes, mayonnaise & « May'aïoli »*18 € 50
3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes marinées aux huiles parfumées - saumon gravlax
- Assiette de l'Estran *vinaigre échalotes, mayonnaise & « May'aïoli »*21 €
3 Huîtres - 3 langoustines - crevettes - coquillages - bulots - bigorneaux
- Plateau de fruits de mer /pers. *vinaigre échalotes, mayonnaise & « May'aïoli»*.....30 €
5 Huîtres - 5 langoustines - 1/2 crabe - crevettes - coquillages - bulots - bigorneaux
- Moules Marinières *au vin blanc*.....9 € 50
- Moules à la Crème10 € 40
- Moules au Curry *au lait de noix de coco et légumes*.....10 € 40
- Moules Maraîchines *à la crème et aux lardons*11 € 40
- Moules au Roquefort.....12 € 30

avec des Frites, riz ou légumes.....+ 2 €*

**Choucroute de la Mer / Fricassée de cuisses de Grenouilles / Ris de Veau /
...19 € la part avec accompagnement**

*N'hésitez pas à nous faire des demandes particulières
pour vos repas à domicile, nous sommes à votre écoute.*

* non « fait maison ». Tarifs TTC à emporter