



NOS ENTRÉES CHAUDES MAISON		LA PART
CORNET DE JAMBON AUX ASPERGES		4.90 €
AVOCAT AUX CREVETTES OU AU CRABE		4.20 €
ANANAS COCKTAIL AU CRABE		4.90 €
COCKTAIL D'AVOCAT		4.90 €
COCKTAIL DE FRUIT DE MER		4.50 €
TERRINE aux NOIX DE ST JACQUES sauce cocktail ou sauce tartare		4.20 €
TERRINE de SAUMON à l'oseille sauce cocktail ou sauce tartare		3.90 €
ASSORTIMENT DE CRUDITES 250g		4.50 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE 250g (présenté en plat)		4.00 €
RILLETTE AUX 2 SAUMONS , les 100g		3.70 €
NOS ENTRÉES CHAUDES MAISON		
COQUILLE SAINT JACQUES A LA NANTAISE		5.50 €
BOUCHEES A LA REINE		5.30 €
FEUILLETE AUX FRUITS DE MER		6.00 €
PETITE MARMITE DE LOTTE A L'AMERICAINE		9.50 €
QUICHE AU POIREAU, LORRAINE , PROVENCALE OU AU THON . le kilo		15.00 €
NOS POISSONS FROIDS		
COQUILLE DE SAUMON		4.50 €
MEDAILLON DE SAUMON		5.00 €
SAUMON FUME maison d'ECOSSE , label rouge les 2 tranches		6.90 €
MEDAILLON DE MERLU		5.80 €
COQUILLE DE CRABE		4.50 €
NOS POISSONS CHAUDS AVEC JULIENNE DE LEGUMES		
FILET DE SAUMON		6.80 €
DOS DE MERLU		7.20 €
FILET DE SANDRE		7.80 €
BROCHETTE OCEANE (lotte,st jacques,saumon,gambas) AU BEURRE NANTAIS		10.50 €
AUMONIERE DE SAINT JACQUES		7.90 €
PAUPIETTE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES		7.80 €
FILET DE ST PIERRE AU BEURRE DE CHINON		9.80 €
DOS DE CABILLAUD		7.20 €
GRATIN DE FRUITS DE MER (saumon,st jacques,écrevisse,carotte ,brocoli)		7.50€ les 300g
GRATIN DE SAUMON ET CABILLAUD (fondue de poireau,carotte,courgette)		6.00 €
NOS SAUCES AU CHOIX		
NORMANDE		
CITRON		
AU NOILLY		
AU BEURRE NANTAIS		
HOMARDINE		
A L'OSEILLE		
CHAMPAGNE		
INDIENNE		
AUX FINES HERBES		
NOS VIANDES A RECHAUFFER		
FILET DE BOEUF EN CROUTE AVEC SA SAUCE		10.90 €
ROTI DE BŒUF EN CROÛTE AVEC SA SAUCE		8.90 €
ROTI DE VEAU AUX PLEUROTÉS		7.90 €
JAMBON ENTIER BRAISE AU PORTO (minimum 20 personnes)		6.00 €
MADERE		6.00 €
A L'ANANAS		6.00 €
LANGUE DE BOEUF AU MADERE 2 TRANCHES		6.50 €

CHARCUTIERE 2 TRANCHES	6.50 €
TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS	8.90 €
NAVARIN D'AGNEAU	6.90 €
VEAU MARENGO	6.90 €
VEAU CAROTTE	6.90 €
BLANQUETTE DE VEAU	6.90 €
SAUTE DE PORC AUX ABRICOTS	5.90 €
JOUES DE PORC PAYSANNE	6.90 €
MIGNON DE PORC A L'ANANAS	6.90 €
MIGNON DE PORC SAUCE MADERE	6.90 €

NOS VOLAILLES

BLANQUETTE DE DINDE	6.50 €
SAUTE DE DINDE AU CURRY	6.50 €
PINTADE AU MUSCADET ET SES RAISINS	6.80 €
TAJINE DE POULET AUX FRUITS SECS	6.80 €
PINTADEAU AUX PLEUROTES	7.50 €
POULET GRILLE SAUCE DIABLE	5.50 €
POULET BASQUAISE	6.00 €
CANARD A L'ORANGE	6.40 €
AU MUSCADET	6.40 €
AUX PECHEES	6.40 €
MAGRET AU POIVRE VERT OU VINAIGRE DE FRAMBOISE	7.50 €
CAILLE FARCIE AUX RAISINS SAUCE AU FOIE GRAS	8,90 €
COQ AU VIN	6.80 €
SUPREME DE PINTADE au vinaigre de XERES	6.80 €

NOS PLATS UNIQUES MAISON

PAELLA (1mx de poulet noir,calamar,chorizo,gambas ou langoustine	7.80 €
COUSCOUS (1mx de dinde,1mx d'agneau,1merguez)	7.80 €
CHOUCROUTE (1 mx poitrine,1 saucisse,1 tr saucisson à l'ail)	7.80 €
CASSOULET (1/2 cuisse de canard,1sauce,1mx poitrine)	7.80 €
TARTIFLETTE (400g)	6.80 €
LASAGNE (400g)	6.80 €
PARMENTIER de BOEUF (400g)	6.00 €
MOUSSAKA (300g)	6.00 €
ENDIVE AU JAMBON	4.50 €
CHOUCROUTE DE LA MER (saumon , cabillaud , grosses crevettes , noix de st jacques , pdt)	9.80 €
LASAGNE DE SAUMON A LA FONDUE DE POIREAUX	6.80 €
PETIT COCHON DE LAIT sauce barbecue (préparé chaud en magasin) minimum 30 pers	7.50 €
AGNEAU CUIT au four (méchoui) préparé chaud en magasin , minimum 30 pers	8.50 €
GIGOT DE 7 HEURES cuit au four , préparé chaud au magasin , minimum 10 pers	9.50 €

NOS LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

TOMATES PROVENCALES 2 1/2	1.80 €
CHAMPIGNONS FARCIS 3 OU 4	1.80 €
POMME DAUPHINE	2.00 €
POMME FRUIT	1.80 €
GRATIN DAUPHINOIS	2.60 €
GRATIN DE COURGETTE	2.40 €

POUR VOTRE APERITIF

TOASTS VARIES	0.80 €
PAIN SURPRISE 10 et 15 personnes de charcuterie	28.00€ / 38.00 €
VERRINES aux choix	1.90 € / pièce
FEUILLETES CHAUDS (mini quiche lorraine ,au thon ,provençale ,pizza ,friand , tartelette pomme boudin ,éclair forestier ,bouchée d'escargot ,bouchée à la reine	0.90 € / pièce

**NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE DE PLATS TENUS CHAUDS : 0.50 € / pers
MERCİ , DE NOUS RENDRE NOS PLATS NETTOYES .**

**VEZIN TRAITEUR 13 RUE DE BRETAGNE
TEL :02.40.54.10.01**