



### **À partager**

*Trio de saucisson 6*  
*Mini poivrons farcis au fromage de brebis 6,50*  
*Trio d'olives 4,50*  
*Fromage de brebis 6,50*  
*Boudin blanc Dierendonck 3,50 les 100 g*  
*Harengs aux pommes 3 les 100 g*  
*Trio d'oignons 5*  
*Tomates semi-séchées 4*  
*Artichauts à l'huile 7,50*  
*Ailerons de poulet piquants (6 pièces) 5*  
*Tartare de saumon 7 les 100 g*  
*Rillettes de canard 8 les 200 g*

### **Entrées froides**

*Saumon Gravlax, sauce aigre à l'aneth 6 les 100 g*  
*Terrine de poissons aux petits légumes, sauce Vincent 4 les 100 g*  
*Saumon fumé Ecossais tranché main 8,50 les 100 g*  
*1/2 homard Canadien (750 g) Bellevue 24*  
*Vitello Tonnato 8*  
*Foie gras de canard mi-cuit 15 les 100 g*  
*Terrine de canard aux pistaches « Maison » 4,90 les 100 g*  
*Terrine de marcassin aux abricots 4,90 les 100 g*  
*Terrine de faisan aux pistaches 4,90 les 100 g*  
*Caviar 30g - 50g - 125g 55/90/215*

**Entrées chaudes :**

- Bisque de homard 22 le litre*  
*Ris de veau à l'ancienne, champignons, tagliatelles fraîches 20*  
*Tarte fine de Saint-Jacques, fondue de poireaux 12*  
*Ravioles aux écrevisses 10*  
*Demi homard Canadien (750g) Thermidor 30*  
*Noix de Saint-Jacques à l'effilochées d'endives 12*  
*Ravioles aux cèpes, crème de parmesan, duxelles de champignons 10*

**Plats :**

- Suprême de chapon des Landes aux morilles, chicon braisé, gratin dauphinois 22*  
*Magret de canard au poivre vert, chicon braisé, pommes de terre grenailles 16*  
*Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce chablis, purée 16*  
*Médallions de biche, pomme au four, poire au vin, aïelles, purée de céleri 28*  
*Veau aux pleurotes, jambon de Parme, tagliatelles fraîches 16*  
*Paupiette à l'estragon champignons bruns, pommes de terre grenailles 12*  
*Homard (550g) aux petits légumes, sauce bisque, tagliatelles fraîches 40*  
*Cabillaud à l'ostendaise, purée aux herbes 16*  
*Marmite du pêcheur 16*

**Pour le 31 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier :**

- Choucroute royale 14*  
*Purée 2*



*Clôture des commandes  
le lundi 21 décembre à 18 heures pour Noël  
et le lundi 28 décembre pour le Nouvel An.*

•

*Un acompte de 50% est demandé lors de la commande.*

•

*Aucune commande n'est acceptée par téléphone.*

•

*Certaines préparations sont présentées dans des plats individuels qui sont  
cautionnés 5,00 € la pièce.*

•

*La Rôtisserie des Guillemins sera ouverte le 1<sup>er</sup> janvier de 9 à 13h30.*

•

*Le magasin sera ouvert le lundi 21 et le lundi 28 décembre de 9 à 18h.  
Le magasin sera fermé le vendredi 25, le samedi 26, le dimanche 27 décembre et du 1  
au 11 janvier inclus.*

•

*Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour 2021.  
Prenez soin de vous et de ceux qui vous sont chers.*