

## *Plats Grillés à la Plancha*

Dorade ou Bar (élevage).....	14,00€
Noix de Saint-Jacques.....	23,00€
Gambas grillées * .....	22,00€
Scipion à la plancha * .....	16,00€
Sole meunière .....	22,00€
Rougets barbet .....	16,00€
Filets de sardines .....	14,00€
Steak de Thon ± 250g .....	16,00€
Dos de cabillaud .....	16,00€
Pavé de saumon (élevage) .....	15,00€
Filets de lotte .....	15,00€
Homard (selon arrivage) .....	30,00€
Brochettes de saumon et St-Jacques .....	22,00€
Pariade poissons (5 poissons selon arrivage) .....	29,00€
Plateau poissons pour 2 personnes (poissons selon arrivage).....	62,00€
Moules marinières frites .....	13,00€

## *Viandes Grillés à la Plancha*

Entrecôte grillée Sauce échalote ou poivre .....	16,00€
Côtes d'agneau aux herbes de Provence .....	14,00€
Magret de canard .....	17,00€

### **Nos accompagnements**

Frites – salade - légumes du jour où riz

Tous nos produits sont frais exceptés ceux marqués d'une \*

Les prix sont TTC service compris

## Plateaux de Fruits de Mer

### Le moderne

30,00 € 1 pers

6 huîtres  
6 moules  
6 bulots  
6 petites crevettes  
6 grosses crevettes  
Pinces de crabe  
Demi-Homard



### Le plateau du Pêcheur

80,00€ 2 pers

12 huîtres  
12 moules  
12 bulots  
12 petites crevettes  
12 grosses crevettes  
Pinces de crabes  
1 homard  
Crevettes grises  
1 langouste

## Menu Moussaillon

9,00€ jusqu'à 10 ans

1 boisson

1 filet de poisson – frites

ou

1 steak haché – frites

Dessert ou 1 boule de glace

### Menu 20,00 €

#### Entrées :

Assiette de saumon fumé  
Assiette de charcuterie

#### Plats :

Rougets grillés  
Filets de Lotte  
Côtes d'Agneau

Dessert du Jour ou Glace

### Menu 28,00 €

#### Entrées :

Demi-gambas  
6 huitres  
Salade de chèvre chaud

#### Plats :

Gambas grillées  
Steak de thon  
Magret de canard

Dessert au choix

## Tapas

Assiette tapas mixte .....	10,00€
Filets d'anchois .....	7,00€
Cocktail de crevettes .....	6,00€
Bulots et aïoli .....	7,00€
Poivrons farcis au thon .....	8,00€
Moules basilic .....	7,00€
Petites seiches * .....	8,00€

## Entrées

Demi- gambas grillées .....	8,00€
Terrine de poissons .....	6,00€
Pinces de crabe .....	9,00€
Six huîtres .....	10,00€
Sashimi thon .....	8,00€
Soupe de poissons .....	12,00€
Assiette de saumon fumé .....	5,00€
Assiette de charcuterie .....	6,00€
Demi-homard grillé .....	15,00€

## Salades

salade végétarienne .....	15,00€
salade verte et légumes du jour	
Salade du pêcheur .....	17,00€
Salade verte, moules, seiches, poulpes, poivron farci au thon, crevettes	
Salade océane .....	13,00€
salade verte, saumon fumé, crevettes, surimi	
Salade de chèvre chaud .....	12,00€
salade verte, chèvre, tomates, noix	

## Desserts et Glaces

Assiette fruits frais .....	7,00€
Crème brûlée .....	5,00€
Panacotta .....	6,00€
Tiramisu .....	6,50€
Dessert du jour .....	5,00€
Café ou thé gourmand .....	9,00€
Assiette fromage .....	6,00€
Île flottante .....	5,00€

### Glaces

Vanille, chocolat, fraise, pistache, rhum raisin, café, caramel beurre salé	
3 parfums au choix .....	5,50€
2 parfums au choix .....	4,50€

### Sorbets

Citron, abricot, poire, framboise, cassis	
3 parfums au choix .....	6,50€
2 parfums au choix .....	5,50€

### Coupes Glacées

Café liégeois .....	6,50€
Glace café, café froid, chantilly	
Dame blanche .....	6,50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Rouge passion .....	7,00€
Glace cassis, framboise, coulis de fruit rouge, chantilly	



*Chers clients*

*Toutè la famille du restaurant la  
Poissonnerie Moderne vous  
souhaite la bienvenue !  
Vous êtes ici chez vous !*

*Amandine et Audrey sont là pour  
vous servir, avec un accueil simple  
et souriant.*

*Le poisson sera l'âme de votre repas.  
Généreux, noble, grillé à votre goût,  
il est cuisiné par Sylvie.*

*Tout au long de ce moment  
gourmand, Michel resté à votre  
disposition et s'assurera que tout va  
bien.*

*Ici on épluche,  
on émince,  
on émulsionne,  
on taille nos légumes...  
on écaille,  
on vide,  
on poche,  
on blanchit,  
on saisit,  
on grille...*

*en résumé, ici on cuisine !*

*Nous vous souhaitons  
un agréable moment  
et un bon appétit.*