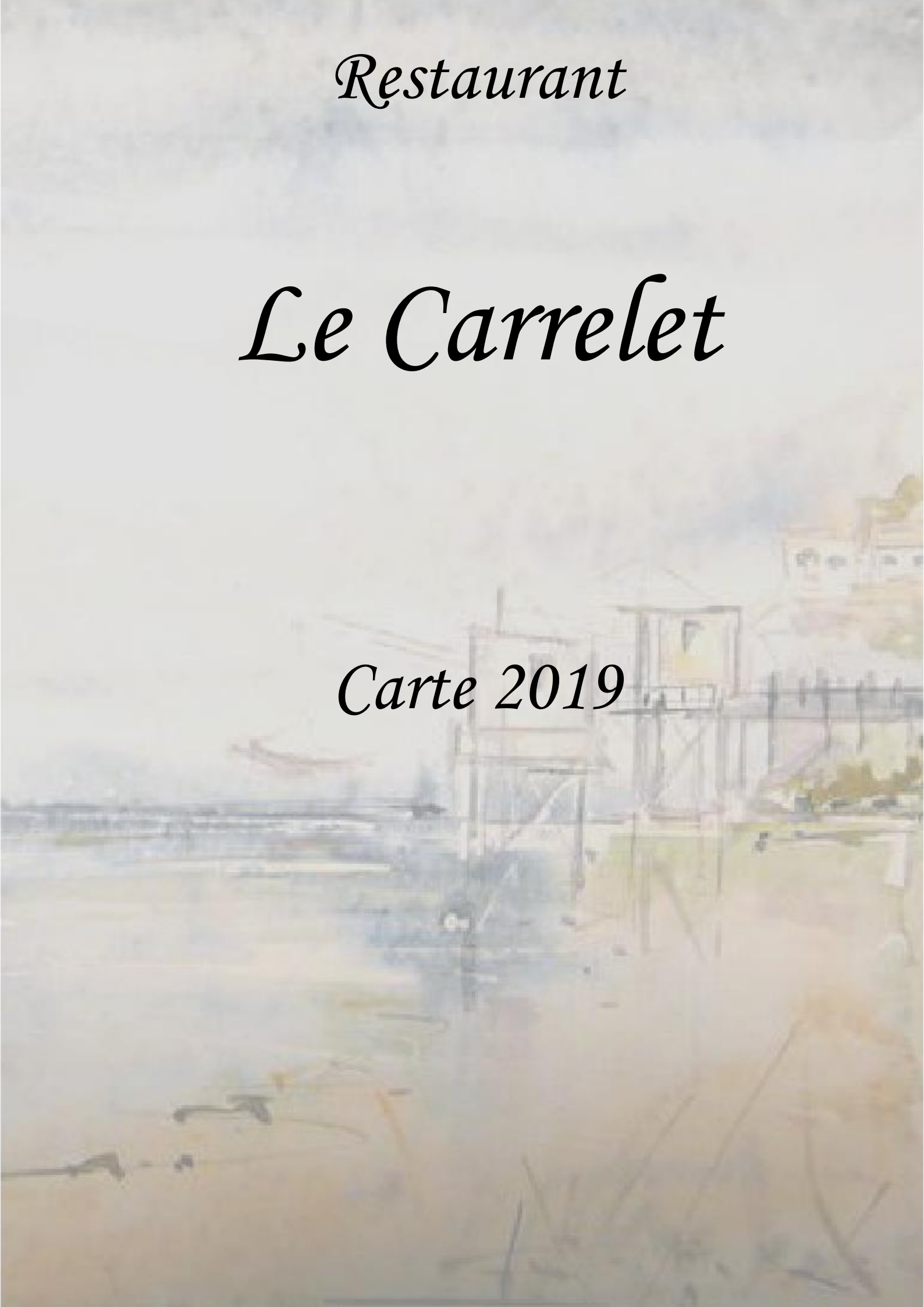


Restaurant

Le Carrelet

Carte 2019



Formules

Menu «Port d'Aix»

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert	19,50 €
Entrée+plat ou plat+dessert	16,50 €
Plat en direct	13,50 €

Menu «Le Carrelet»

Entrée, plat, dessert	33,50 €
Entrée+plat ou plat+dessert	28,50 €
Plat en direct	24,50 €

Menu «Drôle» : 13,50 euros

(Moins de 12 ans)

Filet de colin pané aux céréales

Steak haché

Nuggets de poulet

*

Panaché de deux mini desserts

Menu «Le Cèdre»

Entrée, plat, dessert	32,00 €
Entrée+plat ou plat+dessert	27,50 €
Plat en direct	19,50 €

Nos Assiettes repas

Salade de la Mer

(saumon fumé, tartare de saumon, crevettes, champignons, avocat, melon)

15€50

Tartare de saumon

mariné à l'huile d'olive, citron vert et piment d'Espelette

16€50

Assiette découverte

(Hamous, taboulé, caviar d'aubergine, kébé, samboussek et rakakat)

17€90

Salade de chèvre chaude, noix et roquefort

15€50

Fish Burger

(Dos de cabillaud, salade iceberg, Confiture d'ognons rouges, frites maison)

16€50

Magret de Canard grillé

17€50

Frites maison et salade mesclun

Entrecôte normand grillée

Frites maison et salade de saison

18€50

Toutes les viandes sont proposées avec une sauce

u choix :Roquefort, maître d'hôtel

La Suite

Huitres Marennnes d'Oléron n°3 : la ½ dz 11€00

Huitres Marennnes d'Oléron n°3 : la dz 17€50

Assiette de langoustines, mayonnaise 16€50

Assiette de crevettes roses 12€50

Assiette de bulots et son aioli maison 11€50

Plateau de fruits de mer 65€00

Pour 2 personnes

(12 huîtres, 18 bulots, 12 crevettes, 8 langoustines,
aioli, beurre demi-sel et vinaigre à l'échalote)

Parillada de la Mer 24€50

(assortiment de poissons selon arrivage)

Menu « Port d'Aix »

Du lundi au vendredi, uniquement le midi

(Hors jours fériés)

Entrées :

Tarte fine au Chèvre

Planche de cœur de saumon fumé

Méli-mélo (huîtres, bulots, crevettes)

Entrée du jour : Voir l'ardoise

Plats :

Seiches poêlées persillées et pommes de terre rissolées

Dos de lieu sauce à l'estragon

Manchons de Canard Rénie – Label Rouge

Plat du jour : Voir l'ardoise

Desserts :

Café gourmand (panaché de trois mignardises)

Tarte au citron Méringuée

*Croustade aux pommes et cannelle flambées au
cognac*

Dessert du jour : Voir l'ardoise

Menu « Le Carrelet »

Tous les jours midi et soir

Entrées :

Burger de foie gras façon Alain

Duo de foie gras et sa compotée d'oignons

Assiette du pêcheur

(3 huîtres, 6 bulots, 4 crevettes, 2 langoustines, aioli, beurre demi-sel)

Plats :

Risotto à l'encre de seiche Gambas et St jacques

Sauce au pineau des Charente

Dos de cabillaud sauce à l'estragon

et sa poêlée de légumes au wok

Filet de bœuf Rossini sa poêlée de légumes et ses frites maison

Dessert

Voir la carte de dessert

Menu « Le Cèdre »

Spécialités libanaises

Tous les jours midi et soir

Entrée

« Assiette découverte »

- Houmous (Purée de pois chiches)
- Moutabalé (Caviar d'aubergine)
- Taboulé, kébé, samboussek, rakakat

Plat

Friture de poisson selon arrivage,
et ses chips de pain libanais

ou

Mix-grill oriental (Kafta et poulet Taouk)

Dessert

Baklawas aux pistaches et amandes

Nous Desserts

*Croustade aux pommes (caramélise au cognac)
Et cannelle 6€00*

Macaron pâtissier et framboises fraises 7€90

*Dôme dragée 8€50
(biscuit dacquois croustillant,
confit de fraise et mousse vanille)*

*Opéra Finger 7€50
(Crème au beurre ,biscuit, ganache chocolat et café)*

Tarte au Citron Meringuée 6€00

*Coupe glace « Carrelet » 6€90
(glaces à la violettes, pruneaux à l'armagnac,
Griottes et fruits rouges frais , chantilly)*