

— La —  
**POISSONNERIE**  
fresh seafood

## *BIENVENUE À BORD*

### *Le concept :*

*La Poissonnerie est avant tout une poissonnerie de détail... avec des appros réguliers des différents ports de pêche français et européens à la recherche permanente et quotidienne des meilleurs poissons, coquillages et crustacés issus de la pêche artisanale.*

### *Notre envie :*

*Vous faire voyager et titiller vos papilles avec ces multiples saveurs marines à notre disposition.*

*A cet effet, notre Chef Romain Camille, va mettre tout son talent pour vous préparer minute le poisson que vous aurez préalablement choisi sur notre étal de poissonnerie avec une cuisine légère permettant de savourez la saveur de chaque poisson... Il se fera également plaisir de vous proposer ses suggestions imaginées aux grès des arrivages des bateaux.*

*Nous vous souhaitons un très agréable moment en notre compagnie*

*Toute l'équipe de la Poissonnerie, Fresh Seafood*

— La —  
**POISSONNERIE**  
*fresh seafood*

*Sur L'Étal, choisissez vos Poissons Entiers, Filets, Céphalopodes, Coquillages et Crustacés,  
 Nous vous les cuisinons  
 (Poisson vendu au prix de l'Étal + 9 € de préparation) et 5€ de garniture par personne*

*Débarqué à Chaponost ce jour*

*Samedi 25 Novembre 2017*

*Offre en filets de poisson*

	<u>PROVENANCE</u>	<u>prix au kilo</u>	
Aile de Raie	peche ANE Bretagne	19,90 €/kg	soit la portion de 200g avec garniture (prix approx. suivant le poids) 18,00 €
filet de Cabillaud	peche ANE Norvège	24,90 €/kg	19,00 €
filet de vieille	peche ANE Bretagne	24,90 €/kg	19,00 €
Filet de Merlan	peche ANE Bretagne	24,90 €/kg	19,00 €
filet de Merlu	peche ANE Bretagne	24,90 €/kg	19,00 €
filet de Sébaste	peche ANE Islande	24,90 €/kg	19,00 €
pavé de saumon Ecosais des Iles Hébrides		29,90 €/kg	20,00 €
dos de cabillaud	peche ANE Islande	34,90 €/kg	21,00 €
filet d'Eglefin	peche ANE Bretagne	34,90 €/kg	21,00 €
Longe de Thon Albarcore	Peche ligne ACE	39,90 €/kg	22,00 €
Pavé de Sterling Flétan Blanc de Norvège		39,90 €/kg	PROMO 22,00 €
Filet de Kingfish Yellowtail de Zeeland		39,90 €/kg	PROMO 22,00 €
lamelles d'encornet	peche ANE Bretagne	39,90 €/kg	22,00 €
Filet de Rouget Barbet	peche ANE Bretagne	49,90 €/kg	24,00 €
Filet de Lotte	peche ANE Bretagne	49,90 €/kg	24,00 €
Noix de St Jacques	Peche ANE Ecosse	59,90 €/kg	26,00 €

*Offre en poissons entiers / crustacés (solo)*

Dorade Grise	peche ANE Bretagne	29,90 €/kg	32,00 € la piece de 600g env.
St Pierre	peche ANE Bretagne	29,90 €/kg	32,00 € la piece de 600g env.
Rouget Barbet	peche ANE Bretagne	29,90 €/kg	32,00 € la piece de 300g env.
Sole	peche ANE Bretagne	39,90 €/kg	38,00 € la piece de 600g env.
Bar de Ligne	peche ANE Bretagne	39,90 €/kg	38,00 € la piece de 600g env.
Homard Européen	peche ANE Bretagne	49,90 €/kg	44,00 € la piece de 800g env.
Langouste Royale	peche ANE Bretagne	89,90 €/kg	68,00 € la piece de 1kg env.

*Offre en poissons entiers / crustacés (Duo)*

			<u>prix par le couple</u>
Dorade Grise	peche ANE Bretagne	29,90 €/kg	48,90 € la piece de 1kg env.
St Pierre	peche ANE Bretagne	29,90 €/kg	48,90 € la piece de 1kg env.
Sole	peche ANE Bretagne	39,90 €/kg	58,90 € la piece de 1kg env.
Bar de Ligne	peche ANE Bretagne	39,90 €/kg	58,90 € la piece de 1kg env.
Homard Européen	peche ANE Bretagne	49,90 €/kg	68,90 € la piece de 1kg env.
Langouste Royale	peche ANE Bretagne	89,90 €/kg	108,90 € la piece de 1kg env.

*prix TTC*

### *Suggestion d'Entrées (suivant disponibilité)*

<i>Assiette marine (2 Huîtres, 2 Crevettes Sauvages et 2 Bulots)</i>	6,00 €
<i>Saumon Ecossais, Fumé ou façon Gravlax (80g env)</i>	-
<i>Salade de Poulpe</i>	-
<i>Terrine Océane</i>	-
<i>Soupe de Poisson</i>	-
<i>Suggestion du moment</i>	-
<i>Rillettes (verrine de la gamme Authentique)</i>	8,00 €

### *Les Formules du Midi (du mardi au Vendredi)*

<i>Poisson du Jour, 160g env.</i>	15,00 €
<i>Entrée (ou Dessert) du jour + Plat du jour</i>	18,00 €
<i>Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</i>	21,00 €

### *Pour les terriens...*

<i>Merlan de Bœuf de la Ferme du Millon à Chaponost 200g env</i>	23,00 €
--	---------

### *Pour votre Fin de Repas*

<i>Assiette de Fromage (suivant arrivage)</i>	6,00 €
<i>Dessert maison</i>	6,00 €
<i>Glace MOVENPICK</i>	4,00 €
<i>2 boules</i>	4,00 €
<i>3 boules</i>	6,00 €
<i>Supplément Chantilly :</i>	1,00 €
<i>Supplément Alcool :</i>	4,00 €

### *Le Menu Enfants*

<i>Saumon Ecossais, cuit (100g env) ou fumé (80g env.) / frites, 1 boisson et 1 boule de glace</i>	14,00 €
--	---------

## CARTE BAR A HUITRES

### HUITRES

#### LES CLASSIQUES :

10 € les 6 – 20 € les 12

- Spéciale Asnelles sur Mer n3* -disponible en n2 : +5 € les 12-  
*Isigny n3*  
*Fine de Claires n3*  
*La centurien de Mathieu Rouzière (Thau) n2*

#### L'EXCEPTIONNEL

15 € les 6 - 30 € les 12

- L'élégante , Spéciale de Mathieu Rouzière (Thau) n2*  
*Spéciale Pattedoie n3* -disponible en n2 : +5 € les 12-  
*Pousse en Claire Label Rouge n2 (suivant dispo)* 35€ les 12

### COQUILLAGES ET CRUSTACES

<i>Bulots Cuits</i>	1,00 € les 2 bulots
<i>Crevettes grises / Bigorneaux</i>	3,00 € les 100g
<i>Pouce Pieds (suivant disponibilités)</i>	3,00 € les 100g
<i>Pinces de Tourteau</i>	3,00 € piece
<i>Tourteau cuit 4/600g</i>	9,00 € piece
<i>Crevettes sauvages 30/40</i>	1,00 € l'unité
<i>Langoustines</i>	2,00 € l'unité
<i>Crevettes Sauvages 6/8</i>	9,00 € l'unité
<i>½ Queue de Langouste cuite</i>	16,00€ la ½ queue ou 30,00€ la queue entière
<i>Homard Européen (suivant arrivage, cuit sur réservation)</i>	
<i>Palourdes vivantes</i>	1,00 € les 2
<i>Oursins (suivant arrivage)</i>	6,00 € pièce

*Nos plateaux sont servis avec Citron, Beurre ½ sel, Pain de Seigle,  
Vinaigre à l'Echalote, Mayonnaise et Aioli maison*

## CARTE DES VINS

### Les Eaux

Thonon 75 cl	4,00 €	½ San Pellegrino 50cl	2,50 €
		Chateldon 75cl	4,00 €

### Les Boissons non Alcoolisées

Sirop Grenadine 2cl	1,00 €	Coca Cola (normal ou zéro) 33cl	3,00 €
Lipton Ice Tea 33cl	3,00 €	Granini pomme 25cl	3,00 €
Schweppes 25cl	3,00 €	Granini Ananas 25cl	3,00 €
Red Bull 25cl	3,00 €	Granini orange 25cl	3,00 €
Orangina 33cl	3,00 €		

Café GONEO / Thé	1,50 €
Café avec 1 boule de glace MOVENPICK	4,00 €

### Les Apéritifs

Pastis 51 4cl	2,50 €
Biere Desperados 33cl	4,00 €

### Les Vins

#### BLANC

Verre de Vin (beaujolais Village) 10cl	3,00 €
Verre de Vin du Moment 10cl	5,00 €
Pot de Vin (beaujolais Village) 46cl	10,00 €

#### Bouteille (75cl)

Pic Poul du pinet 2016 (Carte Noire de l'Ormarine AOC)	20,00 €
Beaujolais Village 2016 (Florent Dufour AOC)	20,00 €
Villa Grand Cap (Lionel Osmin)	20,00 €
Sancerre 2016 (domaine du Carrou AOC)	25,00 €
Mantel Blanco Verdejo 2016 (Alvarez Diez)	25,00 €
Jurancon Sec Biodynamique (Château Lafitte 2016)	25,00 €
Cuvée M clos St Marc coteaux du lyonnais	25,00 €
Chablis 2016 (L'aventureux AOC)	30,00 €
Pouilly Fuissé 2014 (domaine Nicolas Maillet)	40,00 €
Meursault « Les grandscharrons » 2015 (Château de Citeaux AOC)	50,00 €

#### ROSE (75cl)

Tavel cuvée Royale 2016 (AOC)	20,00 €
Château St Martin cru classé 2016 (cotes de provence AOC)	25,00 €

#### ROUGE

Verre de Vin (Croze Hermitage AOC) 10l	4,00 €
Pot de Vin (Croze Hermitage AOC) 46l	12,00 €

#### Bouteille (75cl)

Régnié 2015 (Florent Dufour, AOC)	20,00 €
Croze Hermitage 2015 (Chomel AOC)	25,00 €
Savigny Les Beaune 2014 (Benjamin Leroux AOC)	50,00 €

#### CHAMPAGNE (75cl)

#### Bouteille (75cl)

Blanc de Blanc/Tradition, 1er cru RIJOBERT	50,00 €
Blanc de Noir premier cru/Rosé RIJOBERT	60,00 €
Mumm Cordon Rouge	60,00 €
Mumm Brut Sélection Grand Cru	80,00 €
Mumm Blanc de Blanc	100,00 €
Ruinart R	70,00 €
Ruinart, blanc de blanc	100,00 €

### Les Digestifs

Cuisinier liqueur de Menthe	Verre de 4 cl	5,00 €
Whisky Blended malt STORM	verre de 4 cl	8,00 €

prix TTC