

24, rue de l'Aunís - 17220 Ste SOULLE Tél. 05 46 42 31 67

Site: chezpascalfallourd.fr



Pièces apéritives

Froides

Verrine perles marines, guacamole, anchois marinés2,00 €		
Verrine piperade, émulsion de chèvre, ciboulette, pesto2,00 $\ensuremath{\varepsilon}$		
Verrine rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches 2,00 $\ensuremath{\varepsilon}$		
Navette pavot, foie gras, cerise noire2,30 €		
Navette de bœuf ou porc1,40 €		
Navette sésame saumon fumé1,40 €		
Mini burger nordique (concombre, saumon fumé, surimi,		
tomate cerise, herbes fraîches)2,50 €		
Pain surprise 8–10 personnes28,00 €		
Plateau tapas froid		

- Navette pavot, foie gras, cerise noire
- Mini burger nordique
- Verrine piperade, émulsion chèvre, ciboulette pesto
- Verrine rillettes aux deux saumons, parfum d'herbes fraîches

Chaudes



Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne2,30 €
Mini burger prestige
(oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé3,00 $\ensuremath{\varepsilon}$
Mini chausson au foie gras, magret de canard, figue 2,30 $\ensuremath{\varepsilon}$
Mini panini (jambon blanc, emmental)1,60 \in
Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate cerise)2,00 \in
Mini chou croquant à l'escargot de Bourgogne1,90 €
Mini quiche, pizza, croque-monsieur0,95 €
St Jacques au lard2,00 €
Plateau tapas chauds9,00 €

- Croque en bouche de petits légumes, St Jacques, crème de champagne
- Mini chausson au foie gras, magret de canard, figue
- Mini panini (miel, chèvre, coppa, tomate, tomate cerise confite)
- Mini burger prestige (oignon rouge, haché, tomate, foie gras, magret fumé)



** Entrées Froides

Saumon fumé maison (environ 70 g) sauce Aneth5,00 €		
Œuf norvégien (fond d'artichaut, tomate, œuf mollet, saumon fumé, sauce cocktail)5,20 €		
Foie gras de canard (chutney oignon gingembre, citrons confits)8,50 €		
Rillettes aux deux saumons parfumées d'herbes fraîches 5,00 €		
Saumon arc-en-ciel (pavé de saumon, farce de cabillaud aux petits légumes, écailles de concombre) sauce Aneth 5,20 €		
La demie langouste Bellevue21,50 €		





Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)8,00 € Cassolette de la mer, rougets, Saint-Jacques, gambas..... 7,00 € Aumônière de Saint-Jacques6,00 € Aumônière de ris de veau6.00 € Bouchée à la reine5,00 €





Poissons

La lotte......15,00 €

Le Saint-Pierre......14,00

Pavé cuit sur sa peau, sauce du chef (champignon, chorizo), julienne de légumes, risotto safrané

La papillote de la mer 14,00 €

Homard, Saint-Jacques, gambas, réduction de pineau des Charentes, julienne de légumes, risotto safrané



Viandes



Le chapon......11,00 €

Désossé, sauté et farci dans son jus de cuisson, légumes glacés, gratin dauphinois

Le filet de canette......13,00€

En ballotine, pain d'épices, foie gras, figue, sauce foie gras, légumes glacés, gratin dauphinois

Le gigot de lait......15,00 €

À basse température, jus confit d'échalotes à la Truffe, légumes glacés, gratin dauphinois

Le veau Rossini......15,00 €

Pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau aux miettes de truffe, légumes glacés, gratin dauphinois



Garnitures à l'unité 3,00 €

Gratin dauphinois, risotto safrané,
crumble de petits légumes, 2 galettes de pommes de terre,
soufflé gourmand aux champignons,
crumble de caviar d'aubergines, pommes dauphines
4 pièces par personne

Desserts



L'intense chocolat poire3,50 €		
Pâte à bombe chocolat, poire, croustillant chocolat à l'écorce d'orange		
Le retour des îles3,50 €		
Mousse mangue, fruit de la passion, croustillant chocolat noix de coco, ananas confit		
Le tiramisu3,50 €		
Crème de mascarpone, biscuit cuillère, caramel au beurre salé, pépites de caramel		



Notre saumon fumé maison Saumon fumé pré tranché62,00 € le kg

Boudin Blanc nature 20,85 € le kg

Boudin blanc trompettes de la mort 24,85 € le kg

Boudin truffé 29,85 € le kg



Menus de fête

Le Classique - 19,00 €

Saumon fumé maison sauce aneth

Le sauté de chapon désossé, farci, jus de cuisson, gratin dauphinois et légumes glacés

Intense chocolat poire ou Retour des îles ou Tiramisu

L'Original - 21,00 €

Œuf norvégien

Filet de canette en ballotine, sauce foie gras, gratin dauphinois, légumes glacés

Intense chocolat poire ou Retour des îles ou Tiramisu

Le Gourmand - 26,00 €

Foie gras de canard maison, chutney oignon gingembre, citrons confits

La lotte en blanquette, crème de Champagne, risotto safrané, julienne de légumes

Intense chocolat poire ou Retour des îles ou Tiramisu

Le Prestige - 39,00 €

La demie langouste de Bellevue

Le veau Rossini en pavé poêlé, escalope de foie gras, jus de veau aux miettes de truffe, gratin dauphinois, légumes glacés

Intense chocolat poire ou Retour des îles ou Tiramisu

*Volailles fermières label rouge et viandes festives

Chapon landais (environ 3kg)	. 20,95 € le kg
Dinde de Challans (environ 3kg)	. 22,95 € le kg
Poularde landaise (environ 1,8kg)	18,95 € le kg
Pintade de Challans	16,95 € le kg
Demi-canette désossée farcie, pistache, abricot, foie gras, citron confit 4/5 pers	. 24,95 € le kg
Gigolette de canette ou pintade farcie, vin chaud, figue, foie gras, pain d'épices	27,95 € le kg
Canette de Challans	16,95 € le kg
Caille	18,95 € le kg
Caille désossée farce fine de Noël aux girolles	. 25,95 € le kg
Rôti de pintade ou canette farcie fine au cognac et fruits secs (6 à 8 personnes)	. 24,95 € le kg
Farce fine à volaille de Noël	16,95 € le kg
Rôti de dinde boursin coppa ou Orloff	21,95 € le kg
Filet de canard	27,95 € le kg
Rôti de filet de canard	27,95 € le kg
Filet de canard en ballotine, pain d'épices, foie gras, figue	.30.95 € le ka
Pavé de biche	
Foie gras cru déveiné extra	
Côte de bœuf	. 26,95 € le kg
Tournedos de bœuf (filet)	. 45,95 € le kg
Rôti de bœuf	. 24,95 € le kg
Fondue de bœuf	27,95 € le kg





Ouvert tous les jours De 8h à 13h et de 15h30 à 19h30 Jeudí de 8h à 13h (Fermé dímanche et lundí)

Dímanche 22 et 29 décembre Ouvert de 8h à 13h

Lundí 23 et 30 décembre Ouvert de 8h à 18h

Mardí 24 et 31 décembre Ouvert de 8h à 18h

Fermé Merc. 25 et Jeudí 26 déc. 2024 Merc. 1er janvier et jeudi 2 déc.

Mercí de Penser à ramener les cassôlettes en porcelaine

Pascal, Aurélie et leur équipe vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année. Réalisation **ArtemisHQC.com** - Puilboreau