

Français

Dégustations (la portion)

Bigorneaux 7€

Bulots 7€

Crevettes Grises Épluchées 7€

Crevettes Grises Non-Épluchées 7€

Crevettes Roses Épluchées 5€

Crevettes Roses Non-Épluchées 5€

Apéritifs

Martini Blanc / Martini Rouge 5,00€

Le Verre de Sauternes 5,00€

Picon Nature 6,00€

Sherry Dry 6,00€

Le Kir au Vin Blanc 6,00€

Porto Rouge / Porto Blanc 6,00€

Campari / Gancia 6,00€

Pineau Des Charentes 6,00€

Apéritif Sans Alcool 6,00€

Picon Vin Blanc / Pisang Orange 7,00€

Gin / Bacardi / Ricard / Vodka 7,00€

La Coupe de Cava Père Ventura 7,00€

Scotch Whisky "J&B" / "Johnny Walker" Red Label / "Chivas" 8,00€

Gin Tonic / Vodka Orange / Bacardi Coca 8,00€

Campari Orange 8,00€

Irish Whisky "Connemara" Peated Single Malt 8,00€

L' Apéritif Maison (Champagne et Sirop de Pêche) 10,00€

Kir Royal 10,00€

La Coupe de Champagne "Montaudon" 10,00€

"Johnny Walker" Black Label 15,00€

Verre de Vin

"Fleur de Galetis" Blanc 5,00€

"Chablis Le Finage" Blanc 7,00€

"Sancerre Joseph Mellot" Blanc 7,00€

"Fleur de Galetis" Rouge 5,00€

"Château Quantin" Rouge (Pessac Léognan) 7,00€

"Fleur de Galetis" Rosé 5,00€

"Château Minuty cuvée Baillys" Rosé 7,00€

Boissons

Nordic Mist (Tonic) / Fanta / Sprite / Nestea 3,00€

Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero 3,00€

Jus de Tomate / Jus de Pomme 4,00€

Jus d'Orange Pressé / Jus de Citron Pressé 5,00€

1/4L Eau Platte / Gazeuse "Bru" 3,00€

1/2L Eau Platte / Gazeuse "Bru" 4,00€

1L Eau Platte / Gazeuse "Bru" 7,00€

Uniquement le sirop :

Grenadine / Menthe / Cassis / Pêche 1,00€

Les Bières

Maes Pils / Kriek / Hoegaerden / Tourtel 4,00€

Leffe Brune / Leffe Blonde 5,00€

Potages

Bisque de Homard à l'Armagnac, Croutons 13,00€

Soupe de Poissons avec Rouille, Croûtons et Fromage 13,00€

Huîtres (en saison)

Huître Creuse N°3 Servi avec Pain Gris, Citron, Vinaigrette Échalote
3€/pcs

Huître Plate N°3 Servi avec Pain Gris, citron, Vinaigrette Échalote
4€/pcs

Huître Creuse N°3 Crème-Champagne au Four (Chaud)
5€/pcs

Entrées Froides

Saumon Fumé d'Ecosse, Citron, Persil, Oignon et ses Toastes 17,00€

Foie Gras d'Oie, Confit de Figue, Brioche, Beaumes de Venise 17,00€

Tomate aux Crevettes Grises, Mayonnaise 15,00€

Crabe de la Mer du Nord en "Belle-Vue" 18,00€

Carpaccio de Saint Jacques, Huile de Truffe, Citron Vert,
Sel et Poivre du Moulin 17,00€

Entrées Chaudes

Brochette de Gambas Grillée Sauce Curry 17,00€

Moules Grillées au Ricard et Beurre d'Ail 15,00€

Coquilles Saint-Jacques Gratinées au Fromage 17,00€

Duo de Croquettes, Crevettes Grises et Fromage 15,00€

Escargots de Bourgogne (6pcs) 12,00€

Homards

LE HOMARD FRAIS CUIT DANS LA MAISON
EST CONNU DANS LE MONDE ENTIER.

NOS HOMARDS PEUVENT ÊTRE SERVIS EN 2 FOIS,
CELA VOUS PERMET UN CHOIX ENTRE DEUX PRÉPARATIONS DIFFÉRENTES.

L'entier de 500-550gr
40,00€

L'entier de 800-850gr
60,00€

Possibilité d'avoir un demi homard

250-275gr
20,00€

400-425gr
30,00€

Homard Belle-Vue

(servi tiède sur un lit de salade, sauce mayonnaise/cocktail/tartare)

Homard à l'Armoricaine

(crème tomate avec riz)

Homard à la Nage

(bouillon crème avec petits légumes)

Homard Thermidor

(crème champignons gratinée au fromage)

Homard Grillé au Beurre Nature

Homard Grillé et Flambé au Whisky

Homard Grillé au Beurre d'Ail

Accompagnements

*La Bouquetière de Légumes Chauds 6,00€
(Carotte, Chou-fleur, Brocoli, Aubergine, Courgette)*

La Salade Verte / Mixte 6,00€

Frites / Riz / Pommes de Terre / Purée 3,00€

Fruits de Mer

A) L'Assiette de Fruits de Mer 25,00€

½ Crabe, 2 Huîtres Creuses, 3 Moules Parquées (en saison), 3 Palourdes, 2 Couteaux, 1 Portion Bigorneaux, 1 Portion de Crevettes Grises, 1 Gambas, 3 Crevettes Roses, 3 Crevettes Tropicales, 1 Langoustine, 5 Bulots

Possibilité Grillé 28,00€, sauf ½ crabe, bulots et bigorneaux

B) Le Plateau Royal de Fruits de Mer 45,00€/pers

½ Homard, ½ Crabe, 3 Huîtres Creuses, 6 Moules Parquées (en saison), 6 Palourdes, 2 Couteaux, 1 Portion de Bigorneaux, 1 Portion de Crevettes Grises, 2 Gambas, 1 Portion de Crevettes Roses, 2 Langoustines, 5 Bulots, 3 Crevettes Tropicales

Possibilité Grillé 48,00€/pers, sauf ½ crabe, bulots et bigorneaux



Poissons

*La Bouillabaisse de la Mer du Nord
avec Croûtons, Rouille et Fromage Râpé 30,00€*

Sole Meunière (±300gr), Frites, Légumes 30,00€

Dorade Entière Grillée, Légumes, Pommes de Terre 28,00€

Bar Grillé, Sauce Cardinal, Légumes, Pommes de Terre 25,00€

Grillade de Poissons, Légumes, Pommes de Terre 30,00€

Aile de Raie, Beurre Câpres, Purée de Pommes de Terre 20,00€

Viande

Pavé de Bœuf avec ses Frites, Tomates au Four 25,00€
(± 250gr)

Sauce au Choix :

Béarnaise / Poivre Vert / Archiduc / Choron / Roquefort

Volaille

Blanc de Poulet Sauce Estragon-Crème, Frites
20,00€

Magret de Canard, Poivre Vert, Marrons, Purée de Pommes de Terre
22,00€

Moules (en saison)

Servi avec Frites

Préparation au Choix

Marinières / Provençale / Curry / Ail / Crème / Diable / Vin Blanc

L'ASSIETTE DE MOULES (1/2kg)

18,00€

MOULES CASSEROLE (1kg)

25,00€

Plat Végétarien

Bouquetière de Légumes Chauds, Salade Verte, Pommes de Terre Vapeur
(brocoli, chou-fleur, aubergine, courgette, carotte)

18,00€

Menu Enfant

Jusqu'à 12ans

Pavé de Bœuf avec Frites

OU

Filet de Poisson Poêlé avec Frites

+

Une Boule de Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges

15,00€

Desserts

Trio de Fromages 7,00€

Crème Brulée à la Vanille 7,00€

Dame Blanche et son Chocolat Chaud 7,00€

Bavarois Framboise, Coulis Fruits Rouges 7,00€

Tarte aux Pommes et Beurre 7,00€

Crêpes Flambées au Grand Marnier 7,00€

3 Boules de Sorbets (Champagne – Mojito – Framboise) 7,00€

Duo de Mousses au Chocolat Blanc et Noir 7,00€

Tiramisu 7,00€

Tarte Tatin au Calvados et sa Boule de Glace Vanille 7,00€

Café

Décaféiné – Cappuccino – Café – Espresso – Lait Russe – Thé – Infusion – Chocolat
Chaud

4,00€

Café Normand (Calvados) – Irish Café (Whisky)

French Café (Grand Marnier) – Café Italien (Amaretto)

9,00€

Les Alcools

Calvados Père Magloire – Cognac Courvoisier – Baileys – Armagnac – Amaretto
Limoncello – Sambuca – Grappa – Poire Williams – Cointreau – Grand Marnier
Marc de Bourgogne – Eau de Vie « Framboise » / « Mirabelle » / « Kirsch »

8,00€

Pas disponible le soir du 24/12 et le 31/12

Menu "LES CRUSTACÉS"

25,00€

Choix des entrées :

1. Carpaccio de Saumon à l'Aneth, Citron, Toast
2. Terrine de Gibier D'Ardenne, Confit de Figue, Noix
3. Soupe de Poissons, Croutons, Rouille, Fromage Râpé
4. Cinq Huîtres Creuses N°3, Citron, Vinaigrette Échalote, Pain Gris
5. Brochette de Nobashi, Citron Vert, Chutney de Poivrons
6. Trois Ravioles de Homard, Parmesan, Sauce Homardine
7. Moules Grillées au Ricard et Ail

Choix des plats :

1. Pavé de Saumon Grillé, Sauce Béarnaise, Légumes, Purée de Pommes de Terre
2. Darne de Cabillaud Grillé, Citron, Légumes, Purée Méditerranéenne
3. Spaghetti Fruits de Mer, Sauce Crème
4. Filet de Bœuf, Tomates Cerise Poêlées, Frites, Sauce au Choix
5. Demi Homard de 275gr, Sauce au Choix (SUPPL. 7€)
6. Assiette de Moules, Frites, Sauce au Choix
7. Aile de Raie, Beurre Câpres, Purée de Pommes de Terre

Choix des desserts :

1. Tarte au Pomme et Beurre, Coulis Caramel
2. Duo de Mousses au Chocolat Blanc et Noir
3. Bavarois à la Framboise
4. Trio de Fromages
5. Sorbet Mojito, Menthe Fraîche
6. Dame Blanche et son Chocolat Chaud
7. Crème Brulée à la Vanille

Disponible le 24/12 et le 31/12 au soir

Menu "DELUXE"

35,00€

Choix des entrées :

1. Carpaccio de Saint-Jacques, Huile de Truffe, Citron Vert, Sel et Poivre du Moulin
2. Foie Gras d'Oie, Confit de Figue, Brioche, Sel et Poivre du Moulin
3. Bisque de Homard à l'Armagnac avec Croutons

Choix des plats :

1. Magret de Canard, Sauce Poivre Vert, Marrons, Purée de Pommes de Terre
2. Filet de Bar Grillé, Sauce Exotique, Légumes, Purée de Pomme de Terre
3. Bouillabaisse de la Mer du Nord, Rouille, Croutons, Fromage Râpé

Fromage :

1. Duo de Fromages

Choix des desserts :

1. Tiramisu
2. Tarte Tatin au Calvados, Glace Vanille
3. Sorbet Champagne avec Menthe Fraîche

*Le Lunch à 16,00€
(entrée + plat + dessert)*

SERVICE TRAITEUR

Tel 1: 02/511 56 44

Tel 2: 02/513 14 93

Fax: 02/512 91 80

Email: fb457160@skynet.be

Site web: www.lescrustaces.be

A l'achat de minimum 50€ au traiteur
recevez une bouteille de vin
"Fleur de Galetis"

Par ½ litre

Bisque de homard à l'armagnac	10€
Bisque de crevettes grises	8€
Soupe de poissons avec garniture	8€

Par portion

Bigorneaux	6€
Bulots	6€
Crevettes grises éplucher	8€
Crevettes grises non-éplucher	6€
Crevettes roses éplucher	6€
Crevettes roses non-éplucher	6€

Saumon fumé d'Ecosse	10€
Foie gras d'oie	12€
Tomate crevettes grises	13€
Carpaccio de Saint-Jacques	12€
Brochette Gambas grillées curry	15€
Moules grillées au Ricard et ail(14pcs)	9€
Coquille saint jacques gratinée (4pcs)	14€
Croquettes de crevettes grises (2pcs)	10€
Croquette de fromage (2pcs)	8€
Escargots de Bourgogne (6pcs)	8€

Fruits de mer

Assiette de fruits de mer	20€
Plateau "Royal" de fruits de mer	40€

À la pièce

1 Huître creuse ouverte/fermée 2€

1 Huître de Zélande ouverte/fermée 3€

Crabe Bellevue 15€

½ homard de "250-275gr" 20€

½ homard de "400-425gr" 30€

Homard de "500-550gr" 40€

Homard de "800-850gr" 60€

Préparation au choix :

Bellevue

Thermidor

Nage

Armoricaine

Grillé beurre nature

Grillé au beurre d'ail

Grillé et flambé au whisky

Poissons

Bouillabaisse de la mer du nord 20€

Sole meunière ±350gr 20€

Aile de Raie beurre blanc câpres 15€

Filet de bar sauce Cardinale 20€

Filet de saumon sauce Béarnaise 20€

Dorade royal grillée 20€

Grillade de poissons 25€

Moules

Moules Casseroles 1kg, préparation au choix :

Marinière, Provençale, Vin blanc,

Ail, Curry, Crème, Diable 18€

Viande / Volaille

Blanc de Poulet sauce Estragon 15€

Magret de Canard sauce Poivre vert 18€

Pavé de Bœuf 20€

Desserts

Tiramisu 5€

Duo de Mousse au Chocolat 5€

Tarte Pomme Beurre 5€

Bavarois Framboise 5€

Crème Brulée 5€