

# Foie gras entier de canard

Produits élaborés exclusivement à partir de foie gras  
issus de canards fermiers label rouge du sud ouest.

## \* AU JURANÇON

## \* A LA FLEUR DE SEL

## \* NATURE

* La terrine de 250 gr	40€
Les 2 terrines (2 x 250 gr)	75€
* La terrine de 450 gr	70€
Les 2 terrines (2 x 450 gr)	125€
* La tranche de 40 gr	9€
Les 3 tranches pour	24€
* La tranche de 40 gr truffé	13€50

# Plats cuisinés de viandes ou volailles

Produits élaborés sans colorants, sans conservateurs, sans  
Arôme artificiel, issu de viandes ou de volailles Label Rouge.

* Pot au feu ( de 2 a 3 pers)	29€90
* Pot au feu (1 pers)	12€
* Poulet au curry ( 3 pers)	29€90
* Poulet au curry 2 pers	17€80
* Blanquette de veau 4 pers	49€90
* Blanquette de veau ( 1 a 2 pers)	17€90
* Bourguignon de bœuf 3pers	30€90
* Bourguignon de bœuf 1 pers	10€
* Boulette de bœuf sauce bolognaise 2 pers	12€
* Chili con carne 1 pers	7€50
* Saucisses lentilles 1 pers	7€90
* Tajine d'agneau aux pruneaux 3 pers	46€90
* Tajine d'agneau aux pruneaux 1 pers	17€90

## Le Club du Poisson

108 avenue Charles de Gaulle 92200 Neuilly sur Seine tel 01 47 22 23 36

Nos plats sont garnis de julienne de légumes frais accompagnés de sauce langoustine, citron, beurre blanc ou morilles

**Selon vos goûts ou vos envies n'hésitez pas à exprimer vos désirs**

<u>Filets de sole (par pers)</u>	<u>18€</u>
<u>Filets de soles coquilles saint jacques (par pers)</u>	<u>19€</u>
<u>Filets de turbot (par pers)</u>	<u>19€</u>
<u>Filets de turbot, st jacques, gambas sauce champagne et morilles</u>	<u>20 €</u>
<u>Filets de bar (par pers)</u>	<u>18€</u>
<u>Coquilles st jacques beurre blanc (par pers)</u>	<u>19€</u>
<u>Fricassée de st jacques aux champignons (par pers)</u>	<u>19€</u>
<u>Navarin de homard aux morilles (par pers)</u>	<u>48€90</u>
<u>Ravioles de langoustines (par pers)= 5 pièces</u>	<u>22€50</u>
<u>Gambas sauce curry (le kilo)</u>	<u>39€90</u>
<u>Gambas marinées aux herbes (le kilo)</u>	<u>36€90</u>
<u>Tajine d'espadon (le kilo)</u>	<u>36€80</u>
<u>Couscous de mérrou (le kilo)</u>	<u>29€90</u>
<u>Paella (le kilo)</u>	<u>29€90</u>
<u>Lotte sauce armoricaine ou sauce aux morilles (le kilo)</u>	<u>59€90</u>
<u>Bouillabaisse (le kilo)</u>	<u>29€90</u>
<u>Bar en feuilletage accompagné d'une sauce aux morilles (par pers)</u>	<u>18€90</u>
<u>Feuilleté st jacques (par pers)</u>	<u>15€</u>
<u>Tarte saumon poireaux 5/6 pers</u>	<u>28€</u>
<u>Tarte fine 2pers</u>	<u>7€90</u>
<u>Brandade de morue (par pers)</u>	<u>8€90</u>
<u>Risotto de gambas morilles (le kilo)</u>	<u>29€90</u>
<u>Risotto de st jacques le kilo</u>	<u>39€80</u>
<u>Papillote de bar 1pers</u>	<u>11€90</u>
<u>Terrine de saumon légume (par pers)</u>	<u>9€50</u>
<u>Gambas panées pièce</u>	<u>2€20</u>
<u>Friture de calamars le kilo</u>	<u>39€90</u>
<u>Demi langouste marinées (à griller ou à poêler) 18€ la pièce</u>	<u>(les 3 pour 45€)</u>

### Plateaux de fruits de mer et crustacés à composer selon vos envies

\*Salade fraîcheur, tartare de saumon ou de bar, carpaccio de coquilles saint jacques.

\*Sur commande ou à la demande cuisson sur place de bar, saumon ou colin vapeur, ainsi que vos langoustines, homards ou langoustes.

\*Saumon fumé écossais (origine garantie) tranché mains, œufs de saumon, de cabillaud ou d'avruga, tarama, rillettes de saumon ou de thon, blinis caviar français etc....

\*selon les saisons ou vos envies renseignez vous sur d'éventuelles préparations surprises