

EFFET MER

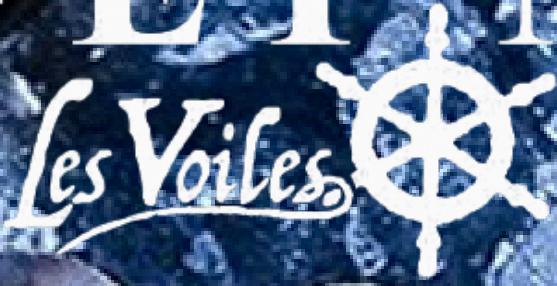


Table d'Hôtes
VOIRON

CARTE ET MENUS

MENU Spécial Saint Jacques fraîches

49,90 €

Menu St Jacques (Baie de St Brieux)

Mise en bouche, 2 plats + dessert

.....

Mise en bouche:

Tartare de St Jacques fraîches, Granny Smith,
huile d'olive vierge 1er pression,
citron Yuzu

.....

St Jacques bardé au lard fumé
poivre de Kampot, Crème de petit pois

.....

Risotto au coulis de crustacés,
St Jacques juste snaké

.....

Profiterole maison, crème glacée
Aux marrons, chocolat Bonnat

Huîtres, Coquillages, Crustacés

Composez votre assiette ou plateau à votre convenance

Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claires

N°3

6 Huîtres 13,50€

12 Huîtres 25,00€

N°2

6 Huîtres 15,90€

12 Huîtres 29,50€

N°1

6 Huîtres 18,50€

12 Huîtres 35,50€

Huîtres Hélie producteur d'Excellence à Saint Vaast la Hougue

N°3

6 Huîtres 13,50€

12 Huîtres 25,00€

N°2

6 Huîtres 15,90€

12 Huîtres 29,50€

Coquillages et Crustacés

10 Bulots de Granville 10,00€

6 Amandes de mer 5,90€

6 Moules Espagne jumbo 5,90€

6 Palourdes de Quiberon 5,90€

6 Crevettes roses Bio de Madagascar calibre 30/50 10€

Crevettes Gambas calibre 8/12 (la pièce) 7,90€

Pinces de Tourteau 6,50€

Poulpes à la catalane les 100grs 7,90€

Saumon gravlax les 100grs 7,90€

Rillettes de thon maison 10€

Homard Canadien 9,90€ les 100grs (pièce 400 à 600 grs)

Homard Breton 17€ les 100grs (600 à 800 grs pièce)

Les huîtres prestiges

Parc de l'impératrice Joel DUPUCH CAP FERRET N°3

(Ostréiculteur les petits mouchoirs)

6 Huîtres spéciales creuses 23,00€

12 Huîtres spéciales creuses 44,00€

Daniel SORLUT Spéciales creuses N°3
Région Charente-Maritime

6 Huîtres 24,50€

Utah Beach Spéciales creuses N°3
Chair blanche nacrée dense et charnue

12 Huîtres 47,50€

6 Huîtres 24,50€

12 Huîtres 47,50€

Gillardeau Spéciales creuses N°3 Huîtres spéciales Haut de gamme
longueur en bouche gout noisette

6 Huîtres 29,90€

La plate de Belon N°0
Élevées dans la baie de Mont ST Michel
Et cultivées en eau profonde

3 Huîtres 14,00€

6 Huîtres 26,00€

La spéciale Tsarskaya St Kerber
Cancale N°3

Huître du Tsars de Russie
Puissante et iodée note de lait d'amande

3 Huîtres 15,50€

6 Huîtres 28,00€

Tarbouriech N°3
la spéciale gout iodée
aux arômes de noisette et cèpes

3 Huîtres 15,50€

6 Huîtres 28,00€

Pour accompagner vos huîtres, pain de seigle, vinaigre échalotte, citron, beurre salé

Les entrées du moment

Foie gras de canard maison mi-cuit

Pain d'épice au miel d'acacia,
chutney de mangue

16,50€

Saumon Bio fumé maison,

Crème d'avocat au citron Yuzu et aneth

17,00€

12 Moules farcies en persillades au beurre d'Isigny

13,90€

Plats chauds

Filet de bœuf race Simmental 200grs

Au vin Jaune du Jura et foie gras

32,00€

Mille feuille de St Jacques fraîches, au coulis de crustacés

Fromage et desserts

Saint Marcellin entier affiné 8,50€

Profiterole maison crème glacée aux marrons Chocolat Bonnat 10,00€

Crème brûlée au caramel et beurre salé 9,00€

BOUILLABAISSES

(réservation 48 heures à l'avance midi et soir du mercredi au samedi)

Bouillabaisse de poissons et coquillages (mini 4 personnes)

59,50 € par pers

St Pierre, Dorade Royale, Lotte, Cabillaud, Rascasse, Rouget, Bar, Crevettes roses, Moules d'Espagne, Palourdes de Quiberon)

Bouillabaisse de poissons, coquillages et crustacés (mini 4 personnes)

115,00 € par pers

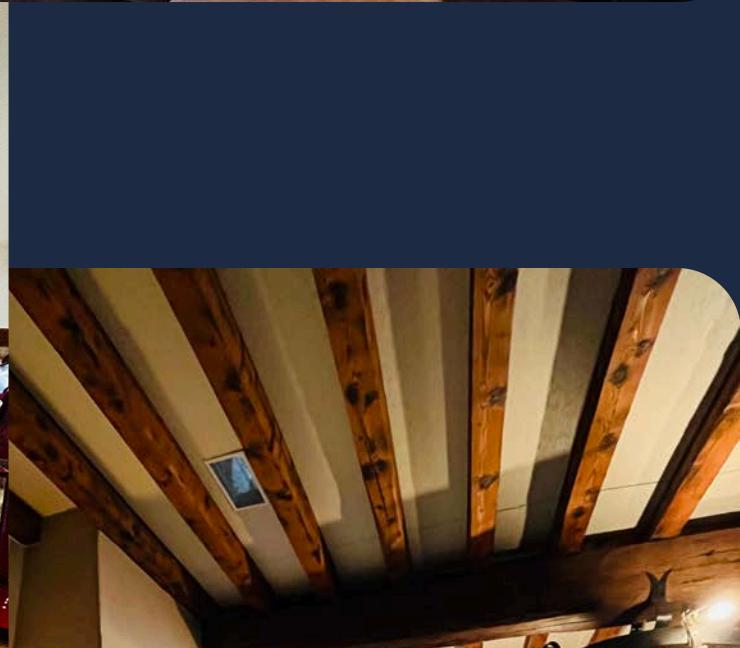
Chapon Grondin rouge, St Pierre, Dorade Royale, Lotte, Cabillaud, Rascasse, Rouget, Bar, Crevettes roses, Moules d'Espagne, Palourdes de Quiberon, Homard du vivier)

Toutes les bouillabaisse sont accompagnées de rouille maison, tranches de pains de campagne grillées et frottées à l'ail, pommes anglaises, légumes tournés à la vapeur servies avec une soupe de poissons de roche maison .

EFFET MER



table d'Hôtes



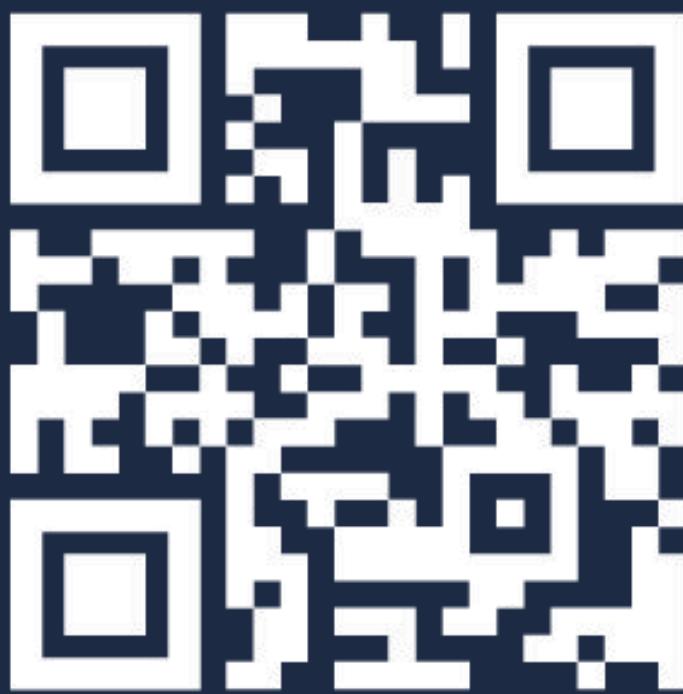
L'huître une alliée pour notre bien-être

Peu caloriques, les huîtres sont un véritable concentré de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments. Ainsi, pour 8 huîtres, on compte en moyenne 80 kcal. En revanche, elles sont riches en protéines, pauvres en glucides et une excellente source d'oméga 3 . Elles contiennent en outre de nombreux minéraux: fer, cuivre, manganèse, magnésium, calcium, phosphore, potassium et sodium. Enfin L'huître est riche en vitamines A, B2, B12, B3, B6, D, E ...

Un véritable joyau tonifiant et diététique!



Vous souhaitez être informés directement



LA CRIÉE
EFFET MER

EFFET MER
Les Voiles 

Table d'Hôtes

EFFET MER
Les Voiles 

55, avenue de St Cassien

06 52 67 04 79

38500 VOIRON

06 95 18 98 08