

nos casseroles de moules bouchots

Moules marinières

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché)

15,80 €

Moules à la crème

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché, crème)

16,20 €

Moules à la provençale

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché, tomates, basilic)

16,80 €

Moules au curry

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché, crème, curry)

16,80 €

Moules soleil d'or

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché, crème, arôme de safran)

16,80 €

Moules Aveyronnaise

(échalotes, oignons, beurre, vin blanc, persil haché, roquefort, crème)

16,80 €

Moules Mamy Paulette

(échalotes, oignons, vin blanc, crème, persil haché, champignons)

16,80 €

Moules au cidre et au lard

(échalotes, oignons, beurre, cidre, lard fumé, persil haché, crème)

16,80 €

Moules à la Viroise

(échalotes, oignons, beurre, cidre, andouille, persil haché, crème)

16,80 €

Moules à la bière et aux légumes

(échalotes, oignons, beurre, bière, légumes, persil haché)

16,80 €

prix nets

NOS FRUITS DE MER

	<i>les 6</i>	<i>Les 9</i>	<i>Les 12</i>
Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3	14,80 €	22,20 €	29,60 €
Portion de bulots (200g)	9,50 €	Portion de bigorneaux (100g)	5,00 €
Palourdes (la pièce)	1,20 €	Amandes (la pièce)	0,70 €
Clams (la pièce)	4,50 €	Tourteau mayonnaise (min 400g)	16,80 €
crevettes roses (calibre 40/60)		Langoustines (les 8)	24,50 €
(les 10) 14,80 € (la pièce) 1,60 €		(la pièce)	3,10 €
Homard canadien froid mayonnaise (400 à 600 g)			39,00 €
Homard breton froid mayonnaise (commande 48 h avant)		suivant le cours	
Assiette de fruits de mer			
(3 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 4 bulots, 1 amande, 2 palourdes, bigorneaux, 1 crevette rose) 15,20 €			

NOS PLATEAUX

	<i>1 pers</i>	<i>2 pers</i>
Plateau de l'écailler		
Par personne : (6 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, bulots, 3 amandes, 3 palourdes, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
Plateau du mareyeur		
Par personne : (6 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, ½ tourteau)	34,80 €	69,60 €
Plateau tout cuit		
Par personne : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
Plateau Normand		
Par personne : (7 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, ½ tourteau)	39,80 €	79,60 €
Plateau Percheron		
Par personne : (8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 1 clams, 2 langoustines, 1 tourteau)	49,00 €	98,00 €
Plateau Dégustation		
Par personne : (8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 1 clams, 2 langoustines, ½ tourteau et ½ homard)	-	118,00 €
Plateau Royal		
Par personne : (8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 1 clams, 2 langoustines, 1 homard)	62,50 €	125,00 €
La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages		
Prix nets		

Menu Percheron

32 €

Assiette de six huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3
ou
Tartare de dorade à la pomme et son pain grillé
ou
Croustillant de camembert et sa crème à la ciboulette

Dos de cabillaud en crumble de chorizo
au beurre nantais
ou
Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire
et sa sauce crème aux champignons de paris
ou
Bavette d'ailoyau de bœuf « Aberdeen Angus » d'Ecosse
poêlé aux échalotes, jus corsé

Crème brûlée au pommeau caramélisée au sucre roux de canne
ou
Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle
ou
Munster flambé au marc de gewurztraminer

NOS ENTREES

Croustillant chaud de camembert sur sa crème à la ciboulette 9,25 €

Tartare de dorade à la pomme sur son pain grillé 10,50 €

Soupe de poissons, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille 9,80 €

Petit carpaccio de saumon mariné au citron vert 12,80 €

Salade aux noix de st jacques et crevettes poêlées aux agrumes, sauce vierge
petite assiette 9,50 € grande assiette 13,80 €

Salade gourmande au magret de canard fumé et son escalope de foie gras poêlé
petite assiette 11,00 € grande assiette 14,95 €

menu enfant

(-12 ans) 9,80 €

Dos de cabillaud cuit vapeur au beurre blanc
ou
Petite escalope de veau à la crème

Tarte du jour ou coupe de glace (2 boules)
ou crêpe au sucre ou au chocolat (uniquement le soir)

NOS POISSONS

Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire
et sa sauce crème aux champignons de paris 19,85 €

Dos de cabillaud en crumble de chorizo
au beurre nantais 21,50 €

Lotte pochée sauce légèrement pimentée 24,00 €

Fricassée de noix de st jacques aux morilles 25,80 €

Cotriade Normande 28,00 €

(filet de St Pierre, rouget, cabillaud, limande, palourdes, langoustine,
pommes de terre, mijotés dans une fine soupe de poisson, servi avec une sauce rouille)

NOS VIANDES

Cordon bleu de veau et sa sauce crème aux champignons de paris 19,80 €

Tartare de bœuf charolais, coupé au couteau, préparé en cuisine 18,50 €

Rognons de veau sautés façon forestière 22,80 €

Bavette d'ailou de boeuf « Aberdeen Angus » d'écosse
poêlée aux échalotes, jus corsé 19,80 €

NOS GALETTES DE SARRASIN

Galette complète (jambon blanc, gruyère, œuf) 7,95 €

Galette bocage (jambon blanc, gruyère, sauce crème aux champignons) 7,95 €

Galette au chorizo (sauce tomate, gruyère, chorizo) 7,95 €

Galette végétarienne (gruyère, fromage de chèvre, œuf, légumes) 8,60 €

Galette bergère (fromage de chèvre, gruyère, jambon, noix) 8,60 €

Galette vosgienne (pommes de terre, jambon fumé, munster) 8,60 €

Galette à l'andouille (andouille, fondue d'oignons, moutarde à l'ancienne) 8,95 €

Galette Ornaise (pommes chaudes, camembert, magret de canard fumé) 8,95 €

Galette nordique (saumon fumé, crème, ciboulette) 9,80 €

Galette aux noix de st jacques
(noix de st jacques poêlées, julienne de légumes, beurre nantais) 12,95 €

NOS CRÊPES DE FROMENT

Crêpe au beurre salé et au sucre	3,95 €
Crêpe au chocolat chaud	4,95 €
Crêpe au Nutella	4,80 €
Crêpe duchesse (confiture d'abricot, grand marnier)	6,80 €
Crêpe Normande (pommes chaudes, caramel au beurre salé)	7,20 €
Crêpe Percheronne (pommes chaudes, flambé calvados)	7,50 €
Crêpe Belle Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly)	7,90 €
Crêpe des îles (ananas, raisins flambés au rhum, glace coco, chantilly)	7,95 €
Crêpe Suzette (jus de citron, jus d'orange, grand marnier)	7,95 €

NOS GOURMANDISES

Café gourmand 6,95 €

Crème brûlée au pommeau caramélisée au sucre roux de canne 6,90 €

Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle 7,50 €

Meringue faite par nos soins, glace vanille, crème chantilly 6,90 €

Petits croustillants chauds de chocolat noir,
glace au caramel au beurre salé 7,80 €

Poêlée de fraises à l'huile d'olive et au basilic
glace au yaourt bulgare 7,20 €

Véritable baba au rhum, crème chantilly
avec ananas mariné au rhum 7,50 €

Coupe de glace ou sorbet (la boule) 1,95 €
(vanille, chocolat, café, fraise, caramel au beurre salé, pain d'épices
passion, ananas, pomme, poire, framboise, citron, coco)

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 7,00 €

Demoiselle d'Isigny (glace vanille, caramel au beurre salé, chantilly) 7,00 €

Coupe de sorbet arrosé 7,80 €

prix nets

Restaurant LE PERCHERON

Plat du jour

du 27 octobre au 01 novembre

Lundi : repos

Mardi : ***Escalope de volaille panée, sauce tartare***

Mercredi : ***Couscous***

Jeudi : ***Cuisse de lapin chasseur***

Vendredi : ***Dos de lieu à l'oseille***



Nos Tarifs

Plat du jour

Plat + Entrée ou Dessert	10,85 €
Entrée + Plat + Dessert	13,60 €

Notre menu Percheron

Entrée + Plat + Dessert	32 €
-------------------------	------

Prix nets



NOUVEAU :

**Vous n'avez pas le temps de venir au restaurant,
nous vous les livrons à domicile ou au bureau**

(consulter notre rubrique : livraison à domicile)

livraison à domicile

Restaurant le PERCHERON

22 rue du général Leclerc 67540 OSTWALD

Tél. : 03 88 66 14 58

restaurant.le.percheron@orange.fr www.le-percheron-ostwald.com

Le restaurant Le PERCHERON vous propose la livraison de plats cuisinés tous les midis (du mardi au samedi) à votre domicile ou sur votre lieu de travail

Commandez votre plat la veille ou le matin de 8h00 à 9 h 45 en ligne ou sur mail, et nous vous livrons avant 12 h00

Nous vous livrons les repas sur Ostwald, la vigie, parc des tanneries
(sinon nous consulter) livraison (commande minimum 8 €)

plats du jour du 27 octobre au 01 novembre

plat	(à emporter) 7,25 €	(livré) 8,00 €
entrée + plat	8,50 €	9,25 €
entrée + Plat + dessert du jour	11,00 €	11,75 €

Lundi 27 octobre :	fermé
Mardi 28 octobre :	Escalope de volaille panée, sauce tartare
Mercredi 29 octobre :	Couscous
jeudi 30 octobre :	Cuisse de lapin chasseur
vendredi 31 octobre :	Dos de lieu à l'oseille
Samedi 01 novembre :	Bouchée à la Reine

Plat du jour

(poisson ou végétarien) de la semaine : Dos de cabillaud à la Fécampoise

Plat de la semaine

Fricassée de rognons de veau à la moutarde 12,00 €

Nos desserts 2,50 €

*-Tarte du jour
-Mousse au chocolat
-Tiramisu au spéculos, poire et
caramel au beurre salé
-Salade de fruits frais
à l'infusion de verveine
- Crème caramel*

*-Baba au Rhum, ananas mariné
au rhum, chantilly 2,95 €*

Bouteille de vin (nous consulter)

Boule de pain 0,45 €

NOS ENTREES

*Potage de légumes 2,50 €
Soupe de poissons (servi avec croûtons et sauce rouille) 5,80 €
Tarte à l'oignon et sa salade verte 4,80 €
Tartare de dorade aux pommes 7,00 €*

NOS SALADES

*Salade Alsacienne 7,50 €
(gruyère, cervelas, tomates cerises, salade, œuf dur)*

*Salade fermière 7,50 €
(Emincé de volaille rôti, tomates cerises, œuf dur,
oignons, pignons de pin, salade)*

*Salade des Côtes 7,80 €
(Chiffonade de saumon fumé, crevettes poêlées au curry,
tomates cerises, oignons, agrumes, salade)*

NOS PLATS

*Certains plats de la carte du restaurant peuvent être cuisinés
(à livrer ou à emporter)*

Nous contacter

NOS PLATS CONVIVIAUX

NOS PLATS CONVIVIAUX

*(condition : commande à partir de 8 personnes pour les plats conviviaux
commande 72 h pour les plats)*

<i>Filet mignon de porc aux girolles</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Suprême de pintade aux morilles</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Magret de canard rôti au miel et au pommeau</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rôti de quasi de veau à la crème de cèpes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>(nos plats de viandes sont accompagnés de gratin dauphinois, fricassée de légumes)</i>	
<i>Choucroute de poissons</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Cotriade Normande</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Filet de sandre au riesling</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Paella</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Choucroute garnie</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Baeckeofe aux 3 viandes en terrine</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Bouchée à la Reine, Spaëtzles</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rossbiff de cheval, spaëtzles ou salade de pommes de terre</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Civet de biche grand-mère, Spaëtzle ou gratin dauphinois</i>	<i>12,50 €</i>

*Pour toute autre commande particulière, veuillez nous
consulter*

Nos fruits de mer à emporter

(Prix valable jusqu'au 15 juillet 2014)

	<i>les 6</i>	<i>les 9</i>	<i>les 12</i>
Huîtres creuses fines de claires Oléron M3	12,50 €	18,75 €	25,00 €
Huîtres creuses Normandes pleine mer G2	14,50 €	21,75 €	29,00 €
Portion de bulots (200 g)	8,00 €	Portion de bigorneaux (100g)	4,25 €
Palourdes (la pièce)	0,80 €	Amande (la pièce)	0,50 €
Clams (la pièce)	3,65 €	Tourteau froid (min 400g)	14,28 €
Assiette de crevettes roses (cal 40/60)		Langoustines (les 8)	20,80 €
(les 10) 12,50 € (la pièce) 1,30 €		(la pièce)	2,70 €
Homard canadien froid (400 à 600 g)	35,00 €		
Homard breton froid (commande 48 heures à l'avance)	prix suivant le cours		

Nos plateaux

	<i>1pers</i>	<i>2pers</i>
Plateau de l'écailler <i>(par personne : 6 huîtres creuses fines de claire d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux)</i>	24,80 €	49,60 €
Plateau du mareyeur <i>(par personne : 6 huîtres creuses fines de claire d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, bulots $\frac{1}{2}$ tourteau)</i>	29,80 €	59,60 €
Plateau tout cuit <i>(par personne : 1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)</i>	29,00 €	58,00 €
Plateau Normand <i>(par personne : 7 huîtres creuses fines de claire d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, $\frac{1}{2}$ tourteau)</i>	34,90 €	69,60 €
Plateau Percheron <i>(par personne : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 1 clams, 2 langoustines, 1 tourteau)</i>	44,00 €	88,00 €
Plateau Dégustation <i>(par personne : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, 3 palourdes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 1 clams, 2 langoustines, $\frac{1}{2}$ tourteau et $\frac{1}{2}$ homard)</i>	-	102,00 €
Plateau Royal <i>(par personne : 8 huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 3 palourdes, 1 clams, 2 langoustines, 1 homard)</i>	53,40 €	106,80 €

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages

Nos fruits de mer sont servis sur plateau en polystyrène jetable et sur glace pilée sans accompagnement de sauces

Prix nets