

Menu Tentation 29,50€

Assiette de Coquillages

(4 Huîtres, 4 Moules, 1 Crevette,
2 Palourdes, 2 Escargots / Poivre)

Ou

Soupe de Poissons

Ou

Délice du Patron

(Pain de campagne grillé, tomates
fraîches, ail, poivrons confits, filets
d'anchois frais marinés)

* * * *

Espadon grillé

Ou

Macaronade de la mer

Ou

Moules Farcies

* * * *

Ile flottante

Ou

Nougat glacé

Menu Pitchoun' 12,50€

Ce menu est servi pour les enfants de
moins de 8 ans

Espadon , Tagliatelles fraîches

* * * *

1 verre de Coca-Cola

Ou

1 verre de Jus d'Orange

* * * *

Glace 1 boule

*Aucun changement ne sera fait
sur tous les menus même avec supplément.*

Menu Sensation 39,50€

Panaché de Coquillages

(6 Huîtres, 4 Moules, 1 Crevette,
2 Palourdes, 2 Escargots / Murex)

Ou

Tartare Terre et Mer sur son lit d'Algues Wakamé

Ou

Moules gratinées (les 14)

Ou

Carpaccio de Saumon et son Tomaké

* * * *

Fricassée d'encornets aux fruits de Mer

Ou

Gambas flambées à la Provençale

Ou

Pièce du Boucher Maturé 200gr

Ou

Thon Grillé (Selon arrivage)

* * * *

Fondant au Chocolat

Ou

Profiteroles chantilly

Ou

Coupe 3 boules

Nos Desserts

Profiteroles

9,00 €

Baba au Rhum

9,00 €

Nougat glacé *

8,50 €

Fondant au chocolat *

8,50 €

Ile flottante

6,50 €

Crème caramel *

6,00 €

** Dessert fait Maison*

Nos Coupes de Glaces Artisanes

Palourdière

Sorbet menthe chocolat, nappage chocolat, Get 27, chantilly

13,00 €

Coppa Cabana

Glace coco, glace chocolat, glce meringue, lait de coco, chocolat chaud, Bounty, chantilly

13,00 €

Espagnole

Glace pralinée, glace touron, glace spéculos, pralin, morceau de touron, gâteau speculoos, chantilly

13,00 €

Coupe Marronnier

Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly

12,00 €

Colonel

Trois boules de sorbet citron, vodka

12,00 €

Chocolat Liégeois

Glace chocolat, glace vanille, cacolac, chantilly

11,00 €

Café Liégeois

Glace café, glace vanille, café froid, chantilly

11,00 €

Poire Belle-Hélène *

Glace vanille, nappage chocolat chaud, poire, chantilly

11,00 €

Bambino

Glace vanille, glace carambar, glace chocolat, brochette de guimauves, Smarties, chantilly

9,00 €

Mauricienne* (Pour 2 personnes) Juillet et Août uniquement

Sorbet mangue, passion, ananas, citron, salade de fruits, gingembre, chantilly

19,00 €

** Glaces servies uniquement en période estivale*

Coupe 2 boules

5,50 €

Coupe 3 boules

8,00 €

Supplément chantilly

1,50 €

Supplément nappage chocolat

1,50 €

Café Gourmand

Le Café Gourmand fait Maison

13,00€

Thé Gourmand supp. 1€



Restaurant

La cuisine est un Art et tout Art demande patience !

Bienvenue

Pour votre bien-être, La Palourdière vous accueille dans son cadre convivial et son ambiance familiale, en mettant tout en œuvre pour vous satisfaire.

Il est de notre devoir en tant que professionnels de vous proposer une qualité irréprochable. C'est pourquoi, nous vous demandons la plus grande indulgence si nous manquons de certains produits.


Nous vous remercions de votre venue dans notre établissement, et nous espérons que vous allez passer un agréable moment en notre compagnie.

Le Personnel et la Direction.

www.restaurantlapalourdiere.fr

www.restaurantlapalourdiere.fr

 Resto La Palourdière

 04 67 43 80 19

Cocktail Alcoolisé

Américano Maison	9,50 €
<i>Martini rouge et blanc, Campari, Gin</i>	
Bloody Mary	9,50 €
<i>Vodka, citron vert, jus de tomate, épices</i>	
Ti Punch	9,50 €
<i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne</i>	
Planteur	10,50 €
<i>Rhum blanc, cocktail de jus de fruits, cannelle, sucre de canne</i>	
Mojito	9,50 €
<i>Rhum blanc, menthe fraîche, soda, citron</i>	
Tequila Sunrise	9,50 €
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Cactus	9,50 €
<i>Tequila, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	
Gin Fizz	10,00 €
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Cuba Libre	9,50 €
<i>Rhum blanc, coca, citron vert</i>	

Cocktail Champagne

Impérial	13,50 €
<i>Liqueur de mandarine, Champagne</i>	

Cocktail

Sans Alcool

Le Chantaco	9,00 €
<i>Cocktail de jus de fruits</i>	
Virgin Mojito	9,00 €
<i>Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme</i>	
Cranberry Fizz	9,00 €
<i>Menthe fraîche, jus de citron, jus de Cranberry</i>	

Champagne 75cl

Gosset Brut <i>Grande Réserve</i>	90,00 €
Gosset Brut <i>Grand Millésime 2006</i>	138,00 €
Gosset <i>Grand Rosé</i>	98,00 €
Gosset <i>Grand Blanc de Blanc</i>	98,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	158,00 €
Laurent-Perrier <i>Cuvée Grand Siècle</i>	215,00 €

Eau Minérale

Eau de Perrier <i>eau gazeuse (1 L)</i>	5,00 €
Vittel <i>eau plate (1 L)</i>	5,00 €

Apéritif

Casanis - Ricard - Pastis 51 <i>(2 cl)</i>	3,00 €
Martini - Porto - Muscat - Suze <i>(4 cl)</i>	4,00 €
Campari - Noilly Prat <i>(4 cl)</i>	4,00 €
Kir « pêche ou Cassis » <i>(8 cl)</i>	4,00 €
Bière Pression <i>(25 cl)</i>	4,50 €
Champagne coupe <i>(8 cl)</i>	10,50 €
Kir Royal « pêche ou Cassis » <i>(8 cl)</i>	11,50 €

Soda et Jus de Fruit au verre 25cl

Coca Cola, Orangina, Schweppes	4,00 €
Limonade, Perrier	4,00 €
Jus de fruits	4,00 €
<i>Orange, ananas, tomate, cranberry, pomme</i>	

Les Whiskies

Scotch & Bourbon

Whisky baby <i>Clan Campbell (2 cl)</i>	4,00 €
Clan Campbell <i>Scotch whisky Scotland (4 cl)</i>	8,00 €
Four Roses <i>Bourbon whisky Kentucky (4 cl)</i>	10,00 €
Four Roses <i>Single Barrel 10 ans d'âge (4 cl)</i>	14,00 €
Jack Daniel's <i>Tennessee 7 ans d'âge (4 cl)</i>	12,50 €
Chivas Regal <i>Scotch whisky Scotland</i>	
<i>* 12 ans d'âge (4 cl)</i>	14,00 €

Digestif

Cognac, Armagnac, Calvados	8,50 €
Bailey, Grand Marnier	8,00 €
Marc de Muscat, Eau de vie de Poire	8,50 €
Cointreau	8,50 €
Get 27, Malibu, Fraise des bois	8,00 €
Vodka, Rhum blanc, Gin, Tequila	8,00 €
Rhum Havana <i>7 ans d'âge</i>	12,00 €
Diplomatico	12,00 €

Boisson chaude

Thé - Infusion	3,50 €
Grand Café	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Café	2,50 €

Nos Entrées

Soupe de Poisson	14,00 €
Duo de Tartare Terre et Mer sur son lit d'Algues Wakamé	18,00 €
Moules Marinière	10,00 €
Couteaux poêlés en Persillade <i>Vin blanc , Piment d'espelette (selon arrivage)</i>	16,50 €
Tartare d'Huîtres	18,80 €
Huîtres gratinées <i>(les 6)</i>	12,00 €
Moules gratinées <i>(les 14)</i>	11,00 €
Carpaccio de Saumon et son Tomaké	14,50 €
Carpaccio de Bœuf	13,00 €
Le délice du Patron	16,00 €
<i>(Pain de campagne grillé, tomates fraîches, ail, poivrons confits, filets d'anchois frais marinés)</i>	
	14,00 €
Bouquet de Crevettes	17,00 €
Tourteau	48,00 €
Homard <i>(Selon arrivage)</i>	

Nos Coquillages

Douzaine d'Huîtres	14,00 €
6 Huitres Creuses	7,50 €
Douzaine de Palourdes	12,00 €
6 Palourdes	6,50 €
Douzaine de Moules	8,00 €
6 Moules	4,50 €
6 Praires	10,00 €
Escargots de l'Etang <i>(Poivre) à l'Aïoli (Selon arrivage)</i>	12,00 €
Escargots de Mer <i>(Pointu, Murex) à l'Aïoli (Selon arrivage)</i>	16,00 €
Bouquet Crevettes	14,00 €
Tourteau	17,00 €
Homard <i>(Selon arrivage)</i>	48,00 €

Pour toutes douzaines ou portions pour 2 personnes supplément 1€

Nos Plateaux

Panaché de Fruits de Mer	25,00 €
<i>6 Huîtres, 6 Moules, 2 Crevettes, 3 Palourdes, 3 Escargots (Poivre), 3 Escargots (Murex), 1 Praire</i>	
Le Pêcheur	51,00 €
<i>12 Huîtres, 12 Moules, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Escargots (Poivre), 6 Escargots (Murex), 2 Praires</i>	
Le Bouquet Marin	68,00 €
<i>24 Huîtres, 12 Moules, 6 Crevettes, 12 Palourdes, 6 Escargots (Poivre), 6 Escargots (Murex)</i>	
Le Royal Tourteau <i>pour 2 personnes</i>	79,00 €
<i>18 Huîtres, 12 Moules, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Escargots (Poivre), 6 Escargots (Murex), 4 Praires, 1 Tourteau</i>	
Le Royal Homard <i>pour 2 personnes</i>	111,00 €
<i>18 Huîtres, 12 Moules, 6 Crevettes, 6 Palourdes, 6 Escargots (Poivre), 6 Escargots (Murex), 4 Praires, 1 Homard</i>	

Tous nos Plats sont faits Maison

Nos Poissons (Grillés aux Ceps de Vigne)

Queue de Lotte, Daurade, Pageot, Marbré, Sar... Grillé : <i>(Selon arrivage) les 100 gr.</i>	6,80 €
Loup, St Pierre, Turbot Grillé : <i>(Selon arrivage) les 100 gr.</i>	8,80 €
Sole Grillée : <i>(Selon arrivage) les 100 gr.</i>	9,00 €
Espadon Grillé	18,80 €
Thon Grillé : <i>(Selon arrivage)</i>	21,00 €
Gambas Grillées	21,00 €
Seiche Grillée	20,00 €
Homard Grillé	51,00 €

Spécialités Maison

Macaronade de la Mer	20,00 €
Blanquette de Lotte	21,80 €
Gambas flambées à la Provençale , Tagliatelles Fraîches	22,00 €
Fricassée d'encornets aux fruits de Mer <i>(Sauce Crèmeuse, Poivron, Chorizo)</i>	21,80 €
Bourride à la Sétoise <i>(Spécialité de la Région)</i>	22,00 €
Moules Farcies à la Sétoise <i>(Spécialité de la Région)</i>	17,50 €
Gratin de Saint Jacques aux cèpes <i>(Sauce crèmeuse au Madère)</i>	25,60 €
Bouillabaisse sur commande <i>(Pour 2 personnes)</i>	110,00 €

La Bouille Cranquette

La Bouillabaisse façon Palourdière	28,00 €
---	----------------

Nos Viandes Origine France

Magret de Canard grillé	21,00 €
Pièce du Boucher <i>(Boeuf Maturé)</i>	23,00 €

Côte à L'os Maturée Vendu au Kilo Voir Ardoises

Angus – Aubrac – Blonde d'Aquitaine – Salers – Simmental – Bazadaise ...

LE FROMAGE S’AFFINE ... LE VIN SE BONIFIE ... LA VIANDE SE MATURE ...

La maturation « **dry aged** » est le résultat d'un lent processus enzymatique au cœur de la viande. La maturation concentre et accentue l'arôme brut de la viande, attendrit la structure de ses fibres et développe certains saveurs propres à chaque race et à chaque animal, selon son âge et la manière dont il a été élevé. On peut ainsi retrouver des saveurs de beurre, de noisette, de cerise, de caramel. La maturation développe les goûts du terroir de chaque élevage, ces arômes transférés dans le muscle par l'alimentation de l'animal.

Le terme « dry aged » désigne la maturation telle que nous la pratiquons, dans une cave de maturation à 1-3°C et au taux d'hydrométrie plutôt bas (en dessous de 80%).