



@restaurantleprovence  
@comptoir28

# Carte à emporter !



**DISPONIBLE DU JEUDI AU SAMEDI**

Retrait des commandes entre 11h00 & 13h30

<b>SOLE PORTION GRILLÉE</b> , légumes de saison, moules & beurre blanc	29,00€
<b>CUISSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES</b> , persillées & gratin dauphinois	33,00€
<b>HOMARD ENTIER EN GRATIN</b> , complètement déshabillé, champignons, moules, pétoncles, gnocchis de pomme de terre et sauce homardine	45,00€

## LE PLAT DE LA SEMAINE

Une spécialité qui change chaque semaine, pour vous régaler tout au long du confinement !

**UNE SEMAINE = UN PLAT**

**À COMMANDER 24H À L'AVANCE**

**LE 3 / 4 / 5 DECEMBRE**

**29,00 €**

**Encornet farçi aux Gambas**  
coulis de crustacés et riz parfumé

OU

**Pavé de Lotte à l'Américaine**,  
crème de topinambour et brunoise de légumes

**LE 10 / 11 / 12 DECEMBRE**

**35,00 €**

**« Petite Bouillabaisse du Pêcheur »**

Filets de Saint-Pierre, Rouget, Lotte, cuits dans une délicieuse soupe de poissons maison.  
Pomme de terre, rouille, croûtons, fromage.

**LE 17 / 18 / 19 DECEMBRE**

**28,00 €**

**« Noix de St-Jacques fraîches »**

gambas et fruits de mer en gratin,  
épinards et champignons

Noix de st Jacques fraîches,

## EN COMPLÉMENT

**24H À L'AVANCE, TOUT AU LONG DU CONFINEMENT**

<b>Velouté de cèpes &amp; champignons</b>	8,00€
<b>Fricassée de légumes d'hiver</b>	8,50€
<b>Saumon mi-cuit au sel</b> , quinoa à l'encre de seiche	9,00€
<b>Flan de foie gras</b> , crème de potiron	9,00€
<b>Suprême de pintade</b> , champignons & pommes grenailles	13,00€
<b>Entremet café / praliné</b>	6,50€
<b>Succès maison aux noix de chez Monsieur Massi</b>	6,50€
<b>Biscuit Coco, crémeux passion et fruits exotiques</b>	6,50€

**Pour les fêtes de fin d'année, retirez vos plats le MARDI 22, MERCREDI 23 et JEUDI 24 DECEMBRE**

**Entre 11h et 13h30**

**Puis le MARDI 29, MERCREDI 30 et JEUDI 31 DECEMBRE**

**Entre 11h et 13h30**

**SEMAINE DU 21 AU 27 DECEMBRE & SEMAINE DU 28 AU 31 DECEMBRE  
DISPONIBLE SUR LE VERSO**





@restaurantleprovence  
@comptoir28

# Carte à emporter !



Pour les fêtes de fin d'année, retirez vos plats le **MARDI 22**, **MERCREDI 23** et **JEUDI 24 DECEMBRE**

Entre 11h et 13h30

Puis le **MARDI 29**, **MERCREDI 30** et **JEUDI 31 DECEMBRE**

Entre 11h et 13h30

« A partir du Mardi 22 Décembre »

Pensez à commander 48h à l'avance

## APERITIFS

<b>Croque Monsieur</b> , parfum de truffe.....	13,00€
<b>Verrines</b>   Ceviche de saumon et cabillaud aux agrumes.....	3,50€
Crevettes marinées citron vert et ananas.....	3,50€
Emietté de crabe, choux et pommes vertes.....	3,80€

## ENTREES

<b>Huitres chaudes en habits verts</b> , sabayon au chignin.....	Les 6 : 20,00€
<b>Foie gras maison</b> , raisins macérés au Porto.....	portion : 9,00€   Au Kg : 95,00€
<b>Saumon fumé (au bois de Hêtre) maison</b> .....	portion : 8,00€   Au Kg : 65,00€
<b>Nage de Saint-Jacques aux champignons</b> .....	14,00€
<b>1/2 homard en salade</b> , légumes croquants.....	27,00€

## POISSONS

<b>Artichauts boutons farçis</b> , gratinés et gambas.....	18,00€
<b>Cassolette de poissons et crustacés</b> , en croûte de feuilletage.....	25,00€
<b>Sole portion grillée</b> , légumes de saison, moules & beurre blanc.....	29,00€
<b>Pavé de turbot</b> , pommes fondantes, champagne et champignons.....	30,00€
<b>Cuisses de grenouilles fraîches</b> , persillées & gratin dauphinois.....	33,00€

## VIANDE

<b>Volaille de Bresse aux écrevisses fraîches</b> , gratin dauphinois.....	20,00€
----------------------------------------------------------------------------	--------

## DESSERTS

<b>Vacherin maison au chocolat Chartreuse</b> .....	6,50€
<b>Entremet chocolat blanc et mangue</b> , fruits exotiques.....	6,50€
<b>Mousse châtaigne et whisky</b> , croquant chocolat.....	6,50€