



Restaurant "LE GRILLON"

25, RN 10 - 37250 SORIGNY ☎ 02.47.26.07.01
email: www.audreytony33@gmail.com

...



Plats



et

Menus

à emporter

RESTAURANT LE GRILLON

25, RN 10 - 37250 SORIGNY ☎ 02.47.26.07.01 - fax 02.47.39.19.53
email: www.audreytony33@gmail.com - RC 70 A 86 - SIRET 437 632 219 00014 - APE 553A

Foie gras de Canard maison en bloc _____ 80 € le Kg

Plateau de fruits de mer sur demande.

*Pour toute autre demande, merci de vous adresser
au restaurant "Le Grillon"*

Pour votre commande:

Nom - Prénom : _____

Adresse: _____

Tél: _____



-Photos non contractuelles-

A la carte

Nombre de part

Prix de la part

6,50 €

Toasts et verrines pour apéritif (8 pièces par personne)

Toasts:

- Asperge et mayonnaise
- Beurre d'aneth - Saumon fumé
- Confiture d'oignon magret séché
- Crevettes sauce cocktail

Verrines:

- Tartare de St-Jacques œufs de harengs
- Crème de foie gras confiture de figues
- Caviar d'aubergines émincées
- Guacamole tomate séchée

Les Entrées

8,50 €

Coquille de poisson et fruits de mer gratinée

9,00 €

Foie gras de Canard maison confiture de figues

9,00 €

Assiette de Saumon mariné par nos soins

15,50 €

Demi-Homard à la parisienne mayonnaise citronnée

Les Poissons

12,50 €

Lotte à l'Armoricaine

12,50 €

Roulé de Sole sauce Dieppoise

15,50 €

Demi Homard gratiné à l'Armoricaine

Les Viandes

12,50 €

Caille désossée farcie, crème de Porto

10,50 €

Sauté de Cerf sauce Grand-Veneur

13,50 €

Carré de Veau à la forestière

13,50 €

Pavé de Cerf sauce Poivrade

Chaque viande
accompagnée
de 3 légumes

Les Desserts

5,00 €

Omelette Norvégienne

5,00 €

Parfait au chocolat

5,00 €

Entremet poire caramel



Menu 1

Nombre de personnes

29,50 par personne

Plateau de toasts et verrines
8 pièces par personne

Toasts:

- Asperge et mayonnaise
- Beurre d'aneth - Saumon fumé
- Confiture d'oignon magret séché
- Crevettes sauce cocktail

Verrines:

- Tartare de St-Jacques œufs de harengs
- Crème de foie gras confiture de figues
- Caviar d'aubergines émincées
- Guacamole tomate séchée

Coquille de poisson et fruits de mer gratinée
ou

Foie gras de Canard maison confiture de figues
ou

Assiette de Saumon mariné par nos soins
ou

Demi Homard à l'Américaine ou à la parisienne mayonnaise citronnée

Sauté de Cerf sauce Grand-Veneur
ou

Carré de Veau à la forestière
ou

Caille désossée farcie, crème de Porto

Chaque viande
accompagnée
de 3 légumes

Omelette Norvégienne
ou

Parfait au chocolat
ou

Entremet poire caramel

Menu 2

Nombre de personnes

37,50 par personne

Plateau de toasts et verrines
8 pièces par personne

idem menu 1

Coquille de poisson et fruits de mer gratinée
ou

Foie gras de Canard maison confiture de figues
ou

Assiette de Saumon mariné par nos soins
ou

Demi Homard à l'Américaine ou à la parisienne mayonnaise citronnée

Lotte à l'Américaine
ou

Roulé de Sole sauce Dieppoise

Pavé de Cerf sauce Poivrade
ou

Carré de Veau à la forestière
ou

Caille désossée farcie, crème de Porto

Chaque viande
accompagnée
de 3 légumes

Omelette Norvégienne
ou

Parfait au chocolat
ou

Entremet poire caramel