

Les entrées froides

Tartare de saumon et St Jacques sur compotée de fenouil.

8.10€

Foie gras tradition aux figues et chocolat noir gingembre.

10.90€

Saumon fumé, ses toasts et sa salade du marché.

9.60€

Carpaccio de St Jacques aux fruits de la passion.

8.10€

Salade de gambas au lait de coco et citron vert aux suprêmes d'agrumes.

8.90€

Nage de queues d'écrevisses et courgette au cognac, ses chips de parmesan.

6.90€

Trou normand glacé au choix : 3.40€ nous consulter

Les entrées chaudes

Crème du Barry

Potage Julienne d'Arblay.

4.10€

Trilogie océane au Noilly Prat et champignons sauce légère.

6.90€

Curry de crevettes tropicales aux baies roses et son chutney de citron.

8.60€

Brochette de gambas façon Asiatique à la plancha.

8.90€

Escalope de foie gras de canard poêlée sur son gâteau de pain d'épices aux poires et miel.

10.20€

Escargots au Jurançon, champignons, et amandes grillées en cocotte lattée.

7.80€

Noix de coquilles St Jacques au caramel de jus de pommes à la cannelle.

9.10€

Ris de veau Forestier en habit feuilleté.

12.90€

Les viandes

Le filet de bœuf « Les pieds sous la table ».

15.50€

Magret de canard au vieux Banyuls sa poire rôtie caramélisée au poivre

13.60€

Médailon de veau aux asperges vertes.

15.40€

Filet mignon de porc en robe dorée sauce aigre douce.

10.80€

Souris d'agneau à la fleur de thym.

15.40€

Suprême de poulet à la crème de Maroilles.

11.40€

Pintadeau au vieux Calva et sa crème de pommes.

11.40€

Eventail de fondant de cerf crème de framboise.

15.80€

Ballottine de volaille aux senteurs du sud et sa crème d'anis.

12.10€

Pavé de rumsteck, émulsion crémeuse au roquefort et éclats de noix.

14.90€

Fromage chèvre chaud sur pain d'épice au miel
Et pignon de pain.

4.10€

Plateaux de fromages « Philippe Olivier ».4.30€

Pour ouvrir l'appétit :

Le plateau mise en bouche : 3 pièces par personne : 3.30 €

La bouteille de « Charles Pelletier » : 9.90 €.

Le champagne « Roualet-desbordes » : 18.90 €.

Les poissons

Dos de cabillaud juste poêlé à la crème de mimolette.

11.30€

Filet de poisson du jour en feuille de brick saveur orientale.

10.90€

Feuilleté aux trois saumons, beurre d'agrumes et son étuvée de petits légumes.

11.90€

Médaille de filet de sole sur son lit de fondue de poireaux crévés.

12.90€

Brochette « Neptune » aux saveurs de la Méditerranée.

13.10€

Filets de rouget à l'unilatéral au parfum d'anis.

11.20€

Le 1/2 homard rôti au beurre d'ail.

Selon le cours du jour.

Filet de dorade au raifort et tombée au fenouil.

10.90€

Médaille de lotte sauce homardine et ses demoiselles de la mer.

14.30€

Bar sauce épicée au Gewurztraminer et sa julienne de légumes.

13.90€

Les desserts

Ile flottante tiède parfumée à la lavande 4.30€

Profiteroles aux trois chocolats 5.50€

Soufflé glacé au Grand Marnier. 4.60€

Feuillantine dorée au mascarpone fouetté et ses fruits du moment parfumés à la violette. 6.10€

Soupe de fruits frais à la limonade à l'ancienne et coquelicot 4.20€

Tarte fine aux pommes et sa crème à la confiture de lait. 4.20€

Fondant au chocolat tiédi mode « british ». 4.20€

Sabayon de fruits parfumé à la fleur d'oranger. 4.20€

Le fromage blanc aux fruits rouges, sa tuile de Carambar. 2.60€

La crêpe chocolat à la mousse de citron et son coulis de framboise. 4.20€

Feuillantine de poire tiède, sauce au café. 4.20€

Crème brûlée à la fleur d'oranger. 4.20€



LES PIEDS SOUS LA TABLE

Traiteur à domicile

140 Chemin Parmentier

62100 calais

Tel /fax : 03.21.85.44.16

Port : 06.38.77.16.50

Mail : lespiedssouslatable@bbox.fr

www.piedssouslatable.com

Chef à domicile

Passez vos invitations

Avec notre chef à domicile

C'est le restaurant

Qui s'invite chez vous !

Toute prise de commande s'effectue

à domicile sur rendez-vous.

