

# VENTE A EMPORTER

## LES FRUITS DE MER

### **Le plateau ESTACADE 17 €**

3 langoustines, 6 crevettes roses, 100g de bigorneaux,  
100g de bulots, 50 g de crevettes grises, 1 pince de  
tourteau.

Citron et rince-doigts

### **Le plateau BERIGNY 21 €**

4 langoustines, 8 huîtres n°3, 6 crevettes roses, 100g de  
bigorneaux,  
100g de bulots, 50 g de crevettes grises.

Citron et rince-doigts

### **Le plateau TRADITION 27 €**

4 langoustines, 8 huîtres n°3, 6 crevettes roses,  
100 g de bigorneaux, 100 g de bulots, 50 g de  
crevettes grises,

1/2 tourteau.

Citron, rince-doigts

## LES HUITRES OUVERTES

Normande de St Vaast n°3 8,90 € le  
Kg

## LES ENTREES

Palette aux trois poissons fumés, fromage blanc  
et pesto

7€ la part

Terrine de poissons aux olives

5 € la part

Petit gâteau aux petits pois et lard fumé

6 € la part

Terrine de poissons aux crustacés, confiture  
d'oignons

6,50 € la part

Salade de crevettes décortiquées au piment aigre-  
doux

6 € la part

Saumon fumé « maison »

39 € le kg

## LES POISSONS (la part)

- Dos de saumon cuit sur peau, chausson de légumes 8,50 €

-

Brandade de morue au chorizo, julienne de carottes de sable 7,50 €

Blanc de barbue aux amandes effilées, jardinière de légumes 10 €

Filet de rouget barbet rôti sur peau, tapenade et pulpe de pommes de terre à la muscade 8,50 €

Fricassée de queue de lotte au jus de bouillabaisse et riz 10 €

**RESTAURANT LA MAREE**

**77 Quai Bérigny 76400 FECAMP**

**02 35 29 39 15**

**restaurant-la-maree@wanadoo.fr**

**Merci de passer vos commandes 48 h à l'avance.**

**Fermé le lundi .**