Carte des plats à emporter

Restaurant Beg-Avel 02 98 07 92 46

Les entrées froides

- Coquille de Crabe ..... 4.00€
- Coquille de Surimi ..... 3.20€
- Coquille de Saumon ..... 3.80€
- Coquille de Lieu ..... 3.80€
- Assiette du pêcheur Crevettes décortiquées, moules, lieu, noix de st jacques, champignons, croutons frits, sauce ..... 6.00€
- Assiette de saumon fumé Rouleau de saumon, crevettes, toasts, sauce ..... 5.30€

Les entrées chaudes

- Coquilles st Jacques à la bretonne ..... 3.80€
- Coquilles St Jacques sauce Dieppoise ..... 4.20€
- Coquille St Jacques aux petits légumes ..... 4.20€
- Brochette de coquilles St Jacques ..... 7.00€
- Cassolette de fruits de mer ..... 5.60€
- Lotte à l'Américaine ..... 7.00€

Les plateaux de fruits de mer

- Plateau de fruits de mer Crabe, langoustines, bigorneaux, crevettes ..... 13.50€
- Plateau de fruits de mer Crabe, langoustines, bigorneaux, crevettes, huitres .... 17.50€

Accompagnés de mayonnaise, prêt de curettes et casse-noix, le prix peut varier selon cours

Les viandes

- Blanquette de veau ..... 4.80€
- Rougaille saucisse ..... 4.70€
- Bourguignon ..... 4.30€
- Blanquette de dinde ..... 4.20€
- Navarin aux carottes et navets ..... 5.40€
- Filet mignon (sauce champignons ou ananas) ..... 5.20€
- Coquelet à la paysanne ..... 5.20€
- Pintadeau aux raisins ..... 5.00€
- Rôti de porc ..... 4.00€
- Rôti de veau ..... 5.50€
- Civet de chevreuil ..... 5.50€
- Langue de bœuf ..... 4.60€
- Ragoût (de fruits de mer) ..... 8.80€
- Jambon à l'os ..... 4.00€
- Souris d'agneau ..... 8.70€
- Poulet basquaise ..... 4.20€

- Suprême de pintade forestière ..... 6.00€
- Cuisse de canard ..... 4.80€

Les accompagnements

- Ratatouille ..... 1.50€
- Tomates provençales ..... 0.70€
- Gratin de courgettes ..... 1.80€
- Poêlée de légumes ..... 1.50€
- Flan de légumes ..... 1.20€
- Fagot d'haricots verts ..... 1.00€
- Fagot d'asperges ..... 1.20€
- Salade verte ..... 1.00€
- Riz ..... 1.20€
- Semoule ..... 1.20€
- Far noir ..... 1.50€
- Pommes cuites ..... 0.70€
- Gratin dauphinois ..... 1.50€
- Pommes de terre au four lardon fromage ..... 1.50€
- Pommes de terre farcies ..... 2.00€
- Pommes de terre au four persillées ..... 1.30€

Les plats uniques

- Hachis Parmentier de canard (+ salade verte) ..... 5.50€
- Tartiflette (+ salade verte) ..... 6.00€
- Hachis Parmentier (+ salade verte) ..... 5.00€
- Choucroute de la mer ..... 8.50€
- Choucroute ..... 6.00€
- Kig ar farz (à partir de 25 personnes) ..... 7.50€
- Couscous ..... 6.80€
- Paëlla ..... 7.50€
- Cassoulet ..... 5.70€
- Soupe à l'oignon (croutons + gruyère) ..... 1.30€

Les buffets

- Buffet de poissons
  Macédoine, lieu, saumon, terrine de poissons ..... 4.00€
- Buffet de charcuteries
  Jambon, saucisson sec et à l'ail, poitrine roulée, terrine de campagne, andouille .... 3.50€
- Buffet de viandes froides
  Rosbeef, rôti cuit, poulet, chips, mayonnaise ..... 3.80€
- Salade de pâtes
  Saumon frais, saumon fumé, échalotes ..... 1.80€
- Buffet de salades
  Piémontaise, taboulé, carottes, riz niçoise, céleri, betteraves rouges ..... 4.50€
- Une salade au choix
  Piémontaise, taboulé, riz niçoise, salade ..... 1.20€

- Plateau de fromages
  Chèvre, gruyère, camembert, roquefort, brie ..... 3.20€
- Buffet complet (à partir de 20 personnes)
  Salade, charcuterie, poisson, viande froide, fromage, beurre ..... 16.00€

- Des arrhes sont demandées à la réservation
- Nos prix s’entendent nets par personne
- Tous les plats sont proposés à partir de 10 personnes
- Les réservations devront être prises au plus tard le mardi soir pour le samedi
- Les plats seront à retourner propres pour le mercredi suivant