LE STELLA

MENU

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ARRIVAGE QUOTIDIEN DE FRUITS DE MER. NOTRE CHEF ÉCAILLER SÉLECTIONNE LA MEILLEURE QUALITÉ D'HUÎTRES SPÉCIALES ENTRE LES MAISONS GILLARDEAU, PAPIN, SORLUT ET ANCELIN. FRAÎCHEUR GARANTIE.

LE PLATEAU DU STELLA — 95
4 claires n°2, 4 spéciales n°3, 4 belons n°2, 2 clams, 4 langoustines, 4 moules, 1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 4 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises, pain, beurre, sauce échalotes et citron

LE PLATEAU MAREYEUR — 62
3 claires n°2, 3 spéciales n°3, 3 belons n°2, 1 clam, 2 langoustines, 2 moules, 3 crevettes roses, 3 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises, pain, beurre, sauce échalotes et citron

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

FINES DE CLAIRE N°2 *les 6*	24,6
FINES DE CLAIRE N°3 *les 6*	24
SPÉCIALES UTAH BEACH N°2 *les 6*	27
SPÉCIALES D'OLÉRON GILLARDEAU N°3 *les 6*	27,6
SPÉCIALES D'OLÉRON GILLARDEAU N°5 *les 6*	24
BELON N°2 *les 6*	24
OURSINS (EN SAISON) *la pièce*	SELON COURS
PRAIRES *les 6*	18
MOULES D'ESPAGNE *les 6*	9
BIGORNEAUX *la portion*	12,5
BULOTS *la portion*	13
CREVETTES ROSES *la portion*	19,5
CREVETTES GRISES *la portion*	14
LANGOUSTINES *la portion*	35
DEMI TOURTEAU, MAYONNAISE	21

ENTRÉES

OS À MOELLE		16
SALADE DE POULPE *à la tropezienne*		17
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE *maison*		15
ŒUFS BIO MAYONNAISE « MIMOSA »		14
AVOCAT CREVETTES, *sauce cocktail*		14
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS *et parmesan*		16
CEVICHE DE DAURADE		19,5
SAUMON FUMÉ MAISON *blinis maison et crème fraîche*		21
SALADE FRISÉE, *croûtons et lardons*		15
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON		14
HARENGS POMMES À L'HUILE		14
GROS ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE	*les 6*	18
	les 12	36

À PARTAGER

PLANCHE DU STELLA — 29
houmous, tempura de légumes, accras antillais, piments de padrón, jambon de pays, saucisse sèche, terrine de campagne

POISSONS

PAVÉ DE CABILLAUD — 31
sauce lait de coco et purée de pommes de terre

QUENELLES DE BROCHET — 34
sauce Nantua maison et tagliatelles fraîches

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE — 62
et pommes vapeur

ENCORNETS À LA PROVENÇALE — 33
et riz Pilaf

PAVÉ DE SAUMON — 32
sauce à l'oseille et épinards frais

VIANDES

ESCALOPE MILANAISE 32
et penne à la sauce tomate

STEAK TARTARE CHAROLAIS PRÉPARÉ À VOTRE GOÛT 29
frites maison et salade

FILET DE BŒUF 49
sauce béarnaise ou poivre et frites maison

LE TIGRE QUI PLEURE 36
frites maison

ENTRECÔTE ANGUS 42
sauce béarnaise ou poivre et frites maison

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES 32
servies avec des haricots verts frais

FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE 32
bacon et haricots verts frais

ANDOUILLETTE TIRÉE À LA FICELLE 29
purée de pommes de terre au beurre demi-sel

PIED DE PORC PANÉ 28
sauce béarnaise et frites maison

COQUELET RÔTI AU THYM 32
pommes sautées

BURGER DU STELLA 29
et frites maison

BLANQUETTE DE VEAU 30
et riz Pilaf

GRANDES SALADES

SALADE CAESAR 27
salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, sauce Caesar

SALADE CAESAR AU SAUMON 29
salade romaine, saumon mariné, parmesan, croûtons, sauce Caesar

RAVIOLES

RAVIOLES MAISON DU JOUR 29

OMELETTES
aux œufs bio et salade

OMELETTE AUX FINES HERBES 24

OMELETTE JAMBON FROMAGE 26

OMELETTE AUX TRUFFES 31

ACCOMPAGNEMENTS
en supplément

Frites maison, purée de pommes de terre, tagliatelles fraîches, pommes vapeur, riz Pilaf, épinards frais, penne à la sauce tomate, salade, haricots verts frais 7

FROMAGES ET DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES DE SAISON 19
GRAND ÉCLAIR AU CHOCOLAT À PARTAGER 18
TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE VANILLE 17
BABA AU RHUM DU STELLA 17
MOUSSE AU CHOCOLAT 14
ÎLE FLOTTANTE AUX AMANDES 14
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD 15
CRÈME BRÛLÉE VANILLE 14
SALADE DE FRUITS MAISON 16
CAFÉ GOURMAND 14
CHAMPAGNE GOURMAND 24

COUPES GLACÉES

Berthillon®

COUPE COLONEL *sorbet citron vert, Vodka* 17
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS *sauce Chantilly* 17
COUPE DE GLACES ET SORBETS *(2 boules)* 12
Sorbets : passion, poire, framboise, citron vert, cacao extra bitter / Glaces : vanille, pistache, café Moka, caramel beurre salé

Tous nos prix sont en euros nets, service compris 15% sur le H.T. La maison n'accepte pas les chèques.
Le tableau des allergènes est tenu à votre disposition.

LA CAFÉTERIE

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	4
DOUBLE EXPRESS	8
CAFÉ CRÈME	7
CAPPUCCINO	7
CHOCOLAT CHAUD	7
CAFÉ FRAPPÉ, THÉ GLACÉ	7
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7
IRISH COFFEE	15

LES INFUSIONS	7
Tilleul, Tilleul menthe	
Verveine, Verveine menthe	

LES THÉS MARIAGE FRÈRES	
THÉ BLEU MILKY BLÛE *envoûtant au riche parfum lacté*	8
THÉ VERT FUJI-YAMA *cultivé sur les pentes du Fuji-Yama*	8
THÉ NOIR MARCO-POLO *mélange secret de la maison Mariage Frères*	8
EARL GREY IMPÉRIAL *darjeeling de printemps parfumé à la bergamote*	7,5
ORANGE PÉKOÉ CEYLAN *thé noir de l'après-midi au goût rond et développé*	7,5

LES EAUX, SODAS ET JUS DE FRUITS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO *33 cl*	7
ORANGINA, SCWHEPPES *25 cl*	7
EVIAN, BADOIT ROUGE *33 cl*	6
EVIAN, BADOIT VERTE, BADOIT ROUGE *75cl*	9
JUS DE FRUITS PRESSÉS : *orange, pamplemousse, citron*	8,5
PURS JUS DE FRUITS « L'ARBRE À JUS » *25 cl* : *orange, pomme*	7
NECTAR DE FRUITS « L'ARBRE À JUS » *25 cl* : *abricot, pèche de vigne, poire*	7
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS PRESSÉS	9