



**Le Rouge Gorges**  
Restaurant Traditionnel  
Evènementiel – Salle de Réception

17 Rue du Coteau – ZA du Pré Neuf  
49190 Gorges

**Tél :** 02.28.21.64.93 / 06.82.86.28.32

**Mail :** fabrice.roy16@orange.fr

## Menu à la carte

### Les Salades composées

- 1. Au choix :** les 250 grammes de Céleris rémoulade, Carottes rappées, Betteraves rouges vinaigrette, Concombres à la crème ... 3.00€
- 2. Au choix :** les 250 grammes Nantaise, Américaine, Martiniquaise, Niçoise, Italienne, Océane, Norvégienne, Multicolore, Camarguaise, Andréa, Bretonne, Vendéenne, Landaise, taboulé, Piémontaise ... 3.70€
- 3. Tomate papillon et sa farandole de crudités** ..... 4.80€

### Les Entrées froides, sur assiette ou cassolette, avec ses garnitures et sauces

- 4. Jambon macédoine, œufs mimosa, melon petit bateau, pour les enfants** ..... 4.90€
- 5. Demi avocat, crevettes ou crabe** ..... 6.80€
- 6. Cocktail d'ananas et pamplemousse, crabe et crevettes** ..... 6.90€
- 7. Tartare d'avocat et saumon fumé** ..... 7.90€
- 8. Merrine de saumon** ..... 6.10€
- 9. Merrine de crustacés et fruits de mer** ..... 6.10€
- 10. Coquille de saumon** ..... 6.10€
- 11. Coquille de colin** ..... 6.10€
- 12. Coquille de crabe** ..... 7.50€
- 13. Coquille de sandre** ..... 7.80€
- 14. Terrine de pintade à la mangue** ..... 6.10€
- 15. Saumon fumé ou et mariné aux baies roses et aneth, chantilly citron** ..... 8.20€
- 16. Médaillon de Sandre à l'estragon et ses légumes confits** ..... 8.90€
- 17. Tartare de saumon** ..... 8.70€
- 18. Foie gras de canard, poire au four, 50 grammes minimum** ..... 9.80€
- 19. ½ langouste ou homard à la Parisienne, prix maximum selon le cours** ..... 35.00€
- 20. Assiette ou plateaux de fruits de mer « Lys de Bretagne », voir nos plats uniques** ..... 21€ à 39€
- 21. Poisson en belle vue, saumon, colin ou sandre** ..... de 8.50€ à 12€

### Les Entrées chaudes

- 22. Cassolette de fruits de mer aux petits légumes** ..... 7.50€
- 23. Coquille de pétoncles à la bretonne** ..... 7.50€
- 24. Coquille de St Jacques à la bretonne** ..... 8.40€
- 25. Escargots persillade au beurre, la douzaine** ..... 8.90€
- 26. Cassolette de St Jacques à la Bretonne** ..... 9.80€
- 27. Cassolette de langouste ou homard aux petits légumes** ..... 12.90€

### Les Poissons, servis en barquette avec citron et fines herbes

- 28. Pavé de Saumon, sauce à l'oseille** ..... 10.90€
- 29. Paupiette de Saumon aux petits légumes** ..... 10.00€
- 30. Filet de Dorade, sauce safrané** ..... 11.50€
- 31. Merlu et son velouté de langoustines** ..... 10.80€
- 32. Dos de Cabillaud à l'oseille** ..... 10.50€
- 33. Filet de Saint-Pierre à la crème de poireaux** ..... 14.90€
- 34. Filet de Sandre au beurre blanc ou sauce canotière** ..... 13.90€

35. Filet de Bar, sauce dieppoise .....	15.90€
36. Filet d'Empereur, sauce au cidre .....	16.50€
37. Cuisses de grenouilles à la Nantaise, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	14.90€
38. Anguilles en persillade, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	15.90€
39. Brochette de St Jacques, sauce nantaise ou beurre blanc, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	18.90€
40. Lotte à l'américaine, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	13.90€
41. Gigot de lotte à l'américaine, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	13.90€
42. ½ langouste ou homard à l'américaine ou Thermidor, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	35.00€

### *Les Viandes, servis en barquette prêt à réchauffer*

43. Cuisse de canette au Muscadet .....	8.20€
44. Cuisse de canard confit à l'orange ou muscadet .....	8.90€
45. Cuisse de poulet tomate basilic .....	8.70€
46. Cuisse de pintade sauce passion .....	8.50€
47. Ballotin de poulet fermier au cidre .....	8.90€
48. Suprême de pintade forestière ou à la vanille .....	9.50€
49. Magret de canard à l'orange ou au muscadet .....	8.40€
50. Demi-coquelet à la diable .....	9.30€
51. Ballotin de pintade fourré au foie gras de canard, sauce vanille .....	10.90€
52. Demi-pigeonneau au cidre .....	10.80€
53. Filet mignon au muscadet ou au miel .....	8.90€
54. Caille au sauvignon .....	9.70€
55. Palette de porc au basilic .....	8.90€
56. Rôti de porc échine aux pruneaux ou à l'ail.....	7.90€
57. Quasi de veau, sauce Normande .....	10.20€
58. Rôti de veau dans la noix, sauce poulette .....	9.90€
59. Grenadin de veau, sauce estragon, <i>dans le filet supplément 3.90€</i> .....	10.50€
60. Rôti de bœuf cœur de rumsteck piqué à l'ail, sauce châteaubriant .....	11.90€
61. Rôti de bœuf dans le filet, sauce au cabernet, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	13.70€
62. Gigot d'agneau français .....	14.50€

### *Les Accompagnements chauds*

63. Petites Charlottes tournées, <i>pour Poisson</i> .....	2.50€
64. Julienne de légumes de saison, <i>pour Poisson</i> .....	2.50€
65. Tomate à la provençale .....	2.50€
66. Pomme groseille cuite au four .....	2.50€
67. Poire au vin .....	2.50€
68. Marrons confits .....	1.90€
69. Gratin Dauphinois .....	2.50€
70. Pommes de terre rissolées .....	2.50€
71. Fagot d'haricots verts .....	2.50€
72. Petits choux garnis à la patate douce .....	2.50€
73. Flan de brocolis .....	2.50€
74. Flan d'épinard .....	2.50€
75. Aumônière forestière .....	3.80€
76. Pommes de terre rôti ou haricots blanc, <i>pommes de terre nouvelles, prix selon le cours</i> .....	2.50€
77. Poêlée de légumes de saison .....	2.50€
78. Assortiment de mini légumes confits, <i>prix maximum selon le cours</i> .....	4.80€

### *Les Plateaux de fromages*

79. Fromages affinés au lait cru, 5 sortes, St Nectaire, Chèvre Bio de la Galaxie, Roquefort, Tome de Couëron, Brie de Meaux et Beurre 1/2sel en fleur de rose.....	de 3.90€ à 4.90€ ou Plateau Beillevaire 4.90€
80. Tarte végétarienne, quiche, pizza ...	3.80€

## Votre bon de commande

• Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

• Choix de votre menu, indiquez à l'aide des numéros :

- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)
- \_\_\_\_\_ ( .....€)

• Estimation totale : \_\_\_\_\_ €