



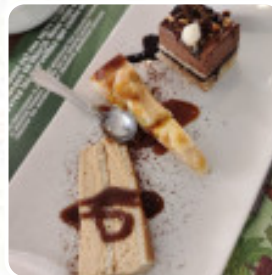
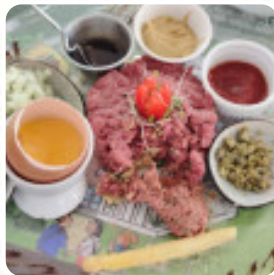
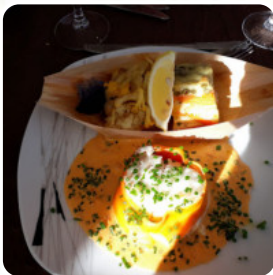
Menu La Presqu'île

<https://lacarte.menu>

2 rue Joseph Hamel, 76940 La Mailleraye-sur-Seine, France

+33235752362, +33890718768, +33890719923 -

<http://lapresquile9.wix.com/lapresquile76940>



Une **carte complète** [de La Presqu'île](#) à La Mailleraye-sur-Seine couvrant tous les **18** menus et boissons se trouve ici au menu. Un restaurant charmant offrant une cuisine banale à prix attractif. Cadre idyllique, mais accueil moyen. Service sympathique et plats bien présentés. Menu varié avec une bonne ambiance. Bon rapport qualité-prix. Recommandé pour un repas familial ou entre amis.

Menu La Presqu'île



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Boissons

BOISSONS

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

Dessert

CARAMEL SALÉ

Tapas

TAPAS D'AUBERGINES

Plat Principal

RIS DE VEAU À LA NORMANDE 14 €

French

FOIE GRAS

Événements Spéciaux

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SUCRÉS

Les pains surprises

PAIN SURPRISE

Sandwiches, Etc (Lunch)

SAUMON FUMÉ MAISON 85 €

Pièces Froides

FEUILLE D'ENDIVE ROQUEFORT ET NOIX

Plat

BROCHETTE DE GAMBAS À L'ANANAS

TARTARE DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH

Catégorie De Restaurant

BAR

DESSERT

FRANÇAIS

Ces Types De Plats Sont Servis

HAMBURGER

AGNEAU

POISSON

Pièces Sucrées

TERRINE DE SALADE DE FRUITS

TERRINE TIRAMISU CAFÉ

TERRINE CRÈME CONFITURE DE LAIT ET SPÉCULOS

TERRINE SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES

Cocktails

COCKTAIL 5 PIÈCES 7 €

COCKTAIL 10 PIÈCES

COCKTAIL 14 PIÈCES 17 €

COCKTAIL 18 PIÈCES 23 €

COCKTAIL 22 PIÈCES 28 €

Menu La Presqu'île



Entrees Chaudes

PAPILLOTE DE HOMARD ET ST JACQUES AU SPICY ET 3 POIVRONS	7 €
FONDANT DE HADDOCK ET GAMBAS, CRÈME D'ÉCREVISSES ET SES SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SÈCHE	6 €
CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET CUISSES DE GRENOUILLES AU PINOT DES CHARENTES ET PARMESAN	5 €
FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU OU ST JACQUES	5 €
FEUILLETÉ DE ST JACQUES AUX MORILLES ET BANYULS	6 €
BALLOTINS DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES	4 €

Ingrédients Utilisés

BEURRE
CAMEL
JAMBON
BŒUF
ŒUF
TOMATE

Entrées Froides

FOIE GRAS (FRANCE) MAISON	125 €
CHARLOTTE DE TOMATES CONFITES AUX CREVETTES, CRÈME CITRONNELLE ET MÉLISSE	20 €
FONDANT DE HADDOCK ET SAUMON FUMÉ, CRÈME DE VODKA	4 €
FONDANT D'AVOCAT AUX ÉPICES, TOURTEAUX ET GAMBAS À L'HUILE DE TRUFFES	5 €
ASPIC DE ST JACQUES (FRANCE) ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES AU MISO ET YUZU	5 €

TERRINE DE HOMARD ET LOTTE, CRÈME D'ÉCREVISSES	5 €
TERRINE DE SANGLIER AUX CRANBERRIES	4 €
TERRINE DE ST JACQUES, SAUMON FUMÉ AUX PETITS LÉGUMES	4 €
PRESSÉ DE CANARD CONFIT AUX FOIE GRAS ET CHÂTAIGNES	5 €

Brochettes

FOIE GRAS, POIRES ET GINGEMBRE
FONDANT TOMATES CONFITES ET CREVETTES
BROCHETTE BILLES DE MELONS
BROCHETTE JOUE DE PORC CONFITE
TARTARE DE ST JACQUES AU YUZU
TOMATE MOZZARELLA JAMBON CRU
BROCHETTE DE VOLAILLE EN ROUGAIL
BROCHETTE DE POISSONS AUX HERBES
BROCHETTE TEMPURA DE LÉGUMES AUX ÉPICES
BROCHETTE DE VOLAILLE AUX ÉPICES SATÉ ET PANKO
BROCHETTE DE CHÈVRE FRAIS AU LIN

Pièces Chaudes

MINIBUNS DE CABILLAUD AU CHORIZO
MINIBURGER DE BOEUF
TARTELETTE DE HOMARD ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES
ROULÉ DE BRESAOLA ET FARCE DE POISSON
CASSOLETTE D'ÉCREVISSES MIEL ET GINGEMBRE
CASSOLETTE CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS

Menu La Presqu'île



- MINI CROQUE-MONSIEUR
- VERRINES CRÈME DE BUTTERNUT
THON ET LENTILLES BELUGA
- FEUILLE DE SHISO RISOTTO ET
CREVETTES
- CASSOLETTE DE RIS DE VEAU À LA
NORMANDE
- CASSOLETTE DE HOMARD LÉGUMES
SPICY
- PANIER CAROTTES CRÈME DE PANAIS
- BARQUETTE TOMATES FILLET DE
SAUMON AUX ÉPICES

Plats Chauds

- DOS DE CABILLAUD ET SA CRÈME
D'ÉCREVISSES 8 €
- FILET DE PERROQUET, CRÈME
GINGEMBRE CITRONNELLE 8 €
- CHARTREUSE DE ST JACQUES ET
ÉCREVISSES EN CRÈME DE
HOMARD 13 €
- MÉDAILLON DE LOTTE AU
CHAMPAGNE 11 €
- CHARTREUSE DE ROUGET AUX
ÉPICES DOUCES 7 €
- FILET DE BAR EN ÉCAILLES DE
TOMATES, SAUGE ET MOUTARDE 13 €
- FILET DE TURBOT RÔTI AUX
MORILLES ET SON JUS CORSÉ
AUX ÉCREVISSES ET FOIE GRAS 15 €
- FONDANT DE SANDRE, TOURTEAU
À LA TOMATE CONFITE 8 €
- CARRÉ DE PORCELET MARINÉ AU
POMMEAU ET SA SAUCE CALVA DE
FERME 13 €
- SUPRÊME DE PINTADE AUX
ÉCREVISSES SAVEUR ABORIGÈNE 8 €
- AIL FARCI AUX GIROLLES, SAUCE
PÉRIGOURDINE 10 €
- BALLOTIN DE VOLAILLE À LA
CHÂTAIGNE, SAUCE MADÈRE 7 €

- FILET MIGNON DE PORC
CARAMELISÉ AU GINGEMBRE,
SAUCE CITRONNELLE ET VANILLE 10 €
- SAUTÉ DE CHAPON AU VIN BLANC,
CÈPES ET FOIE GRAS 9 €
- SUPRÊME DE FAISAN FORESTIER
AU CHAMPAGNE 8 €
- SAUTÉ DE SANGLIER AUX BAIES ET
POIVRE DE SICHUAN 8 €

Entrées Et Verrines

- CRÈME TOMATES CONFITES AU CRABE
- TOMATE CHORIZO OLIVE
- MADELEINE BASILIC JAMBON CRU ET
CRÈME DE PIN
- SUCETTE DE FOIE GRAS SPÉCULOS
- MINI CAKE A THYM CITRON CREVETTE
CRÈME CACTUS
- TOMATE GAMBAS ST JACQUES AU SATÉ
- VERRINES PIÈCES DIVERSES
- CRÈME D'ASPERGES PIMENT
D'ESPELETTE
- CRÈME DE HARENG ET POMME DE
TERRE
- BLINIS TARAMA
- CRÈME DE HOMARD ET ÉCREVISSES
- VELOUTÉ LENTILLES CORAIL ET
JAMBON CRU
- BROUILLADE D'ŒUF SAUMON FUMÉ
- CONSOMMÉ JAMBON CRU TOMATES
CONFITES
- RATTE ANDOUILLE CRÈME MOUTARDE
DE MEAUX
- GASPACHO TOMATE POIVRONS ET
CREVETTE
- CHAUD-FROID D'HUÎTRE AU YUZU
- BROUILLADE D'ŒUF PROVENÇAL

Menu La Presqu'île



ROUGET À LÈVRES MARMELADE DE TOMATES

POUSSE POUSSE SAUMON FUMÉ FROMAGE FRAIS AUX HERBES

FEUILLE D'ENDIVE AU ROQUEFORT ET NOIX

TIMBALES DE SALADES COMPOSÉES

MINI SANDWICHES (THON, CRABE, SAUMON, SARDINE, MAQUEREAU ET CHORIZO)

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ACCOMPAGNÉES DE LEURS SAUCES

La Presqu'île

2 rue Joseph Hamel, 76940 La Mailleraye-sur-Seine, France

Heures d'ouverture:

Mardi 12:00 -20:30

Mercredi 12:00 -20:30

Jeudi 12:00 -20:30

Vendredi 12:00 -20:30

Samedi 12:00 -19:00

Dimanche 12:00 -19:00

Fait avec [Carte](#)

