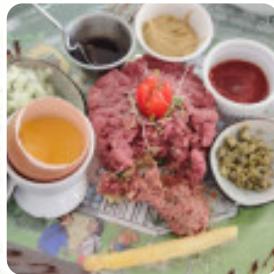




## Menu La Presqu'île

<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 CUISES 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  
CARAMEL  
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 PANNAIS

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  
CARAMÉLISÉ 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

