

JOYEUSES FÊTES !

de la part de toute notre équipe !



LE LEVIER
RESTAURANT

TRAITEUR | À EMPORTER

Carte *
*
des Fêtes *

COMMANDES AU ➔ 02 98 74 01 92

*À passer de préférence
avant le 20 décembre
pour Noël*



LE *Pinardier*
À BOIRE & À MANGER

*Et avant le 27 décembre
pour le 31 décembre
et le 1er de l'an*

ENTRÉES

- Rillettes de poisson maison (pièce) . . . 6,50 €
 Gougères à l'emmental (les 10). 5 €
 Pain surprise « terre et mer » (50 pièces). 38 €
 Planche mixte festive « terre et mer » . . . 25 €
 Foie gras maison & chutney de figues
 (100g) 18 €
 Saumon fumé (100g) 8,50 €
 Verrine de grosses crevettes
 avocats, agrumes 12 €

PLATS

- L'incontournable Marmite de la mer**
*Homard, Saint-Jacques, poisson noble, riz
 parfumé (prix/pers.) 48 €*
- Cassolette de Saint-Jacques**
*Sauce vin blanc, champignons, petits
 légumes de saison 24 €*
- Civet de chevreuil**
*Châtaignes, chou rouge, pommes de terre
 fondantes, poire au vin rouge 29 €*
- Suprême de volaille fermière**
*Légumes d'antan, sauce morilles, pommes
 noisettes. 26 €*

Menu de Fête

- Foie gras maison
 ou
 Verrine de grosses crevettes
 Cassolette de Saint-Jacques
 ou
 Civet de chevreuil
 Verrine festive framboise

46,50 €

DESSERTS

- Verrine festive framboise**
*Biscuit madeleine, chantilly vanille de
 Madagascar, confit framboise, framboises
 fraîches (1 pers.) 7 €*
- Bûche traditionnelle pralinée**
*Génoise à bûche, crème au beurre pralinée
 (4 ou 6 pers.) 16 €/24 €*
- Bûche façon Tatin**
*Streusel noisettes, mousse vanille de
 Madagascar, caramel au beurre salé,
 pommes caramélisées
 (4 ou 6 pers.) 24 €/36 €*
- Bûche exotique**
*Croustillant aux agrumes, minestrone de
 mangues, mousse vanille de Madagascar,
 écume vanille (4 ou 6 pers.) 26 €/38 €*

☎ COMMANDES
 & RESERVATIONS
 AU 02 98 74 01 92

De préférence avant le 20 déc. pour Noël
 & avant le 27 déc. pour le 31 et le 1^{er} de l'an
 Après ces dates, selon disponibilité



Vos
 commandes
 sont à récupérer
 à l'établissement

LE PINARDIER
 29 rue du Port
 à Loctudy