

Vente à emporter pour les fêtes*

(*pour 10 repas à la carte commandés (hors menu), 10 % de remise)

Nos Foies gras :

	1 pers	500g	au kg
Foie gras de canard à la fève de tonka	17.50 €	100.00 €	185 €
Foie gras de canard au torchon	16.00 €	97.00 €	180 €
Foie gras de canard rôti	16.00 €	97.00 €	180 €

Nos entrées Mer

	1 pers	500g	au kg
Saumon « label rouge » fumé par nos soins	10.00 €	45.00 €	80.00 €
Saumon gravlax au basilic	10.50 €	50.00 €	85.00 €
Langouste à la Parisienne	la ½ 280 g :	29.00 €	
Cassolette de Saint Jacques, moules et coques		12.00 €/pers	
Pressé de saumon et Saint Jacques		11.50 €/pers	
Plateau d'huîtres	les 6 : 9.50 €	les 9 : 12.00 €	les 12 : 16.00 €

Nos entrées Terre

Cuisse de grenouilles en persillade	11.50 €
Cassolette de ris de veau et escargots	16.50 €
Pâté en croûte au foie gras de canard et veau	17.50 €

Nos Plats Mer

Filet de bar snacké, risotto crémeux à l'encre de seiche, beurre blanc aux coques	21.50 €
Saint Jacques rôties, linguines au basilic, speck en chiffonnade, fumet de Saint Jacques	23.00€

Les prix s'entendent TTC

Nos Plats Terre

Suprême de la volaillère des clos, riz pilaf et petits légumes, sauce poulette	19.90 €
Paleron de veau en cuisson longue, fricassée de légumes de saison, jus au vin rouge	21.00 €
Souris d'agneau confite, purée de pomme de terre montée au beurre	23.00 €
Pomme de ris de veau croustillante, purée de pomme de terre et céleri à l'huile de noisette	31.00 €

Nos Desserts à 5.00 €

La Chocosphère, cœur croustillant au spéculoos et amande
Le citron en trompe l'œil
Buchette chocolat praliné
Entremet Pomme cassis

Menu Special Fêtes

Cuisses de grenouilles en persillade	35 €
Saumon « label rouge » fumé par nos soins	
Pressé de saumon et St Jacques	
Foie gras de canard à la fève de tonka (suppl : 6.00 €)	

Souris d'agneau confite, purée de pomme de terre montée au beurre	
Suprême de la volaillère des clos, riz pilaf et petits légumes, sauce poulette	
Filet de bar snacké, risotto crémeux à l'encre de seiche, beurre blanc aux coques	
Saint Jacques rôties, linguines au basilic, speck en chiffonnade, fumet de Saint Jacques	

La Chocosphère, cœur croustillant au spéculoos et amande	
Le citron en trompe l'œil	
Buchette chocolat et praliné	
Entremet pomme-cassis	



VENTE A EMPORTER

D'Eux-Mêmes vous offre la possibilité d'emmener chez vous le goût et les saveurs.

Vos commandes doivent être passées le plus tôt possible, soit au minimum 72h à l'avance

Règlement à la commande

Attention, elles peuvent être récupérées à nos heures d'ouverture ainsi que le 23/12 et 24/12 et le 30/12 et 31/12 de 11h à 14h

Nous serons fermés le 25 Décembre

Restaurant D'Eux-Mêmes

9 place du Vieux Marché – ROUEN

02.35.71.22.92

contact@restaurant-deuxmemes.fr

**Vente à emporter
pour les fetes 2022**

9 place du Vieux Marché
02.35.71.22.92    
contact@restaurant-deuxmemes.fr