

RESTAURANT L'ECU
Plats à Emporter
Edith François MOREAU
1, Rue du Château
36100 VOUILLON

Mail: info@resto-ecu.com
Site: www.resto-ecu.com
TEL : 02 54 49 06 48
FAX : 02 54 49 09 97
PORT : 06 80 70 80 85

TARIF AU 01/01/2009

| ENTREES FROIDES . PRESENTATION EN ASSIETTE OU AU PLAT . | EUROS |
|--|---------|
| BLOC DE FOIE GRAS + MAGRET FUME AVEC SA BRIOCHETTE ET SA CONFITURE D'OIGNONS | 9,00 € |
| CORNETS DE JAMBON SEC AUX POINTES D'ASPERGES SAUCE CREME CITRON (3 par personne) | 7,00 € |
| CORNETS DE SAUMON FUME AUX POINTES D'ASPERGES SAUCE CREME CITRON (3 par personne) | 8,00 € |
| TERRINE DE ST JACQUES OU DE SAUMON SUR LIT DE SALADE A LA CREME DE CIBOULETTE | 6,00 € |
| SALADE DE QUEUES D'ECREVISSSES DECORTIQUEES AVEC ASPERGES BLANCHES + VT OLIVE | 7,00 € |
| ASSIETTE BRENOUSE (Filets de carpe,silure,omble-chevalier,anguille,chair de grenouilles) | 9,00 € |
| MOUSSELINE DE CANARD AVEC MAGRET DE CANARD FUME ET SA BRIOCHETTE TIEDE | 5,00 € |
| SALADE DE FILETS DE CAILLE AVEC MAGRET FUME, TROMPETTES AU VINAIGRE DE XERES | 9,00 € |
| ASSIETTE DE SALADE LANDAISE (1/2 tranche de foie gras, magret fumé et gésiers tièdes) | 9,00 € |
| ASSIETTE DE SALADE LANDAISE (Mousseline de canard sur pain grillé et gésiers tièdes) | 7,00 € |
| DUO NOIX DE ST JACQUES ET ECREVISSSES + SAUMON FUME SUR LIT DE SALADE | 9,00 € |
| SALADE DE NOIX ST JACQUES AVEC SAUMON FUME ET SA VINAIGRETTE NOISETEE | 9,00 € |
| TRUITE DESARETEE ET FARCIE SAUCE CREME CITRON OU EN BELLEVUE | 7,00 € |
| BROCHET FROID FARCIE OU SAUMON FROID FARCIE OU PAVE DE COLIN EN BELLEVUE | 7,00 € |
| ESCALOPE DE SAUMON FROID SUR SALADE A LA CREME DE CIBOULETTE OU EN BELLEVUE | 7,00 € |
| 1/2 HOMARD EN BELLEVUE avec sa garniture | 9,00 € |
| 1/2 LANGOUSTE EN BELLEVUE avec sa garniture | 14,00 € |
| CRUDITES PRINTANIERES.coeurs de palmiers,artichauts,pointes d'asperges,tomate ou avocat,maïs | 4,00 € |
| COQUILLE DE POISSONS FROIDS (saumon ou colin ou brochet farci ou sandre farci) EN BELLEVUE | 5,00 € |
| MEDAILLON DE SANDRE FARCIE SUR SALADE AVEC SA CREME CIBOULETTE OU EN BELLEVUE | 7,00 € |
| ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (Jambon sec,galantine,terrines de campagne,rosette, cornichons) | 5,00 € |
| ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES (Rosbeef, jambon à l'os, magret de canard ou poulet) | 9,00 € |
| SALADES COMPOSEES et PANACHES (Salade piémontaise, Salade st Anne, Taboulé) | 4,00 € |
| SALADE DE CHOUX BLANCS avec Lentilles Vertes, Lardons, Rillons et Grignottes de Poulet | 3,50 € |
| SALADE BERRICHONNE (PdeT,Gésiers,Tomates,Oeufs,Rillons et Grignottes de Poulet) | 3,50 € |
| SALADE DE FRUITS DE MER (PdeT,Fruits de mer cuits,Noix de st Jacques, Saumon Fumé) | 4,00 € |
| ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (terrines de campagne, rillettes, rosette + cornichons) | 4,00 € |
| ENTREES CHAUDES . POISSONS FROIDS ET CHAUDS . | |
| TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE | 7,00 € |
| CASSOLETTE DE RIS DE VEAU FEUILLETEE | 7,00 € |
| CROUSTADE D'ESCARGOTS AUX PLEUROTÉS OU EN CASSOLETTE FEUILLETEE | 7,00 € |
| CASSOLETTE DE FRUITS DE MER FEUILLETEE | 6,00 € |
| CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES GRATINEE | 9,00 € |
| CASSOLETTE DE QUEUES D'ECREVISSSES SAUCE NANTUA FEUILLETEE | 8,00 € |
| TERRINETTE DE CHAIR DE CUISSSES DE GRENOUILLES AVEC SA CREME PERSILLEE | 7,00 € |
| PAUPIETTES DU PECHEUR SAUCE NANTUA OU SAUCE OSEILLE OU SAUCE ESTRAGON | 5,00 € |
| ESCALOPE DE SAUMON CHAUD AU COULIS D'ECREVISSSES OU SAUCE CHAMPAGNE | 7,00 € |
| TRUITE SOUFFLEE SAUCE CHAMPAGNE (Truite désarétée et farcie) | 7,00 € |
| PAVE DE COLIN OU DE CABILLAUB SAUCE NORMANDE OU L'ESTRAGON OU A L'ANETH | 6,00 € |
| FILETS DE PERCHE SAUCE OSEILLE OU AUX PETITS LEGUMES OU SAUCE CHAMPAGNE | 7,00 € |
| FILETS DE SANDRE SAUCE THERMIDOR OU SAUCE OSEILLE OU PETITS LEGUMES | 8,00 € |
| FILETS DE FLETAN SAUCE CHAMPAGNE OU PETITS LEGUMES OU SAUCE THERMIDOR | 8,00 € |
| NOIX DE ST JACQUES A LA PERSILLADE OU GAMBAS GRILLEES A L'AMERICAINE | 13,00 € |
| MEDAILLONS DE LOTTE A L'AMERICAINE OU EN RAGOUT | 10,00 € |
| RAGOUT DE LOTTE AUX ST JACQUES | 11,00 € |
| FILETS D'EMPEREUR AVEC SAUCE CHAMPAGNE OU AUX PETITS LEGUMES OU THERMIDOR | 11,00 € |
| PAVE DE HOKY AUCE CHAMPAGNE OU PETITES LEGUMES OU FONDUE DE POIREAUX | 6,00 € |
| FILET DE LOUP SAUCE CHAMPAGNE OU AUX PETITS LEGUMES OU THERMIDOR OU NANTUA | 8,00 € |
| FILETS DE SOLE SAUCE CHAMPAGNE | 11,00 € |
| 1/2 HOMARD A L'AMERICAINE | 11,00 € |
| 1/2 QUEUE DE LANGOUSTE SAUCE THERMIDOR | 16,00 € |
| VIANDES CHAUDES AVEC OU SANS LEGUMES . | |

RESTAURANT L'ECU
Plats à Emporter
Edith François MOREAU
1, Rue du Château
36100 VOUILLON

Mail: info@resto-ecu.com
Site: www.resto-ecu.com
TEL : 02 54 49 06 48
FAX : 02 54 49 09 97
PORT : 06 80 70 80 85

| | |
|---|---------------|
| FONDANT DE PINTADE FARCI A LA NORMANDE | 9,00 € |
| SUPREME DE POULET AU CIDRE OU A LA CREME DE GIROLLES OU A L'ANANAS | 8,00 € |
| SUPREME DE PINTADEAU AU CIDRE OU A LA CREME GIROLLES OU A L'ANANAS | 8,00 € |
| 1/2 PIGEON AUX PETITS OIGNONS BLANCS ET AU VIN BLANC OU LA TRIMOULETTE | 8,00 € |
| CAILLE FARCIE A LA CREME DE CIBOULETTE OU A LA CREME DE GIROLLES | 8,00 € |
| CUISSE DE CANARD FORESTIERE OU A L'ORANGE OU AUX PECHES OU EN CONFIT | 7,00 € |
| CUISSE DE CANARD FARCI AUX CEPES ET SA SAUCE FORESTIERE | 8,00 € |
| COQ AU VIN OU AU SANG OU CUISSE DE POULE A L'ANCIENNE OU EN CONFIT | 7,00 € |
| ESCALOPE DE RIS VEAU SAUCE CHAMPAGNE (sous réserve des stocks) | 11,00 € |
| MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT OU AU MIEL ET CANNELLE OU VINAIGRE DE XERES | 10,00 € |
| NOIX DE VEAU A LA CREME DE GIROLLES OU AU VINAIGRE DE CIDRE | 10,00 € |
| JAMBON YORK AU PORTO OU AU MADERE | 7,00 € |
| JAMBON YORK EN CROUTE AU PORTO OU AU MADERE | 8,00 € |
| BOEUF BOURGUIGNON AVEC POMMES VAPEUR ET CHAMPIGNONS | 8,00 € |
| BLANQUETTE DE VEAU AVEC POMMES VAPEUR ET CHAMPIGNONS | 8,00 € |
| PAVE DE BOEUF (Filet) SAUCE BERRICHONNE OU A LA CREME DE GIROLLES OU POIVRE VERT | 12,00 € |
| PAVE DE BICHE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE OU SAUCE GRAND VENEUR (voir saison) | 11,00 € |
| PAVE DE SANGLIER MARINE AUX EPICES DES ILES OU A LA CREME DE GIROLLES (voir saison) | 10,00 € |
| CHEVREUIL SAUCE GRAND-VENEUR OU A LA CREME DE GIROLLES (voir saison) | 11,00 € |
| PAVE D'AUTRUCHE AUX AIRELLES OU A LA CREME DE GIROLLES AU POIVRE VERT | 10,00 € |
| FILET DE KANGOUROU AU VINAIGRE DE XERES OU A LA CREME DE GIROLLES | 10,00 € |
| FILET DE CANETTE FARCI A LA PERIGOURDINE | 10,00 € |
| CHOUROUTE GARNIE(jambon,saucisson,petit salé,jambonneau,saucisses Strasbourg,poitrine fumée) | 10,00 € |
| COUSCOUS (boeuf,poulet,agneau et merguez) SEMOULE ET LEGUMES | 10,00 € |
| PAELLA GARNIE (poissons, échine de porc, poulet, fruits de mer cuits, gambas ou langoustines)+RIZ | 11,50 € |
| PETIT SALE avec (jambon et saucisson à l'ail) AUX CHOUX OU AUX LENTILLES VERTES DU BERRY | 10,00 € |
| CASSOULET avec (haricots blancs,saucisses,1/2 cuisse de canard, jambon blanc, saucisson à l'ail) | 10,00 € |
| LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE OU SAUCE MADERE | 6,00 € |
| CUISSE DE LAPIN A LA CREME DE THYM OU AU CITRON OU SAUCE CHASSEUR | 6,00 € |
| PIECE DE BOEUF (ROSBEEF) A LA CREME DE GIROLLES OU SAUCE BERRICHONNE | 8,00 € |
| GARNITURE DE LEGUMES (Choisir 3 sortes de légumes) les trois légumes | 2,00 € |
| POMMES MAXIME . GARNITURE FORESTIERE . ENDIVES BRAISEES . FAGOTS D'HARICOTS VERTS | |
| TOMATES PROVENCALES . GRATIN DE LEGUMES . FOND D'ARTICHAUT FARCI . | |
| 1/2 POIRE AU VIN . 1/2 POMME FRUIT SELON LE CHOIX DE LA VIANDE | |
| GRATIN DAUPHINOIS ET CHAMPIGNONS | 1,50 € |
| | |
| SALADE AUX CROUTONS AVEC PLATEAU DE FROMAGES | 3,50 € |
| PLATEAU DE FROMAGES | 2,80 € |
| DESSERTS . SANS PRESENTATION ET DECORATION . | |
| FRAMBOISIER . FRAISIER . OPERA . LE VILLATTE . | 3,50 € |
| IMPERIAL CHOCOLAT MANDARINE INDIVIDUEL | 2,80 € |
| TARTES ASSORTIES AUX FRUITS POUR 8 PERSONNES | 15,00 € |
| LE SAINT SATURNIN (Spécialité de L'Ecu) (Génoise, mousse chocolat, poires, mousse caramel) | 3,50 € |
| POUR COCKTAILS . LUNCHS . | |
| NAVETTE GARNIE AU ROSBEEF OU AU ROTI DE PORC | 0,70 € |
| NAVETTE GARNIE A LA MOUSSE DE CANARD OU AU SAUMON | 0,70 € |
| PAIN SURPRISE (1 pain pour 12 à 15 personnes) | 26,00 € |
| CANAPES ASSORTIS (la pièce) | 0,65 € |
| PETITS FOURS CHAUDS (la pièce) | 0,65 € |
| 1/4 GALETTE AUX POMMES DE TERRE | 0,30 € |
| PETITS FOURS SUCRES (la pièce) | 0,70 € |
| | |
| (Dans la limite des stocks disponibles) Edith & François MOREAU | |