

DES SAUMONS & DES AILES

SAUMON FUMÉ

Écossais ou Norvégien

entier	le Kg	68€
à la coupe	le Kg	93€

SAUMON FUMÉ SAUVAGE

Du Danemark

entier 0,8 - 1,5	le Kg	78€
à la coupe	le Kg	105€

De norvège

à la coupe	le Kg	112€
------------	-------	------

D'Écosse

à la coupe	le Kg	159€
------------	-------	------

De France

à la coupe	le Kg	220€
------------	-------	------

SAUMON FUMÉ BIO

Écossais ou Irlandais

entier 0,8 - 1,5	le Kg	76€
à la coupe	le Kg	99€

SAUMON MARINÉ À L'ANETH

entier 0,8 - 1,5	le Kg	68€
à la coupe	le Kg	93€

ŒUFS DE SAUMON

le Kg	129€
-------	------

ŒUFS DE TRUITE

50 Gr	10€
-------	-----

ŒUFS DE CABILLAUD

le Kg	60€
-------	-----

BOUTARGUE (Œufs de Mulet)

avec cire	le Kg	136€
sans cire	le Kg	146€
cœur	la pièce	11€
rapée	50g	8€

TARAMA

au crabe	le Kg	41€
Nature 70%		51€
au corail d'oursin		41€
à la coquille St Jacques		41€
à l'espelette		41€

MAQUEREAU AU POIVRE

le Kg	34€
-------	-----

SPRATS FUMÉS

5€

TRUITE FUMÉE BIO

filets	7€
--------	----

FLÉTAN FUMÉ

prétranché	75 Gr	7€
------------	-------	----

ESPADON FUMÉ

prétranché	100 Gr	8€
------------	--------	----

FLÉTAN MARINÉ

prétranché	100 Gr	7€
------------	--------	----

ANGUILLE FUMÉE SAUVAGE DE L'ADOUR

filet	100 Gr	14€
tronçon	le Kg	86€

RILLETTES ET DÉLICIES DE POISSONS SAUVAGES

Alose	8€
Anguille	9€
Bar	8€
Bulot	8€
Brochet au saté	8€
Écrevisse	8€
Foie de Lotte	7€
Lieu Jaune	7€
Morue	7€
Mulet	8€
Pétoncle	7€
Sardine	7€
Saint-Jacques	8€
Truite	8€
Dorade	7€
Rouget	9€
Langoustine aux truffes	9€

HARENG MARINÉ DANOIS

Hareng aneth	6,90€
Hareng paprika	6,90€
Hareng orange	6,90€
Hareng mariné aux oignons	6,90€
Hareng moutarde	6,90€
Hareng curry	6,90€
Hareng cherry - épices	6,90€
Rollmops	12€

MAATJES HARENG MI-CRU

paquet de 5	12€
par 3 paquets	32€
Hareng doux fumé	4€

CRABE ROYAL

28€

THON GERMON A L'HUILE

12€

CORAIL D'OURSIN

50 Gr	14€
-------	-----

SAUCE ANETH

le pot	170 Gr	3,50€
--------	--------	-------

SAUCE RAIFORT

le pot	3€
--------	----

BORTCH

13€

CORNICHONS À LA RUSSE

le pot	4€
--------	----

BLINIS

à l'unité	0,90€
minis (par 18)	4€
moyens (par 5)	3,50€

COMPOTES DE LÉGUMES, MOUTARDES, FEUILLES DE PAIN...

CHAMPAGNE, AQUAVIT, VODKA, VIN

DES SAUMONS ET DES AILES 41 rue Charlot, 75003 Paris. Tél : 01 42 78 32 88

Ouvert du mardi au samedi de 10H à 13H et de 15H30 à 20H. Le dimanche de 10H à 13H. Le lundi de 16H à 20H.

DES SAUMONS & DES AILES

FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT DE CANARD "PICAILLON"

Foie gras au torchon poché

à l'ancienne

environ 300 Gr	le Kg	152€
environ 600 Gr	le Kg	150€

Foie cuit "à ma façon"

1/2 lobe (env. 250 Gr)	le Kg	152€
lobe (env. 450 Gr)	le Kg	150€

Bocal Le Parfait

180 Gr	29€
315 Gr	49€

Terrine de foie gras cuit sous vide

80 Gr	8€
-------	----

FOIE GRAS ENTIER CUIT D'OIE

boîte	130 Gr	29€
bocal	180 Gr	39€

FOIE GRAS ENTIER CUIT DE CANARD "PICAILLON"

bocal Le Parfait	90 Gr	16€
	180 Gr	29€
	315 Gr	49€
boîte	130 Gr	20€
	385 Gr	52€

BLOC DE FOIE GRAS AVEC MORCEAUX

130 Gr	14€
--------	-----

MAGRETS

fumés sous vide	80 Gr	6€
séchés sous vide	80 Gr	6€

SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS DE CANARD

Aumônière au foie gras de canard en brioche

la pièce	18€
----------	-----

Mousse de foie de canard

la boîte	200 Gr	8€
----------	--------	----

Terrine landaise

le bocal	190 Gr	9€
----------	--------	----

Mousse Cou de canard farci

la boîte	390 Gr	11€
----------	--------	-----

CONFIT DE CANARD

bocal 2 cuisses	730 Gr	13€
toupin 4 cuisses	1470 Gr	24€
bocal 1 aile	700 Gr	14€
bocal 5 gésiers	350 Gr	10€
bocal graisse de canard	730 Gr	4€

TERRINE, RILLETES, PÂTÉS

terriner de sanglier	190 Gr	5,50€
terriner de lièvre	190 Gr	5,50€
terriner de chevreuil	190 Gr	5,50€
rillettes pur canard	190 Gr	5,50€
fritons de canard	190 Gr	5,50€
pâté de canard au poivre vert	190 Gr	5,50€
pâté de foie de volaille fines herbes	190 Gr	5,50€
pâté de campagne doré au four	190 Gr	5,50€

PLATS CUISINÉS EN BOCAUX

Cassoulet au confit de canard

	425 Gr	7€
	840 Gr	12,50€
toupin	1630 Gr	22€

Garbure béarnaise

	800 Gr	9,50€
toupin	1490 Gr	17€

Haricots tarbais cuisinés

400 Gr	6€
--------	----

Haricots cuisinés

	400 Gr	5€
	640 Gr	6,50€
toupin	1510 Gr	13€

Lentilles cuisinées

400 Gr	4,50€
640 Gr	6,5€

TRUFFES ENTIÈRES (Mélanosporum)

bocal	12,5 Gr	28€
	25 Gr	56€

Huile de truffe noire

0,5 Cl	10€
--------	-----

Huile de truffe alba

0,5 Cl	10€
--------	-----

TRUFFE FRAÎCHE (en saison)

prix selon cours du marché

JAMBON IBÉRIQUE

Bellota 48 mois (maison Arturo Sanchez)

à la coupe	le Kg	250€
------------	-------	------

DES SAUMONS ET DES AILES 41 rue Charlot, 75003 Paris. Tél : 01 42 78 32 88

Ouvert du mardi au samedi de 10H à 13H et de 15H30 à 20H. Le dimanche de 10H à 13H. Le lundi de 16H à 20H.