

Menu Homard 57 € le couvert**

*½ bouteille de vin « cuvée François » comprise
Rouge ou Blanc*

Bisque de Homard, garnie

❖ ❖ ❖ ❖

Salade folle de homard, vinaigrette aux pommes et herbes fraîches

ou

Homard Moussaillon entier (450 g)

Préparation au choix : en Belle-Vue, au Bleu, à la Nage, à l'armoricaine

❖ ❖ ❖ ❖

Dessert du jour

Livraison gratuite dans les 19 communes bruxelloises à partir de 80,00 € d'achat

Gratis levering in de 19 Brusselse gemeenten vanaf 80,00 €



Heures d'ouverture – openingsuren :

Les mardis, mercredis et jeudis : de 9h30 à 19h00

Du vendredi au samedi : de 9h00 à 19h00

Ouvert le dimanche de 10h00 à 14h00 – Open op zondag van 10u tot 14u

Place Ste Catherine, 12 – Sint Katelijneplein, 12

Tél. : 02.512.32.77 – Fax : 02.502.61.80

N° TVA : 406.946.771

François Traiteur



Open op zondag van 10u tot 14u

Ouvert le dimanche de 10h00 à 14h00

Banc d'écailler

Creuses – Holle

6 pièces DZ

FR Fines Spéciales Marennes Oléron M3 de chez Laugier	14	28
Speciales Joguet ESP	14	28
IR Tia Maraa M3	19	38
Pain beurré – 2 Tranches	1,25€	
Bigorneaux	35,00€/kg	
Bulots	35,00€/kg	
Crevettes à éplucher	35,00€/Kg	
Crevettes géantes	55,00€/Kg	
Tourteau mayonnaise**	18,00€	

Le plateau du Capitaine François



½ Homard de 350 g en Belle-Vue

100 g de Saumon fumé

200 g de Bigorneaux

6 huîtres spéciales Marennes Oléron

3 Scampi façon Garrigue

1 portion de crevettes géantes

Pain à huîtres - Sauce mayonnaise et cocktail

Le couvert : 56,00€

Caution du plateau : 5,00€

Plats chauds – Warme gerechten

Bouillabaisse, rouille & croûtons Portion 28,00€
Paëlla** kg 30,00€

Lapin à la Gueuze Portion 9,50€

Sole
Sole meunière ou grillée Prix du jour
Sole Dugléré Prix du jour

Thon
Filet de Thon grillé à la Niçoise portion 26,00€

Cabillaud
Cabillaud façon Bouillabaisse, rouille & croûtons Portion 23,00€
Filet de Cabillaud façon allégée Portion 23,00€
Tian de cabillaud aux légumes et safran Portion 25,00€

Raie
Raie pochée beurre noisette Portion 23,00€
Raie pochée au vinaigre de pommes Portion 23,00€

Lotte
Tronçons de lotte rôties au coulis de poivrons Portion 28,00€

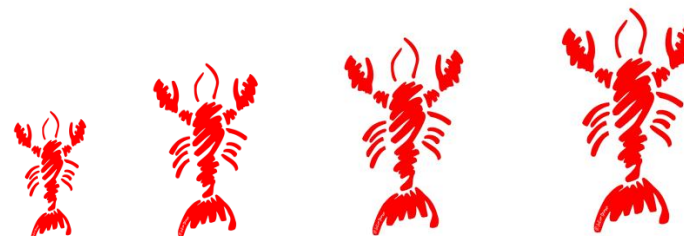
Desserts - Nagerechten
Dessert du jour Portion 4,50€

Chaque jour, plat du jour** - 9,50€ - à réserver 24h00 à l'avance

Code étoile(s) : *= 8 heures avant d'emporter
(si commande le matin)

= 24h00 avant d'emporter / *= 72h00 avant d'emporter

Homards - Kreeften



Moussaillon	Capitaine	Commodore	Jumbo
450g / 41,00€	650g / 54,00€	800g / 73,00€	1Kg / 84,00€

Préparation au choix & garniture comprise – Bereiding naar keuze :

en Belle-vue* salade, tomate, œuf dur, sauces mayonnaise et cocktail

au Bleu* au court-bouillon avec beurre fondu et gros sel

à la Nage* festival de légumes frais délicieusement crévés

à l'Armoricaine **

Caviar - Kaviaar

Impérial Héritage Malossol : 30gr 55€ 50gr 90€ 125gr 220€

Entrées froides – Koude voorgerechten

Salade ou tomates aux Crevettes grises

- épluchées à Zeebrugge 18,00€
- épluchées chez nous** 21,00€

Tartare de Saumon au yuzu, fruits de la passion, chantilly wasabi 17,00€

Terrine de Turbot et Saumon, mosaïque de légumes* le Kg 90,00€

Saumon d'Ecosse Label Rouge entier, en Belle-vue, servi avec sauce Vincent, garni d'œufs 'mimosa' et petites tomates crevettes**** le Kg 85,00€

Saumon d'Ecosse Label Rouge, façon Gravlax, salade de mesclun, moutarde au miel**** le kg 95,00€

Saumon fumé au bois de hêtre & chêne, tranché par nos soins Kg /105,00€ & Portion environ 11€

Anguille fumée portion de 100gr portion 9€

Foie gras de canard en terrine, gelée au Porto & confiture d'oignons Kg/136,00€

Entrées chaudes - Warme voorgerechten

Soupe de poissons, rouille et croûtons Litre 18,00€

Bisque de Homard garnie* - 1 Litre = 3 couverts Litre 26,00€

Potage de légumes - 1 Litre = 3 couverts Litre 9,00€

Croquette aux Crevettes grises pièce 5,00€

Coquille St Jacques à gratiner pièce 17,00€

Petite coquille St Jacques à gratiner pièce 12,00€

Escargots de Bourgogne Par 12 pièces 21,00€