

## Menu Homard 62 € 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 :

Du Lundi au Jeudi : 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

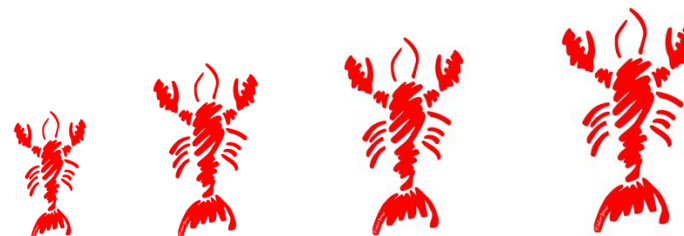
Bouillabaisse, rouille & croûtons	Portion	28,00€
Paëlla**	kg	30,00€
Lapin à la Gueuze	Portion	9,50€
<b>Sole</b>		
Sole meunière ou grillée	Prix du jour	
Sole Dugléré	Prix du jour	
<b>Thon</b>		
Filet de Thon grillé à la Niçoise	portion	26,00€
<b>Cabillaud</b>		
Cabillaud façon Bouillabaisse, rouille & croûtons	Portion	23,00€
Filet de Cabillaud façon allégée	Portion	23,00€
Tian de cabillaud aux légumes et safran	Portion	25,00€
<b>Raie</b>		
Raie pochée beurre noisette	Portion	23,00€
Raie pochée au vinaigre de pommes	Portion	23,00€
<b>Lotte</b>		
Tronçons de lotte rôties au coulis de poivrons	Portion	28,00€
<b>Desserts - Nagerechten</b>		
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



<b>Moussaillon</b>	<b>Capitaine</b>	<b>Commodore</b>	<b>Jumbo</b>
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€