



La Cave de L'Océanic

Grand choix de vins de
propriétaires : prix TTC bt 75cl

Menetou Salon: 11€
Pouilly Fumé : 18€
Condrieu : 42€
Chassagne Montrachet: 70€
Crozes Hermitage rg : 18€
Côte Rôtie: 42€
Cht Giscours(Margaux): 57€
Côtes De Provence rg: 17€
Champagne grand cru: 35€
Champagne rosé Gosset: 42€



Toute l'année
nous proposons :

Apéritifs dînatoires,
Buffets cocktail
Plats à emporter :

Amuses bouches salés,
la boîte à fromages,
amuses bouches sucrés,
eau minérale, vin et café.



L'Océanic

13 Rue Rabelais

37500 CHINON

tél : 02 47 93 44 55

Plats

à emporter



2016/2017



La Boîte à fromages

6/ 8 personnes	30€
8/10 personnes	38€
12/15 personnes	52€
15/18 personnes	60€
18/20 personnes	65€
boite individuelle	3,80€

Menus à emporter

“ Amuses Bouches Apéritif “

Tartare de bar à la mangue, foie gras snacké au chutney de figes, Coquille St Jacques en carpaccio à la noisette, Mousse de saumon fumé, croustillant de homard au citron vert... 8,00€ par personne

Allumettes au parmesan et paprika 3/pers. = 2,50€

LES ENTREES

Saumon fumé maison et émulsion au yuzu 7,50€

½ homard en papillote au poivre pamplemousse 28€

Tartare de bar à la noisette 10,50€

Tartare de St Jacques au Gd Marnier 11,00€

Foie gras snacké au caramel de Banyuls 11€

Foie gras en terrine au chutney de figes 11€

La soupe de poissons 4,50€

LES POISSONS

Médailon de lotte au safran 16€

Bar roti à la crème de homard 15€

Biscuit de mullet à la crème de crustacés 11€

Blanc de turbot à l'andouille de Guéméné 16€

½ homard rôti 32€

Fricassée de coquilles St Jacques et ris de veau
en beuchelle 24€

Pot au feu de la mer 19€

Tous ces plats seront accompagnés de légumes.

Nous vous proposons également du saumon fumé à la coupe en plateau s/ vide de 250g : 10,00 € ou 38€ au kg

Prix nets

