



La Cave de L'Océanic

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

Menetou Salon: 13,0€
Pouilly Fumé : 18€
Condrieu : 42€
Chassagne Montrachet: 70€
Crozes Hermitage rg : 19€
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



2019



La Boîte à fromages

| | |
|--------------------|-------|
| 6/ 8 personnes | 32€ |
| 8/10 personnes | 40€ |
| 12/15 personnes | 54€ |
| 15/18 personnes | 62€ |
| 18/20 personnes | 67€ |
| boite individuelle | 4,50€ |

Menus à emporter

Prix nets

“ Amuses Bouches Apéritif “ *

Rillette d'esturgeon, poulpe crème de piquillos et chorizo, burger de saumon, sprat sur son croustillant de seigle, beurre de caviar etc....

9,00€ par personne

* à titre indicatif

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

LES ENTREES

| | |
|---|--------|
| Rillette d'esturgeon aux baies roses | 8,50€ |
| ½ homard en papillote aux herbes fraîches | 28,00€ |
| Tartare de St jacques à la noisette. | 10,50€ |
| Carpaccio de St Jacques à l'ail noir. | 10,50€ |
| Saumon fumé maison et caviar français. | 16,00€ |

LES POISSONS

| | |
|--|-----|
| Le colombo de poisson. | 10€ |
| La brandade de cabillaud, pesto de persil | 9€ |
| ½ homard rôti, crème de Marsala | 32€ |
| Coquilles St Jacques et ris de veau “façon beuchelle”. | 24€ |
| Le blanc de turbot à la crème de yuzu | 16€ |
| Le filet de canette à a crème de morilles | 17€ |

Tous ces plats seront accompagnés de légumes.

Nous vous proposons également du saumon fumé à la coupe en plateau s/ vide de 250g : 12,00 € ou 48€ au kg

