

Menu de Noël

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges aux épices

18,00 €

Ou

Matelote de turbotin et noix de St-Jacques, crème de crustacés aux petits légumes 18,00 €

Suprême de poularde de Bresse en demi-deuil sauce fine

Champagne et truffes, garniture de saison 26,00 €

Moelleux chocolat framboise, crème anglaise, chocolat blanc 9,00 €

Menu 4 services à 50,00 € par personne ou à la carte

Menu du Nouvel-An

Amuse-bouche

Terrine de ris de veau aux cèpes, crème aux herbes 18,00 €

Ou

Blanquette de filets de sole et langoustines à l'Ostendaise 18,00 €

Pavé de biche sauce grand veneur, garniture de saison 26,00 €

Cœur de la Saint-Sylvestre aux fruits de la passion 9,00 €

Menu 4 services à 50,00 € par personne ou à la carte

Pour vos commandes de fin d'année :

Avant le 17 décembre vous passez à La Pépinière de 11h à 14h30 et de 18h à 23h tous les jours sauf le samedi midi et dimanche soir.

Après le 17 décembre vous passez de 11h à 23h tous les jours sauf les dimanche 23/12 et 30/12 jusqu'à 17h

Tarif A Emporter

Les entrées :

Fondus au fromage de Waterloo x 15,00 €

Croquettes aux crevettes grises et persil frit x 16,00 €

Bisque de homard 0.50l x 16,00 €

Terrine de foie gras et ses toasts x 18,00 €

Saumon fumé, oignons, persil et ses toasts x 15,00 €

Les plats :

Homard 400-500gr aux petits légumes x 45,00 €

Homard 600-700gr aux petits légumes x 63,00 €

Nos spécialités en vivier

Langoustes Royales de Bretagne

Tourteaux

Homards Bleu de Bretagne

Tarif en vigueur à partir du 4 décembre 2018
(Celui-ci annule et remplace les tarifs précédents)

L'Ecailler

de « La Pépinière »

129, Chaussée de Tervuren

1410 Waterloo

Tel : 02/351.04.60 ou 02/354.01.74

www.lapepiniere.be

La Pépinière

Restaurant Waterloo

Tarifs à emporter



L'Ecailler de

« La Pépinière »

Banc d'Huîtres
et de Coquillages

Composez votre plateau

Huîtres plates :

Zélande 000	Moyenne	x 3,60 €
Belon n° 2	Moyenne	x 3,80 €
Belon n° 5	Papillon	x 1,95 €

Huîtres creuses :

Normande	Moyenne	x 2,60 €
Fine de Claire	Moyenne	x 2,50 €
Spéciale Verte	Moyenne	x 3,10 €
Boudeuse	Petite	x 1,50 €
Spéciale de Claire	Moyenne	x 3,60 €
Gillardeau	0000	x 4,70 €
Tia Marra	Moyenne	x 3,60 €

Coquillages :

Vernis	pièce	x 1,80 €
Clam	pièce	x 2,80 €
Praire	pièce	x 2,50 €
Oursin	pièce	x 6,00 €
Palourde	pièce	x 1,70 €
Amande	pièce	x 0,90 €
Moule parquée	pièce	x 0,70 €
Bigorneaux (150gr)	portion	x 9,00 €
Bulots (300gr)	portion	x 9,00 €

Crustacés :

Gambas royale	pièce	x 2,60 €
Langoustine	pièce	x 2,50 €
Bouquet (12 pièces)	portion	x 9,60 €
Crevettes grises (125gr)	portion	x 12,00 €
Tourteau	pièce	x 19,50 €
Homard 400/500gr	½	x 23,00 €
Homard 400/500gr	entier	x 45,00 €
Homard 600/700gr	½	x 32,00 €
Homard 600/700gr	entier	x 63,00 €
Langouste Bretonne	700gr à 2kg	au poids	Prix du jour
Homard Bleu Bretagne	500gr à 1kg	Par 100 gr	x 16,00 €

Plateaux de fruits de mer (1 couvert)

Assiette découverte x 26,00 €
1 fine de claire, 1 normande, 2 boudeuses, 2 belons n° 5, 2 belons n° 2, 2 spéciales vertes

Plateau « La Pépinière » x 40,00 €
1 fine de claire, 1 normande, 2 boudeuses, 2 belons n° 5, 1 vernis, 1 clam, 2 palourdes, 2 amandes, 4 moules, 1 gambas royale, 4 crevettes bouquets, crevettes grises, bulots, bigorneaux

Plateau Spécial Tourteau x 50,50 €
Même composition « La Pépinière » + ½ tourteau + 1 langoustine

Plateau Spécial Homard x 66,00 €
Même composition « La Pépinière » + ½ homard + 1 langoustine

Plateau Royale x 75,00 €
Même composition « La Pépinière » + ½ homard + ½ tourteau + 1 langoustine

Plateau Breton x 57,00 €
6 crevettes bouquets, 2 langoustines, 2 gambas royale, ½ tourteau, ½ homard, crevettes grises, bigorneaux



Du pain beurré et du vinaigre à l'échalote peuvent vous être servis gratuitement avec les huîtres sur simple demande au moment de l'enlèvement.

Plateaux de fruits de mer (2 couverts)

Plateau découverte x 51,00 €
2 fines de claire, 2 normandes, 4 boudeuses, 4 belons n° 5, 4 belons n° 2, 4 spéciales vertes

Plateau « La Pépinière » x 79,00 €
2 fines de claire, 2 normandes, 4 boudeuses, 4 belons n° 5, 2 vernis, 2 clams, 4 palourdes, 4 amandes, 8 moules, 2 gambas royale, 8 crevettes bouquets, crevettes grises, bulots, bigorneaux

Plateau Spécial Tourteau x 100,00€
Même composition « La Pépinière » + 1 tourteau + 2 langoustines

Plateau Spécial Homard x 131,00€
Même composition « La Pépinière » + 1 homard + 2 langoustines

Plateau Royale x 149,00€
Même composition « La Pépinière » + 1 homard + 1 tourteau + 2 langoustines

Plateau Breton x 113,00€
12 crevettes bouquets, 4 langoustines, 4 gambas royale, 1 tourteau, 1 homard, crevettes grises, bigorneaux

Sur commande :

Plateau Impérial Au poids Prix du jour
Même composition « La Pépinière » + 1 langouste (+/- 700gr)

Plateau Langouste Au poids Prix du jour
12 crevettes bouquets, 4 langoustines, 4 gambas royale, crevettes grises, bigorneaux, 1 langouste (+/- 700gr)