

Nos FRUITS DE MER



Fruits de Mer « OCEANE » :

(4 huitres, 3 langoustines, 2 crevettes roses 30/40, 5 crevettes roses 60/80, 4 bulots, 1 coquille de bigorneaux, 1 coquille de crevettes grises,

citron, rince-doigt, mayonnaise ... **18.50 €**



Fruits de Mer « CHAUSEY » :

2 pinces de tourteaux, 3 langoustines, 2 Crevettes 30/40, 5 crevettes roses 60/80 4 bulots, 1 coq de grises, 1 coquille bigorneaux,

citron-mayonnaise-rince doigt... **21.10 €**



Fruits de Mer « OUESSANT » :

(2 pinces de tourteaux, 3 langoustines, 4 huitres, 2 crevettes 30/40, 4 bulots, 5 crevettes roses 60/80, 1 Coq.Crevettes grises, 1 Coq. Bigorneaux, citron, rince-doigt ,

mayonnaise..... **23.90 €**



Fruits de Mer « ROYAL » :

(un demi homard, 3 langoustines, 4 huitres, 5 crevettes roses 60/80, 2 crevettes roses 30/40 4 bulots 1 coq crevettes grises, 1 coq bigorneaux,

citron, rince doigt, mayonnaise... **33.50 €**

Plats uniques : Prix/pers.

- Couscous	8.30 €
- Potée Bretonne	8.30 €
- Paëlla	8.30 €
- Cassoulet Maison	8.30 €
- Cochon Grillé	8.30 €
- Tajine Agneau et Poulet	7.70 €
- Coq au Vin	7.70 €
- Bœuf Bourguignon	7.70 €
- Jambon à l'os à l' Ananas	7.40 €
- Jambon à l'os aux champignons	7.40 €
- Cuisse de Canard Confit	7.70 €
- Cuisse de Canard à l' Orange	7.70 €
- Choucroute	8.30 €
- Tartiflette	7.40 €
- Choucroute de la Mer	9.30 €
- Parmentier de Canard Confit	7.50 €
- Rougail de saucisses	7.00 €
- Chili Con Carné	7.40 €
- Jambalaya	7.70 €
- Paleron de Bœuf Grillé	7.70 €
- Joue de Porc au cidre (2/pers)	7.10 €
- Porc au caramel	7.10 €
- Lasagne de Saumon – épinards	8.30 €

Pensez à nos plateaux de fromages

Fermiers



Dépliant

2019

BOUCHERIE

TRAITEUR

ROTISSERIE



Aux 3 Rochers
1. Place des Halles
35150 JANZE

tél : 02 99 47 03 36

www.aux3rochers.com



NOS APERITIFS

prix Pièce

Nos PAINS SURPRISES

35.20 €

(jambon cru, saumon fumé,, foie gras, beurre poulet rôti moutarde à l'ancienne)

Nos VERRINES COCKTAIL

1.80 €

- Bavaois de betteraves rouges – mangues – st jacques
- Cabillaud à la tomate et citron confit , artichaut et piquillos
- Chantilly citronnée , œufs truie, saumon fumé
- Avocat, pommes granny

L' Incontournable PLATEAU GOURMANDISE :

Plateau de 18 pièces : 17.10€

6 toasts froids assortis, 6 pains au lait garnis, 6 galettes blé noir fourrées

Plateau de 24 pièces : 22.80 €

8 Toasts froids assortis, 8 pains au lait garnis, 8 galettes blé noir fourrées

Plateau de 18 Pièces :

Toasts froids assortis 17.10 €

Plateau de 24 pièces : 22.80 €

Toasts froids assortis

Le meilleur de NOS PETITS FOURS CHAUDS :

par 18 pièces à réchauffer : en boîte 17.30 €

mini burger, bouchée st jacques au beurre persillé ,
mini crevette panée, mini tarte boudin noir et blanc,
feuilleté aux pruneaux et poitrine fumée,
mini tarte pizza et chorizo

par 24 pièces à réchauffer : en boîte 22.80 €

mini burger, bouchée de st jacques au beurre persillé,
mini crevette panée, mini tarte boudin noir et blanc,
feuilleté aux pruneaux et poitrine fumée,
mini tarte pizza au chorizo

NOS PETITES ENTREES

_Coquille st Jacques au beurre persillé..... 6.00 €

- Coquille st jacques Parisienne..... 4.70 €

- Aumonière de st Jacques..... 4.70 €

- Bouchée à la Reine (ris veau-volailles-champ) 4.00 €

NOS POISSONS CHAUDS

prix/pers

Dos de Colin braisé au pistou 9.90 €

Pavé de Sandre au beurre blanc..... 10.90 €

Brochette de Lotte- St Jacques au lard, jambon
de speck Mangue..... 13.90 €

Filet de Bar au beurre de Cresson..... 10.90 €

Pavé de Cabillaud en crumble de poivrons et caviar
D'aubergines à la menthe..... 8.90 €

Filet de ST Pierre et St Jacques à la badiane.. 13.90 €

NOS ENTREES FROIDES (à l' assiette)

Assiette Périgourdine
(magret fumé-foie gras- gésiers)..... 10.80 €

Assiette de Foie gras Maison 9.90 €

Assiette Terre et Mer (Saumon fumé –
Bayonne et foie gras-crevettes Bio)... 12.60 €

ENTREES DE L'OCEAN (Froid)

Médaille de Saumon..... 5.90 €

Coquille de Langouste..... 9.60 €

Demi-Homard..... 23.10 €



Nos Cassolettes (chauds)

Fine Bouche : Noix St Jacques- aux
queues de langoustines – avec mélange
forestier et petits légumes – velouté de
poisson..... 12.90 €

Trois Rochers : Trio avec une St jacques
– lotte- Deux gambas - aux petits
légumes – sauce whisky- façon
Tourte..... 11.70 €



VIANDES –GIBIERS Cuisinés

Burger de Mignon de Veau au bacon et Foie
gras..... 12.30 €

Magret de Canard au jus citron confit 10.20 €

Grenadin de Veau au chutney de figes au
Jus d' orange 12.30 €

Suprême de Pintade au lard et Foie Gras
De canard sauce cognac..... 10.40 €

Pavé de cerf, sauce griottes et cacao... 9.90 €

Tournedos de Filet de Bœuf Rossini au
Poivre, jus de bœuf..... 14.60 €

Tournedos de Chapon aux marrons et
Morilles, sauce cidre..... 9.90 €

