

CHEZ WENDLING

Restaurant et traiteur depuis 1981

CARTE TRAITEUR
2022

LES AMUSES BOUCHES 2.80€/pc

- Perles marines et noix de pétoncles
- Cocktail de crevettes aux pommes
- Carpaccio de saumon cru, citron vert
- Tartare de thon et pomme verte
- Magret de canard fumé, chutney mangue ananas
- Tartare de bœuf traditionnel

LES ENTRÉES FROIDES

L'ASSIETTE DE SAUMON FUME MAISON	11.50€
L'ASSIETTE DE SAUMON CRUS MARINE AU CITRON VERT	10.80€
COCKTAIL DE CREVETTES ET SAUMON FUME	10.50€
SALADE NAUTILUS	13.80€

LES PLATS PRINCIPAUX

DOS DE CABILLAUD, croûte au chorizo	13.00€
PAVE DE SAUMON AUX CÈPES	14.20€
PAPILLOTE DE DORADE, lait de coco, curry, légumes	15.20€
QUASI DE VEAU, JUS DE VIANDE	16.80€
SUPRÊME DE PINTADE FARCI	15.80€
PALERON DE VEAU cuisson basse température	16.20€

Garnitures au choix

Légumes : carotte au beurre, ratatouille, jardinière de légumes de saison,
Féculent : gratin dauphinois, spatzles au fromage blanc, galette de pomme de terre,
risotto

LES PLATS CONVIVIAUX

FILET DE SANDRE FORESTIER nouilles au beurre et sauce matelote	14.80€
BOUILLABAISSSE DU CHEF 2 poissons, soupe, croûtons frottés à l'ail, rouille et gruyère	Prix selon cours
PAELLA ROYALE (poissons et viandes)	16.00€
BAECKEOFFE AUX 3 VIANDES et salade verte	13.80€
CHOUROUTE DE LA MER	17.00€
FEUILLETÉ DE SAUMON OU CABILLAUD aux petits légumes	34.00€/kilos
COUSCOUS AUX 3 VIANDES, 2 SORTES DE BOULETTES	16.00€