

## Tous les jours, nous vous proposons Notre Vente à Emporter



La Désirade vous présente sa carte de plats à emporter, entièrement élaborés et conditionnés par nos soins dans nos locaux. Nous privilégions des matières premières de qualité et travaillons avec des produits frais et de saison, cuisinés véritablement « maison ».

### Nos Fumaisons au Bois de Hêtre

Selon arrivage, conditionnées sous vide, prix au 100g

Saumon d'Ecosse Label Rouge **7 €**  
Vieille **4.50 €**

Thon blanc **8 €**  
Maquereau **4.50 €**

Mulet **5.50 €**

Dorade **6.50 €**  
Magret de Canard **4.50 €**

### Nos Tartinables

Rillettes de Lieu Jaune aux Palourdes roses de Belle Ile **7.40 €**

Rillettes aux deux Saumons, frais et fumé, herbes fraîches **7.50 €**

Terrine d'Agneau de Belle-Ile aux Champignons **6.60 €**

Chutney Tomates/Pommes **5.70 €**

Compotée d'Oignons rouges au Vinaigre balsamique **5.30 €**

### Les Plateaux de Fruits de Mer

A réserver la veille

**Le Traditionnel 36 €** par personne

Par personne : 6 Huîtres et 4 Palourdes de la Baie de Quiberon, 1/2 Araignée ou Tourteau de Belle-Île, 6 Langoustines, 60 g de Crevettes Grises, 120 g de Bulots 120 g de Bigorneaux, 4 Crevettes Roses Bio\*  
Produits vivants et cuits du jour sauf \*

Vous pouvez composer votre Plateau de Fruits de Mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison)

### Les Suggestions de La Forge

Propositions du moment sur une base de poissons, crustacés ou pièces du Boucher, également des fromages de Belle-Ile et les desserts concoctés par notre Chef pâtissier.

Entrée **9 €**, Plat **14 €**, Fromage de Belle Ile **11 €** pour 2 pers. et Dessert **6 €**

**Pour vos Cocktails et Apéritifs, nous vous proposons une variété de mises en bouche.  
Anniversaire, événement familial ou professionnel, n'hésitez pas à nous contacter.**

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.  
Tous nos prix sont nets, taxes et service compris.