



Rod & Sève

RESTAURANT

Le Bourg

69790 PROPIÈRES

04 74 03 74 42

Menus 2025 à emporter

Menu à 29 €

Terrine d'oie aux girolles

★
Pavé de merlu et crumble, légumes,
sauce beurre blanc

★
Dodine de poulet fermier
et sa farce marron butternut et jus aux cèpes
Lingot de polenta et fagot de haricots

★
Bûche au choix

Menu à 33 €

Parfait à la truite et aux asperges

★
Tourte de ris de veau

★
Sauté de chevreuil, sauce grand veneur
Écrasé de pommes de terre cœur coulant aux
girolles, mousse butternut

★
Bûche au choix

Menu à 41 €

Foie gras maison infusé au califo
et son chutney d'ananas

★
Double filet de bar, émulsion d'agrumes,
poêlée de légumes

★
Filet de caille, sauce Jack Daniel et raifort,
tatin de châtaigne/carotte/butternut

★
Bûche au choix

Menu des Elfes à 15 €

Quiche pizza

★
Filet de volaille à la crème
et gratin de pommes de terre

★
Bûche



Vente de Fruits de Mer

Les 24 et 31 décembre de 9 h à 16 h
avec la présence du musicien Jean-Michel Caputo

Crevettes label rouge 20/30 / Crevettes d'élevage 20/30
Douzaine d'huîtres - Demi-queue de langouste en Bellevue
Bulots cuits - Noix de St Jacques

*tous nos fruits de mer sont accompagnés de citron vinaigre échalote, mayonnaise et aïoli.

Encore cette année

Retrouvez-nous à Dracé
le 20 décembre à la Ferme
Les Petits Gueulards

Venez découvrir nos produits festifs nos huîtres
et fruits de mer lors d'un marché gourmand où
plusieurs producteurs seront présents (maraîcher,
brasseur, vigneron, boucher, vendeur d'escargots...)

Carte Cocktail

FROID (la pièce)

Coffret gourmand Cocktail froid (5/6 pers)...	45,00 €
Mini ballotin fromage saumon aneth	1,50 €
Tortilla jambon pesto	1,50 €
Tortilla saumon fumé crème ciboulette.....	2,00 €
Macaron magret canard orange	2,50 €
Mini madeleine pesto.....	1,00 €
Mini dôme foie gras framboise ou mangue	2,50 €
Assortiment mini cannelés salés.....	1,00 €
Macaron foie gras	1,50 €
Macaron tapenade	1,50 €
Macaron chèvre.....	1,50 €

CHAUD (la pièce)

Coffret gourmand Cocktail chaud (5/6 pers)...	45,00 €
Mini croque comté et truffe	1,50 €
Mini vol-au-vent	2,30 €
Mini flammekueche	2,00 €
Mini pide margarita	2,20 €
Choux escargot.....	2,50 €
Mini quiche (saumon fumé, escargots, bleu, lardons)	2,20 €
Mini pizza	2,20 €
Mini cheeseburger	2,50 €
Assortiment de feuilletés.....	38 €/ le kg

Carte de Noël

Les Entrées

Parfait à la truite et aux asperges	9,50 € la part
Tourte de ris de veau	11,50 € la part
Terrine d'oie aux girolles	8 € la part
Foie gras maison infusé au califo et son chutney de coing	12 € la part
La douzaine d'escargots persillés	15 € la part
Gravlax de Saumon	30 € le kg
Saumon fumé par nos soins	55 € le kg
Foie gras maison	120 € le kg

Les Poissons

Pavé de merlu et crumble aux légumes, sauce beurre blanc	16 € la part
Double filet de bar, émulsion d'agrumes, poêlée de légumes	19,50 € la part

Les Viandes

Sauté de chevreuil, sauce grand veneur	
Écrasé de pommes de terre cœur coulant aux girolles, mousse butternut	17 € la part
Dodine de poulet fermier et sa farce marron butternut et jus aux cèpes,	
lingot de polenta et fagot de haricots	13 € la part
Filet de caille, sauce Jack Daniel et raifort, tatin de châtaigne/carotte/butternut	18,50 € la part

Plateaux de Fruits de Mer

PLATEAU DE L'ÉCUME - 26 €

6 huîtres, 6 crevettes, 12 bulots*

PLATEAU DU RÉCIF - 38 €

12 huîtres, 12 crevettes, 18 bulots*

PLATEAU DU LAGON - 65 €

12 huîtres, 12 crevettes, 18 bulots,
1/2 queue de langouste*

1/2 QUEUE DE LANGOUSTE - 25 €

*avec sauce échalote et mayonnaise aïoli

Les Bûches

	la portion	4 portions	8 portions	16 portions
Bûche Tiramisu	4 €	16 €	30 €	55 €
Bûche Choc Agrumes	4 €	16 €	30 €	55 €
Bûche Pistache Abricot Verveine	4 €	16 €	30 €	55 €

Pensez à réserver vos huîtres,
crevettes, bulots, etc.

Commande à passer avant le 21/12 pour Noël
récupération le 24 décembre à Propières de 8 h à 16 h ou Dracé de 9 h à 12 h

Commande à passer avant le 28/12 pour le Jour de l'An
récupération le 31 décembre à Propières de 8 h à 16 h ou Dracé de 9 h à 12 h

BON DE COMMANDE À RETOURNER À ROD & SÈVE

Nom/Prénom :

Tél.

Produit	Quantité	Prix

POUR LES MENUS

indiquez le nombre de bûches

..... Bûche(s) Tiramisu

..... Bûche(s) Choc Agrumes

..... Bûche(s) Pistache Abricot Verveine



Cochez votre lieu de retrait et la date

24 déc. 31 déc.

Propières - Rod & Sève

Dracé - Les Petits Gueulards

