Rod & Sève
RESTAURANT
Le Bourg
69790 PROPIÈRES
04 74 03 74 42

Menus 2026 à emporter

Menu à 30 €
2 plats : entrée + poisson **ou** viande + dessert

Menu à 40 €
3 plats : entrée + poisson + viande + dessert

Terrine de Cochon Fermier aux escargots persillés
★
Risotto de gambas aux senteurs d'agrumes et parmesan
★
Volaille fermière aux morilles
Ecrasé de pommes de terre et carottes rôties au miel
★
Bûche au choix

Menu à 38 €
2 plats : entrée + poisson **ou** viande + dessert

Menu à 45 €
3 plats : entrée + poisson + viande + dessert

Pâté en croûte de chapon aux poires pochées au Porto au boudin blanc "Les Petits Gueulards"
★
Dos de cabillaud huile vierge sur crémeux de patates douces
★
Filet de bœuf "Les Petits Gueulards" sauce cognac poivre de chichouan
Gratin aux cèpes et butternut rôti au thym et noisettes
★
Bûche au choix

Menu des Elfes à 15 €

Burger de Rudolf et pommes Dauphine
★
Bûche au choix



Nouveau

Formule raclette
28 €/pers.

Charcuterie : rosette, jambon blanc et jambon cru
Fromages 200 G : raclette, morbier et tomme

Formule pierrade
30 €/pers.

Viande 300 G : Viande de bœuf, magret, porc et volaille
Sauce : mayonnaise/ail persil/curry/moutarde à l'ancienne



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

Crevettes label rouge 20/30 / Crevettes d'élevage 20/30
Douzaine d'huîtres - Demi-queue de langouste en Bellevue - Bulots cuits
**tous nos fruits de mer sont accompagnés de citron vinaigre échalote, mayonnaise et aïoli.*

Encore cette année

Retrouvez-nous à Dracé le 19 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 de Noël

Carte cocktail

Assortiment quiches pizzas	1,50 € pièce
Assortiment feuilletés	40 €/ le kg
Verrine carotte glace cumin	2 € pièce
Tortilla jambon cru	1,50 € pièce
Tortilla saumon	1,50 € pièce
Mini choux escargot	2,50 € pièce
Mini cheesburger	2,50 € pièce
Mini croque monsieur	2 € pièce
Mini flammekueche	2,50 € pièce

Plateaux de Fruits de Mer

PLATEAU DE L'ÉCUME - 28 €
6 huîtres, 6 crevettes, 12 bulots*

PLATEAU DU RÉCIF - 40 €
12 huîtres, 12 crevettes, 18 bulots*

PLATEAU DU LAGON - 68 €
12 huîtres, 12 crevettes, 18 bulots,
1/2 queue de langouste*

½ QUEUE DE LANGOUSTE - 25 €

**avec sauce échalote et mayonnaise aïoli*

Les Bûches

	Bûche façon Forêt-noire	Bûche Fruits des bois, cacahouète
la portion	4,50 €	4 €
4 portions	18 €	16 €
8 portions	36 €	32 €
10 portions	45 €	40 €

Les Entrées

Oreiller de Rod & Sève (pâté croûte)	52 € le kg
Foie gras maison	120 € le kg
Saumon fumé par nos soins	65 € le kg
Gravlax de saumon	50 € le kg
1/2 langouste	25 € pièce
La douzaine d'escargots persillés	15 € la part
Terrine de Cochon Fermier aux escargots persillés	14 € la part
Pâté en croûte de chapon aux poires pochées au Porto au boudin blanc "Les Petits Gueulards"	18 € la part
Galantine de canard pistache	36 € le kg
Ballotine de chevreuil	26 € le kg
Ballotine de porcelet	32 € le kg
Terrine de cœur de homard et champagne	38 € le kg
Terrine écrevisse l'armoricaine	34 € le kg
Mini tourte de riz de veau	6 € pièce

Les Poissons

Risotto de gambas aux senteurs d'agrumes et parmesan	15,50 € la part
Dos de cabillaud huile vierge sur crémeux de patates douces	16,50 € la part
Barquette de grenouilles à la crème et cèpes	8 € pièce
Barquette de St Jacques et Beaujolais blanc	8 € pièce

Les Viandes

Volaille fermière aux morilles Ecrasé de pommes de terre et carottes rôties au miel	16 € la part
Filet de bœuf "Les Petits Gueulards" sauce cognac poivre de chichouan gratin aux cèpes et butternut rôti au thym et noisettes	20 € la part
Cervelas pistaché 4%	31 € le kg
Cervelas truffe pistache 1%	52 € le kg

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

Commande à passer avant le 22/12 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 29/12 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

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

BON DE COMMANDE À RETOURNER À ROD & SÈVE

Nom/Prénom : ..... Tél. .....

Produit	Quantité	Prix

POUR LES MENUS
indiquez le nombre de bûches
..... Bûche(s) façon Forêt-noire
..... Bûche(s) Fruits des bois, cacahouète

Cochez votre **lieu de retrait** et la **date**
☐ 24 déc. ☐ 31 déc.
☐ Propières - *Rod & Sève*
☐ Dracé - *Les Petits Gueulards*