

POISSONNERIE
DEPUIS 3 GENERATIONS



NELLY

ZEEBRUGGE / BOULOGNE

Menu des Fêtes



LE MERCREDI 24 DÉCEMBRE

Boussu de 7h à 12h
(hubo/aldi)

Quaregnon de 7h à 12h
(devant l'église)

Kain de 14h30 à 16h

LE MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Boussu de 7h à 12h
(hubo/aldi)

Kain de 14h à 15h30

Bran: 0468 21 66 33 - Yann: 0475 26 84 85

Boussu / Kain

Quaregnon

APÉRITIFS

Calamars Frits	10 pour 5,00€
Anchois marinés	5,00€/200 gr.
Salade poulpe	4,00€/100 gr.
Gambas frits	10 pour 6,00€
Terrine pâté 3 poissons	4,00€/100gr.

Toutes les salades maison:

Pêcheur – crabe – thon – scampis à l'ail –
poisson – truite au champagne –
noix de St-Jacques aux truffles



ENTRÉES FROIDES

Saumon cuit *Belle-vue * maison
Crevettes grises épluchées à la main
Scampis cuits madagascar 30/40
Langoustines cuites 16/20
Elbot fumé maison prétranché
Saumon fumé sauvage extra doux maison bio
PROMO: 500gr (+- 10 tranches) pour 40,00€
Saumon brulé caramélisé maison



ENTRÉES CHAUDES

Rouille pour soupe	4,00€/pièce
Soupe de poisson extra maison	10,00€/litre
Bisque de homard maison	15,00€/litre
Croquettes de crevettes maison	5 pièces pour 20,00€
Croquettes de fromage de Bruges	5 pièces pour 10,00€
Coquille St Jaques	15,00€/pièce
Gambas à l'ail (6 gambas)	12,00€/pièce
Gambas diaboliques (6 gambas)	12,00€/pièce
Filets de soles a l'Ostendaise (5 rouleaux soles)	15,00€/pièce
Cassolette de 3 poissons	15,00€/pièce



PLATS PRÉPARÉS MAISON

PLAT SAUMON (1 pers.)

Saumon cuit – tomate crevettes grises – gambas cuites – langoustines cuites – écrevisses – sauces – citron – oeuf

45,00€/pers.



PLAT CRUSTACES (1 pers.)

Crevettes non-épluchées – bigorneaux et bulots cuits – gambas cuites – langoustines cuites – pinces de crabes – écrevisses – sauces – citron – oeuf

45,00€/pers.



**Option d'ajouter : 1 homard 500gr cuit
+35,00€/pièce**

PLAT HOMARD (1 pers.)

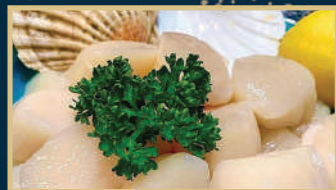
1 Homard 500gr. – tomate crevettes grises – gambas cuites – langoustines cuites – écrevisses – sauces – citron – oeuf

60,00€/pers.



NOIX DE SAINT JACQUES

D'écosse (sans corail)



HUITRES CREUSES FINES CLAIRES N°3

Région de Cancale

12 pièces = 24,00€ 26,40€

24 pièces = 48,00€ 52,80€

Ouverture d'huitres 5,00€/12 pièces (Citron/glace)
(ouverture d'huitres se fait uniquement à Boussu et Kain)

Anguille de rivière nettoyée ou vivante

Homard canadien – cuit maison ou vivant



BON DE COMMANDE

Nom:

N° Commande:

Tél.:

Acompte:

Boussu - Kain - Quaregnon 24/12 31/12

POUR LE 31/12 UNIQUEMENT À BOUSSU

Bran: 0468 21 66 33

Merci pour votre confiance! Joyeuses fêtes de la Poissonnerie Nelly!

Ne pas jeter sur la voie publique.