

# MENU

*Août 2023*



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

## POUR LE MOIS D'AOÛT 2023 VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN

### **LES ENTREES :**

#### **Nos hors d'œuvre froids vendus au poids :**

Le céleri rémoulade légèrement piquant de moutarde

La macédoine fraîche de légumes

Les carottes râpées en toute simplicité

Notre incontournable taboulé vert à la menthe et au persil du marché Forville

Les fameuses gambas marinées à la provençale

Les darnes de saumon cuites en basse température

Le foie gras de canard truffé, recette appréciée depuis 1960

#### **Les poissons des pays froids :**

Matjes

Rollmops

Harengs fumés

Le saumon fumé de Norvège

Les œufs en gelée (à la pièce)

Les avocats au crabe (à la pièce)

Les timbales de saumon à la macédoine (à la pièce)

La salade du jour à l'inspiration du chef des hors d'œuvre

#### **Nos entrées à réchauffer par vos soins :**

Les bouchées à la Reine sauce financière (feuilletage maison pur beurre, volaille et champignons légèrement relevés au vin de Madère)

Les coquilles Saint Jacques en velouté de poisson parfumé à l'essence de truffe

**Retrouvez chaque jour nos salades individuelles du moment, selon l'inspiration du chef !**





### **Notre gamme d'entre pains et de petits creux :**

Les petites brioches garnies selon les produits du moment : saumon, poulet, charcuteries, etc.

Le pan bagna tradition, sauce à l'anchois et basilic

Le croque-monsieur

Le petit pâté croute lyonnais, farce fine de porc et dès de jambon

Les quiches et les quichettes

La tarte à la tomate

La pissaladière

Le feuilleté au jambon (uniquement en fin de semaine)  
et toute notre pâtisserie salée du moment

### **LA CHARCUTERIE :**

Notre sélection de jambons crus et de saucisses sèches

Nos terrines : fermière, campagne, lapin, etc...

Le pâté de foie de porc

Les rillettes de porc

Le jambon blanc

La salade de museau

Les pâtés croute, jambon ou canard

Nos saucisses, boudins et cochonnailles

### **LA CUISINE :**

#### **Dans notre vitrine au quotidien :**

Les farcis de Provence (tomates et courgettes)

Le gratin de lasagnes

Le gratin Dauphinois

Les tomates aux légumes

Les épinards à la crème

Le roastbeef

Le rôti de porc

Le poulet rôti (délicieux accompagnés de notre mayonnaise maison)

#### **Au coin chaud au quotidien :**

Les légumes de saison cuisinés à notre inspiration

Le riz blanc parfumé de Thaïlande

Le poisson du jour grillé ou vapeur au fil des arrivages, agrémenté de la sauce du jour

**MARDI 1:** Calamars à l'Américaine • Emincé de volaille aux champignons des bois • Sauté d'agneau en curry rouge thaï et au lait de coco • Fenouil braisé • Poisson du marché

**MERCREDI 2:** Escalope de Veau Milanaise • Purée de pommes de terre tradition • Saucisses de Toulouse rôties • Haricots verts au beurre • Quiche aux asperges et parmesan. • Poulets rôtis • Poisson du Marché • Tête de Veau sauce Gribiche

**JEUDI 3:** Raviolis Tomate et Basilic • Poisson du marché • Paleron de bœuf aux carottes • Couscous • Filet de sébaste meunière • Merguez Grillées • Courgettes au naturel

**VENDREDI 4:** Filets de Saint Pierre snackés • Cabillaud rôti sur la peau • Filets de loup sauce vierge • Pommes vapeur • Filet mignon de porc Teriyaki • Rougail de Poisson • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aïolis de Cabillaud

**SAMEDI 5: Langoustes fraîches sur commande** • Pâté chaud parisien • Jarrets de Veau Braisés • Suprêmes de Volaille comme à Bologne • Filets de Dorade aux grains d'anis • Gigot d'agneau avec les patates autour • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Langoustes sur commande

**DIMANCHE 6: Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux herbes du pays • Rôti de veau • Haricots verts au beurre • Poisson du marché • Gratin Dauphinois aux Morilles •

**MARDI 8:** Epaule d'agneau braisée • Pommes grenailles • Fricassée de Canard • Gambas aux saveurs d'Asie • Poisson du marché

**MERCREDI 9:** Hachis Parmentier tradition • Dorade royale à la Niçoise • Gros macaronis aux aubergines et courgettes violon • Escalopes de Volaille au fromage Italien • Langue de Bœuf sauce Piquante

**JEUDI 10:** Filets de loup rôtis aux graines d'anis • Gambas flambées au pastis • Troffis Aubergine Jambon cru Roquette • Couscous • Emincé de Volaille au Curry Thaï et Lait de Coco

**VENDREDI 11:** Quiche aux fruits de mer • Filet de Sébaste en Brunoise • Cabillaud rôti • Aïolis de Cabillaud • Loup grillé • Paëlla • Riz créole • Parmentier de Morue • Pièces de bœuf aux échalotes • Pizza Bacalau à la brandade de morue

**SAMEDI 12: Langoustes fraîches sur commande** • Suprêmes de Pintade aux cèpes • Gambas en persillade • Saucisson de Lyon en brioche • Lotte Rôtie • Gigot d'agneau rôti aux herbes • Magrets de Canard au poivre • Pommes grenailles • Paëlla

**DIMANCHE 13: Langoustes fraîches sur commande** • Rôti de veau confit • Lapin aux cèpes • Gratin dauphinois • Croquette de maïs • Haricots verts

**MARDI 15: Boutique ouverte jusqu'à 12h30** - Curry d'Agneau • Poisson du marché • Gros macaronis aux aubergines et courgettes violon • Emincé de volaille aux champignons des bois • Moelleux de porc à l'italienne • Haricots verts

**MERCREDI 16:** Filet de Sébaste Meunière • Blanquette de Veau • Lasagnes aux Aubergines • Parmentier de Canard • Tête de veau sauce gribiche

**JEUDI 17:** Carrés d'agneau rôtis • Purée tradition • Paleron de Bœuf Braisé aux Carottes • Poisson du Marché • Couscous • Raviolis Tomate et Basilic

**VENDREDI 18:** Filet de Saint-Pierre « Bonne femme » • Quiche aux fruits de mer • Cabillaud rôti • Mostelle à la Provençale • Loup grillé • Paëlla • Poêlée de courgettes Niçoise • Riz créole • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aïolis de Cabillaud

**SAMEDI 19: Langouste fraîche sur commande** • Risotto Safrané • Queue de lotte rôtie • Osso bucco • Gigot d'agneau rôti aux herbes • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Haricots verts au beurre • Quiche aux asperges et parmesan • Pâté en croûte chaud Parisien

**DIMANCHE 20 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin au citron • Pavés de Rumsteck • Haricots verts au beurre • Gnocchis de pomme de terre • Croquettes de maïs • Poisson du marché

**MARDI 22 :** Pléiade de farcis • Émincé de volaille à la crème et à l'estragon • Filet de loup rôti sur la peau • Calamars à l'américaine • Riz thaï

**MERCREDI 23 :** Hachis Parmentier de Volaille • Riz Sauté Courgette et Féta à la Menthe • Poisson du Marché • Langue de Bœuf sauce Piquante • Brochettes d'Agneau

**JEUDI 24 :** Acras de morue • Poulet Frit • Moussaka à la Crétoise • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Pommes grenaille • Couscous • Poisson du Marché

**VENDREDI 25 :** Quiche aux fruits de mer • Aiolis de Cabillaud • Filets de loup sauce vierge • Filets de Sébaste en goujonnette • Cabillaud rôti sur la peau • Paëlla • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Brochettes de poulet Tandoori

**SAMEDI 26 : Langoustes fraîches sur commande** • Jambon de Virginie • Suprêmes de pintadeau aux cèpes • Gigot d'agneau au pistou avec les patates autour • Lotte à l'américaine • Paëlla • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en Brioche

**DIMANCHE 27 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux Olives • Rôti de veau • Polenta Crémeuse • Haricots verts • Filets de rougets aux graines d'anis

**MARDI 29 :** Calamars à l'Américaine • Émincé de volaille aux champignons des bois • Poisson du Marché • Pléiade de farcis

**MERCREDI 30 :** Hachis parmentier tradition • Tête de Veau Sauce Gribiche • Poisson du Marché • tagliatelles Fraîches au Saumon • Cordons Bleus

**JEUDI 31 :** Poisson du marché • Paleron de bœuf aux carottes • Couscous • Poulet Basquaise • Ribs de Porc laqués

**Retrouvez en boutique les suggestions ponctuelles selon l'inspiration et les envies du chef (renseignez-vous auprès de nos équipes)**

## **LA PÂTISSERIE**

Chaque jour dans notre boutique de pâtisseries, notre assortiment de douceurs intemporelles : chocolat, praliné, mousses, ganaches, bavares, fruits de saison... Nos petits fours secs, macarons, cakes, bonbons de chocolat, marrons glacés etc...

**Ce mois-ci à l'honneur :  
La tartelette Chocolat et Verveine**

**Chères clientes, chers clients !**

**La musique des cigales, le parfum de la lavande en fleur, les couleurs vives des étals du marché Forville, les délices de la maison Ernest...**

**Ce mois d'août ne s'annonce-t-il pas merveilleux ?**

**En tous cas nous espérons que vous passez un agréable été sur notre si belle Côte d'Azur !**

**A bientôt !**

**La Maison Ernest**

# Début d'été

Parcourir les sous-bois de la basse Californie  
À cheval sur mon deux roues, sentir l'air fraîchir  
Avec le soir qui tombe, m'arrêter et fumer une cigarette  
À côté du vieux funiculaire dont la vue me remplit  
De souvenirs anciens où figurent mes culottes courtes  
Et mes amis de l'époque avec lesquels j'ai fait  
Toutes les bêtises que l'on commet à l'adolescence !  
Me remplir des odeurs fortes de la végétation.  
Rentrer à la maison et m'inventer sous la douche  
La cascade parfaite à me défaire des poisseurs du jour.  
Manger sur la terrasse, un verre de rosé embué sur la table  
Et la tomate éclatante d'huile d'olives.  
Me transporter dans la « Croix des gardes »  
Pour profiter de loin du feu d'artifices.  
Goutter les pêches au marché le matin et m'enivrer  
De leur odeur, frisson de satin et goût de soleil.  
Me transbahuter vers la rivière fraîche de la montagne  
Et plonger mon corps au délice de la source.  
M'allonger sur la terre, les deux pieds sur le rocher  
Et profiter du dimanche pour exiger mon droit à la paresse.  
Plaisir d'été, de l'ami qui passe et qui vient à la maison  
Me partager son monde et ses visions.  
Ephémères plaisirs que je déguste en pleine conscience  
Du bonheur d'être là bien vivant et bien heureux !

Michel Ernest

*Le 19 Juin 2013*

**HORAIRES : Du mardi au samedi : 8h30 - 13h30 et 16h00 - 19h00**  
**Dimanche 8h30 - 12h30 - Fermeture lundi**

**Traiteur : 04 93 06 23 00 - Pâtisserie : 04 93 06 23 03**  
**52 et 53 bis rue Meynadier - 06400 Cannes - [www.ernest-traiteur.com](http://www.ernest-traiteur.com)**

**LE PRALIN - 04 93 34 30 55 - 7, bd Albert 1<sup>er</sup> - ANTIBES**  
*Notre agent sur Antibes*