



# Menu Huitres et Saumons de Passy

<https://lacarte.menu>

17 rue de l'Annonciation, 75016 Paris, France

+33186995715,+33142881964,+33890210396 - <https://huitres-et-saumons-de-passy.fr/>

<b>BOISSONS</b>	
Boisson de bienvenue	0,00
Boisson de l'après-midi	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
<b>BOISSONS</b>	
Boisson de l'après-midi	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00

<b>BOISSONS</b>	
Boisson de l'après-midi	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
<b>BOISSONS</b>	
Boisson de l'après-midi	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00
Boisson de l'après-midi (hors saison)	0,00



**La carte** du Huitres et Saumons de Passy de Paris propose environ **99** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 21 €. PASSY SUR MER est un restaurant spécialiste des poissons et fruits de mer, situé en face de l'église Notre Dame de Grâce de Passy. L'endroit est convivial et idéal pour déguster des produits frais des mers et océans, avec des plats comme le ceviche de cabillaud, le tartare de saumon bio ou les saint jacques marinées. Pour accompagner vos plats, vous pourrez déguster un bon Sancerre de chez Alphonse Mellot. Une table sympathique où convivialité et plaisir culinaire sont au rendez-vous. Saurez-vous garder longtemps secrète cette adresse ?.

# Menu Huitres et Saumons de Passy



## Poisson

SAUMON FUMÉ

## Antipasti - Entrées

CARPACCIO

## Boissons Gazeuses

JUS

## Cocktails Alcoolisés

GIN TONIQUE

14 €

## Digestifs

LIMONCELLO

14 €

## Aperitivo - Apéritifs

KIR ROYAL

18 €

## Vodka

STOLICHNAYA, LETTONIE

5 €

## Eau

PERRIER

3 €

## Bebidas Ricasole

BIÈRE HEINEKEN

3 €

## Boissons Chaudes

CAFÉ

## DIGESTIF

RICARD

5 €

## Les Douceurs

GLACES ET SORBETS MAISON

## Appetizer From Sushi Bar

TATAKI DE THON

## Soft Drinks and Juices

JUS DE TOMATE

3 €

## Soft

SCHWEPES 33CL

3 €

## Specialty Coffee

AMÉRICAIN

13 €

## L'ap&Eacute;Ro

KIR CHAMPAGNE

7 €

## Softs & Mixers

JUS DE FRUIT

## Les Cocktails

TI-PUNCH

10 €

## Digestifs (4 Cl)

COGNAC DELAMAIN XO

9 €

## Les Incontournables - Entrées

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN

7 €

## Cafés & Infusions

INFUSION

2 €

# Menu Huitres et Saumons de Passy



## Les Entrées - Entrées Froides

7 CREVETTES BIO DE MADAGASCAR DÉCORTIQUÉES, MAYONNAISE MAISON 21 €

## Les Plats - Plats Froids

CEVICHE DE MAIGRE, PIMENT, LECHE DE TIGRE, CORIANDRE, PERSIL 27 €

## Les Plats - Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE LA FONTAINE 19 €

## Cocktail - Premium

HUGO SPRITZ 14 €

## Nos Boissons Rafraîchissantes (Fait Maison) (30 Cl)

LE GLACÉ MAISON 7 €

## Alcools - Alcohols - Alcohol

SCOTCH WHISKY J&B 4 €

## Offres - Plats Espagnols

POIVRONS PADRON 12 €

## Huîtres - Par 6

FINE DE CLAIRE N°3 DE MARENNES OLERON, THIERRY POGET 19 €

## Non Classé

PORTO ROUGE 5 €

## Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

POULPE GRILLÉ

## Cocktails

NÉGRONI 14 €

MARIE SANGLANTE 9 €

## Whiskies

WHISKY JACK DANIEL'S SCENES FROM LYNCHBURG 15 €

WHISKY OBAN SINGLE MALT 14 ANS 12 €

## Les Entrées - Huîtres

SPÉCIALES N°2 D'UTAH BEACH, NORMANDIE, THIERRY POGET 26 €

SPÉCIALES N°2 CHAUDES, CHAMPAGNE, CRÈME, GINGEMBRE 28 €

## Boissons



COCA COLA 3 €

JUS DE FRUITS 4 €

COCA-COLA 33CL

## Entrées

TARAMA À LA TRUFFE NOIRE 10 €

TARTARE DE SAUMON

CEVICHE DE MAIGRE

# Menu Huitres et Saumons de Passy



## Vodkas

SOBIESKI GOLD SELECTION, POLOGNE	5 €
RUSSIAN STANDARD, RUSSIE	5 €
ZUBROVKA HERBE DE BISON, POLOGNE	8 €

## BOISSONS

WHISKY COCA	8 €
EVIAN 50CL	4 €
SAN PELLEGRINO 50CL	3 €

## Rhums

RHUM DIPLOMATICO 12 ANS RESERVA EXCLUSIVA VENEZUELA	14 €
RHUM EL DORADO 15 ANS SPÉCIALE RÉSERVE GUYANA	9 €
RHUM ZAPACA 23 ANS GRAN RESERVA GUATEMALA	12 €

## Plats Froids

TARTARE DE SAUMON, OIGNONS FRAIS ET FRITS, ANETH, BAIES ROSES, SOJA	27 €
TATAKI DE THON, SÉSAME, SOJA, CORIANDRE	29 €
SAUMON FUMÉ BIO D'ECOSSE, CRÈME FRAICHE D'ISIGNY, BLINIS	30 €

## Catégorie De Restaurant



FRANÇAIS  
DESSERT  
VÉGÉTARIEN

## Boissons Non Alcoolisées

SCHWEPPES	3 €
ÉVIAN	4 €
SAN PELLEGRINO	3 €
PERRIER 33CL	3 €

## Entrées Froides

SAUMON FUMÉ BIO D'ECOSSE, CRÈME FRAICHE D'ISIGNY, BLINI	20 €
CHAIR DE CRABE, MAYONNAISE MAISON	20 €
POUTARGUE ÉMINCÉE, HUILE D'OLIVE, CITRON	23 €
TARTARE DE THON, MAYONNAISE ÉPICÉE, RIZ CROUSTILLANT	22 €

## À Partager

TARAMA NATURE	7 €
TARAMA AU CRABE	7 €
TARTARE D'ALGUES	7 €
RILLETES MAISON DE SAUMON FUMÉ	10 €

## Entrees Chaudes

ASPERGES VERTES, CRÈME DE PETIT POIS, SABAYON AU BEURRE FUMÉ	26 €
POULPE FRIT, YAOURT GREC ACIDULÉ, PIMENT D'ESPELETTE	20 €
COUTEAUX GRATINÉS, BEURRE PERSILLÉ ET CHAPELURE	19 €
ARTICHAUTS À LA JUIVE, SAUCE VIERGE, CORIANDRE	

# Menu Huitres et Saumons de Passy



## Plats Chauds

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE VIERGE  
PRINTANIÈRE 30 €

PAVÉ DE CABILLAUD, SAUCE  
CHAMPENOISE 34 €

FILET DE SAINT-PIERRE AU CITRON  
CONFIT, BEURRE AU VIN JAUNE,  
ASPERGES VERTES 59 €

SAINT-PIERRE ENTIER À  
PARTAGER, BEURRE AU VIN  
JAUNE, ASPERGES VERTES 120 €

QUASI DE VEAU GRILLÉ, JUS DE  
VEAU, ASPERGES VERTES 39 €

## Dessert

TIRAMISU MAISON

PANNACOTTA MANGUE PASSION

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHOCOLAT  
BLANC COCO +1

CERISES À L'EAU-DE-VIE

ASSIETTE DE FROMAGES +3

PANNA COTTA

## Ces Types De Plats Sont Servis

GLACE

SOUPE

POISSON

HUÎTRES

DESSERTS

PAIN

## Ingrédients Utilisés



FRUIT DE MER

CHOCOLAT

POMMES DE TERRE

## LÉGUMES

HARICOTS

THON

COQUILLES SAINT-JACQUES

FRUIT

## Apéritifs

COUPE DE CHAMPAGNE WARIS-  
HUBERT ZÉRO DOSAGE 16 €

KIR HSP 9 €

MOSCOW MULE DARK N STORMY  
LONDON MULE 14 €

APÉROL SPRITZ HS PRITZ 11 €

MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE 10 €

BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE 9 €

PASTIS HENRI BARDOUIN 6 €

BIÈRE HEINEKEN 33CL

GOLDSTRIKE CINNAMON  
SCHNAPPS LIQUEUR 6 €

MOZART CHOCOLATE SPIRITS 6 €

## Plats

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE VERTE  
HERBES FRAÎCHES, AMANDES ET  
PIGNONS DE PIN

TATAKI DE THON +2

PAVÉ DE CABILLAUD, BEURRE MONTÉ  
CAROTTES ET ORANGES

HUÎTRES N°3 « FINE DE CLAIRE » X12 +5

HUÎTRES N°2 « SPÉCIALES » X12 +10

SAUMON FUMÉ, CRÈME, BLINIS +3

CHAIR DE TOURTEAU, MAYONNAISE  
MAISON +3

8 CREVETTES BIO DE MADAGASCAR,  
MAYONNAISE MAISON +2

VITELLO TONNATO +5

# Menu Huitres et Saumons de Passy



TRONÇON DE TURBOT, SAUCE  
GRENOBLOISE +14

## Apéritif



TARAMAS (NATURE, CRABE,  
OURSIN, TRUFFE)

RILLETTES DE SAUMONS  
FUMÉS

EMINCÉ DE POUTARGUE +6,5

CREVETTES BIO DE MADAGASCAR  
MAYO MAISON +2

HUÎTRES N°3 « FINE DE CLAIRE » X6 +4

SAUMON FUMÉ (BIO D'ECOSSE) +3

CHAIR DE CRABE MAYO MAISON +3

HUÎTRES N°2 « SPÉCIALES » X6 +8

POULPE FRIT, YAOURT À LA GREC 3

TIRADITO DU MOMENT 3

TARTARE

CEVICHE

KIR VIN BLANC 7 €

## Eaux De Vie Et Digestifs

FRAMBOISE SAUVAGE J.  
BERTRAND RÉSERVE  
EXCEPTIONNELLE 14 €

POIRE WILLIAMS J. BERTRAND  
RÉSERVE EXCEPTIONNELLE 8 €

MIRABELLE J. BERTRAND RÉSERVE  
EXCEPTIONNELLE 8 €

VIEILLE PRUNE J. BERTRAND 8 €

CALVADOS PAYS D'AUGE CHÂTEAU  
DU BREUIL 1 AN 8 €

BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE  
LAUBADE 12 ANS 9 €

FRAMBOISE SAUVAGE  
J.BERTRAND RÉSERVE  
EXCEPTIONNELLE 14 €

POIRE WILLIAMS J.BERTRAND  
RÉSERVE EXCEPTIONNELLE 8 €

MIRABELLE J.BERTRAND RÉSERVE  
EXCEPTIONNELLE 8 €

VIEILLE PRUNE J.BERTRAND 8 €

DRY GIN TANQUERAY 5 €

RHUM EL DORADO 15 ANS  
SPÉCIALE RÉSERVE, GUYANA 9 €

RHUM ZAPACA 23 ANS GRAN  
RESERVA, GUATEMALA 12 €

WHISKY GLENMORANGIE  
DISTILLERY 9 €

# Huitres et Saumons de Passy

17 rue de l'Annonciation, 75016  
Paris, France

Heures d'ouverture:  
Mardi 12:00-14:30  
Mercredi 12:00-14:30  
Jeudi 12:00-14:30  
Vendredi 12:00-14:30  
Samedi 12:00-14:30

Fait avec [Carte](#)

