



Menu Huitres et Saumons de Passy

<https://lacarte.menu>

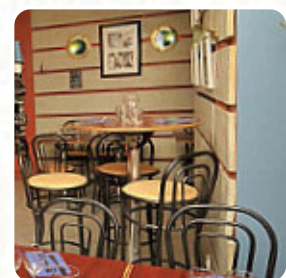
17 rue de l'Annonciation, 75016 Paris, France

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

BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		

BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		

BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
BOISSONS			
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		
Champagne (Bouquet d'Or)	12,00		



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

SCHWEPPE 33CL 3 €

Specialty Coffee

AMÉRICAIN 13 €

L'apÉRo

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, 21 €
MAYONNAISE MAISON

Les Plats - Plats Froids

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

Les Plats - Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA 19 €
FROMAGERIE LA FONTAINE

Cocktail - Premium

HUGO SPRITZ 14 €

Nos Boissons Rafrâichissantes (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 19 €
MARENNES OLERON, THIERRY
POGET

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 15 €
FROM LYNCHBURG

WHISKY OBAN SINGLE MALT 14 12 €
ANS

Les Entrées - Huîtres

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

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

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 €

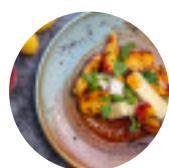
Rhums

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 €
RILLETTES 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 €

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 €

Eaux De Vie Et Digestifs

FRAMBOISE SAUVAGE J.
BERTRAND RÉSERVE
EXCEPTIONNELLE 14 €

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](#)

